

# CORSO DI ADDETTO ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE

**A chi è rivolto:** a tutti gli addetti ad attività alimentari complesse e a tutti coloro che vogliono inserirsi nel settore dell'igiene alimentare

**Quali sono i requisiti per accedervi:** scuola dell'obbligo

**Procedura di selezione:** nessuna

**Struttura del corso:** annuale

**Durata:** 12 ore (3 giorni)

**Numero massimo di partecipanti:** 15 persone

**Costo:** € 165,00, iva compresa

**Agevolazioni:** sconto per soci Coop 20%; sconto per iscrizioni superiori a 10 persone 5%

**Note:** CIS Consorzio Interprovinciale di Servizi s.c. si riserva di rinviare o annullare il corso in presenza di meno di 8 partecipanti.

**Attestato di Frequenza:** i partecipanti che sosterranno e supereranno il test scritto riceveranno l'Attestato di superamento del corso. L'attestato costituisce Credito Formativo ed è **ricosciuto dalla Regione Toscana**.



Il corso ha lo scopo di:

- analizzare i rischi e i pericoli alimentari chimici, fisici, microbiologici e le tecniche di prevenzione;
- approfondire i metodi di autocontrollo e i principi del sistema HACCP;
- apprendere le tecniche di: conservazione degli alimenti, approvvigionamento delle materie prime, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature e i principi base di una corretta igiene del personale;
- analizzare i metodi e le tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

**Valutazione dei partecipanti:** sarà elaborata tramite un'analisi continua degli allievi durante le fasi teoriche e con un esame finale consistente in un test a risposta multipla sugli argomenti trattati.

**Programma del corso:** si tratta di un percorso formativo, le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

## Il corso si articola nelle seguenti unità formative:

**Unità Formativa 1:** Rischi e pericoli alimentari

**Unità Formativa 2:** Conservazione degli alimenti, sanificazione dei locali e igiene del personale

**Unità Formativa 3:** Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo

**Esame finale:** Test a risposta multipla



Orario		Attività/Contenuti
<b>Primo Giorno</b>		
9.00	9.30	Registrazione dei Partecipanti Presentazione dei docenti, del materiale, degli orari e degli obiettivi del corso
9.30	11.00	Quadro normativo I rischi e i pericoli alimentari: chimici, fisici e microbiologici Le tecniche di prevenzione dei rischi e dei pericoli alimentari
<b>11.00</b>	<b>11.10</b>	<b>Pausa caffè</b>
11.10	13.00	Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Domande e chiarimenti
<b>Secondo Giorno</b>		
9.00	11.00	Riepilogo degli argomenti trattati il giorno precedente Tecniche di conservazione degli alimenti Approvvigionamento delle materie prime
<b>11.00</b>	<b>11.10</b>	<b>Pausa caffè</b>
11.10	13.00	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale Domande e chiarimenti
<b>Terzo Giorno</b>		
9.00	11.00	Riepilogo degli argomenti trattati il giorno precedente I metodi e le tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività
<b>11.00</b>	<b>11.10</b>	<b>Pausa caffè</b>
11.10	13.00	Domande e chiarimenti Esame finale