

CORSO PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE

A chi è rivolto: ai Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di Autocontrollo di attività alimentari complesse

Quali sono i requisiti per accedervi: scuola dell'obbligo

Procedura di selezione: nessuna

Struttura del corso: annuale

Durata: 16 ore (4 giorni)

Numero massimo di partecipanti: 10 persone

Costo: € 250,00, 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 6 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;
- comprendere i metodi di autocontrollo, le principali parti costitutive di un Piano di Autocontrollo e saper identificare i punti critici, monitorarli e attuare misure correttive;
- analizzare i principi del sistema HACCP, gli obblighi e le responsabilità dell'industria;
- studiare 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: Piani di Autocontrollo, criticità e procedure

Unità Formativa 3: Conservazione degli alimenti, sanificazione dei locali e igiene del personale

Unità Formativa 4: Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo

Esame finale: Test a risposta multipla



Orario		Attività/Contenuti
Primo Giorno		
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
11.00	11.10	Pausa caffè
11.10	13.00	Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Domande e chiarimenti
Secondo Giorno		
9.00	11.00	Riepilogo degli argomenti trattati il giorno precedente Le principali parti costitutive di un Piano di Autocontrollo L'identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
11.00	11.10	Pausa caffè
11.10	13.00	Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP Domande e chiarimenti
Terzo Giorno		
9.00	11.00	Riepilogo degli argomenti trattati il giorno precedente Tecniche di conservazione degli alimenti Approvvigionamento delle materie prime
11.00	11.10	Pausa caffè
11.10	13.00	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale Domande e chiarimenti
Quarto Giorno		
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
11.00	11.10	Pausa caffè
11.10	13.00	Domande e chiarimenti Esame finale