

## **CORSI AREA RISTORAZIONE / PRODUZIONI ALIMENTARI**

### **H A C C P**

#### **Tipologia**

Formazione normata

#### **Obiettivi**

L'attestato HACCP è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare, ai sensi dei Regg. CE n. 852/2004 e n. 178/2002 e s.m.i.

I destinatari del corso sono tutti coloro che lavorano o intendono lavorare nel Settore Alimentare (farmacie, operatori nel campo della ristorazione, bar/pasticcerie, rivendite alimentari e ortofrutta, salumerie, gastronomie, macelli, macellerie, pescherie, panifici, case di riposo, scuole, mense, comunità in cui si somministrano alimenti), in pratica tutte le persone che sono interessate alla produzione primaria di un alimento (raccolta, mungitura, allevamento), alla sua preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, nonché per i lavoratori di aziende che fanno parte della filiera dei mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti (produzione delle materie prime, miscele, additivi, vendita, somministrazione).

#### **Requisiti di accesso al corso**

1) Aver compiuto il 18° anno di età alla data di iscrizione al corso

#### **Per gli stranieri** Oltre al punto 1)

- 2) Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno o in attesa di rinnovo, documentato dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.
- 3) Capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana a un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo.

#### **Sede**

Via Cesari, 7 – **Cremona**

#### **Durata e articolazione**

**4 ore** – obbligo di frequenza 100%. Non saranno ammesse entrate/uscite anticipate/posticipate degli allievi.

1 incontro dalle ore **15:00** alle ore **19:00**.

Il corso verrà avviato al raggiungimento di minimo n. 6 iscrizioni. Diversamente il candidato verrà automaticamente reinscritto all'edizione successiva, senza perdita di diritti e di quota versata. Inoltre è previsto un numero massimo di n. 30 iscritti, al di sopra del quale le iscrizioni verranno automaticamente chiuse.

**Titolo rilasciato**

Attestato di frequenza valevole ai fini normativi. Attestato rilasciato previo superamento di una prova d'esame scritta, a risposta multipla.

Qualora l'allievo non fosse ammesso alla prova finale o non la superasse, ha diritto ad accedere in modo gratuito alla sessione successiva del corso, con l'obbligo di rifrequentare interamente la lezione e di risostenere l'esame finale. Verrà ricontattato pertanto dalla Segreteria per effettuare la nuova iscrizione. Nel caso in cui il candidato non si ripresentasse al secondo tentativo gratuito di diritto, perde la possibilità di reinscrizione gratuita.

**Costo**

€ 40,00

Bonifico bancario da effettuarsi prima dell'inizio della lezione.

**Modalità di iscrizione**

Compilazione della scheda anagrafica completa di:

- fotocopia carta d'identità
- fotocopia del codice fiscale
- copia del bonifico di pagamento

**Programma del corso**

- I punti critici (CP) e il loro controllo (CCP)
- Analisi del rischio, autocontrollo e certificazione
- Analisi clinica delle patologie a trasmissione alimentare
- La contaminazione: tipologie e tecniche preventive- gestione delle emergenze
- L'igiene personale, l'abbigliamento CE alimentare
- Pulizia, disinfezione e sanificazione di ambienti e superfici di lavoro
- Il campionamento, l'analisi organolettica
- La gestione delle non conformità
- La conservazione e packaging alimentare: parametri chimico fisici ed attrezzature tecnologiche
- I trattamenti termici ed i trattamenti del freddo
- TMC e data di scadenza: definizioni ed aspetti legali
- Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera alimentare- Previsione, prevenzione del rischio alimentare: tecniche operative
- Modulistica HACCP
- Conoscenza specifica relativa a: principi nutritivi, additivi, conservanti, esaltatori di sapidità, emulsionanti, addensanti- Normativa relativa all'etichettatura Reg. CE n. 1169/2011, presa visione delle etichette di prodotti alimentari e riferimenti alla Dichiarazione in etichetta degli Allergeni
- Le diete cliniche alimentari (iposodica, iodata, ricostituente, ipocalorica, diabetica, dieta del celiaco, delattosata, ipo ed iper proteica, ipolipidica, ipoglicidica). Illustrazione delle principali allergie/intolleranze alimentari: metodologie di intervento. Cenni sull'equilibrio dietetico e presa visione dell'equilibrio salino.

**Per informazioni**

Cremona – Segreteria didattica – Tel. 0372/403454 – 452 - 411

[servizilavorocremona@crforma.it](mailto:servizilavorocremona@crforma.it)