



## PROGRAMMA DEL CORSO

# CORSO PER RESPONSABILE HACCP – IGIENE ALIMENTARE

(Reg. CE 852/2004 - L. R. 33 del 2009)

<b>Durata del corso</b>	Corso di 6 ore da svolgersi in 2 lezioni
<b>Sede del corso</b>	Viale Aretusa, 37 - 20147 Milano
<b>Date e Orari del Corso:</b>	2 Aprile 2020 dalle 9.00 alle 16.00
<b>Direttore del Corso</b>	Ing. Diego Carlo Griffon

<b>RESPONSABILE HACCP – IGIENE ALIMENTARE</b>	
<b>Data: 02/04/2020</b>	<b>Orari: 9.00 – 13.00</b>
<b>Docente: Dott. Ottavio Michele Martello</b>	
<b>Argomenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il sistema HACCP, finalità e principi</li><li>• I concetti generali</li><li>• Gli agenti biologici</li><li>• Le malattie trasmissibili dagli alimenti</li><li>• I fattori di crescita dei microrganismi</li><li>• I meccanismi di contaminazione</li><li>• Alcuni esempi di contaminazione</li><li>• L'igiene personale</li><li>• L'igiene degli ambienti</li><li>• La gestione dei rifiuti</li><li>• Il ricevimento e la conservazione delle materie prime</li><li>• Le attività di lavorazione e trasformazione</li><li>• Le modalità di conservazione degli alimenti</li></ul>
<b>Data: 02/04/2020</b>	<b>Orari: 14.00 – 16.00</b>
<b>Docente: Dott. Ottavio Michele Martello</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spiegazione delle parti e delle procedure che compongono il Manuale Haccp</li><li>• Spiegazione degli allegati contenuti all'interno del manuale ed esempi di compilazione.</li></ul>
<b>Verifica finale dell'apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Test di verifica finale dell'apprendimento</li><li>• Correzione delle risposte al test</li></ul>



- Test di Gradimento

<b>ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI</b>	
<b>Riferimenti normativi</b>	Questo corso, obbligatorio per tutti i responsabili che operano nel settore alimentare, si svolge in attuazione del Regolamento (CE) 852/2004 del 29/04/2004 e della Legge Regionale della Lombardia n.33 del 2009.
<b>Finalità del corso</b>	Il corso vuole fornire a tutti i responsabili che operano nel settore alimentare la formazione adeguata in relazione alla loro attività in applicazione della normativa europea e italiana. L'obiettivo della formazione è quello di ottenere una maggiore percezione dei rischi e formare i responsabili su regole, consigli e procedure per preservare l'igiene degli alimenti.
<b>Destinatari</b>	Tutti i lavoratori che sono responsabili alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti, di qualsiasi azienda, impresa, servizi, nel settore privato ed in quello pubblico, con qualsiasi tipologia di contratto (fisso, progetto, temporale, atipico). <b>Numero massimo partecipanti 20 unità.</b>
<b>Metodologia</b>	Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali.
<b>Docenti</b>	Il docente è in possesso della Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche e possiede competenze pluriennali in relazione alle tematiche dell'igiene degli alimenti.
<b>Verifiche e valutazione</b>	Il corso si conclude con un test di verifica dell'apprendimento somministrato ad ogni partecipante. Al termine del corso un apposito questionario verrà proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso.
<b>Registro</b>	E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.
<b>Attestato</b>	Al termine del corso verrà consegnato un Attestato numerato ad ogni partecipante. La responsabilità dell'emissione dell'Attestato finale è del Direttore del C.F. che ne appone firma autografa e ne rilascia l'originale ad ogni partecipante al corso.
<b>Archivio documenti presso il CF</b>	Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme degli partecipanti, lezioni, test di verifica nonché la copia dell'Attestato saranno conservati, nei termini previsti dalla legge, dal Centro di Formazione che ha organizzato il corso.