

## **TITOLO: FORMAZIONE TRASVERSALE PER ALIMENTARISTI**

### **Descrizione del percorso formativo:**

Il progetto formativo dal titolo "Formazione Trasversale per Alimentaristi" è un percorso formativo composto da 4 moduli che trattano tematiche legate alla sicurezza ambientale e alla sicurezza alimentare per permettere ai partecipanti, per lo più operatori del settore alimentare, di acquisire competenze trasversali e avere una capacità di individuazione del rischio a 360°.

Gli operatori del settore alimentare (OSA), ai sensi del Regolamento (CE) N. 852/2004 Capitolo XII e ai sensi del D.A. n.275/2018 e s.m.i. (Regione Sicilia), devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti ricevano un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, oltre a garantire il continuo aggiornamento in relazione alle mansioni effettivamente svolte e alle eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti

Il corso è rivolto al personale, di tutte le aziende alimentari, addetto alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, e che richiede per la prima volta l'attestato di formazione.

### **Obiettivi del Corso:**

L'obiettivo di questo percorso formativo è quello di fornire ai partecipanti le conoscenze e le competenze indispensabili per poter operare nel campo degli alimenti di origine vegetale ed animale. L'insegnamento si propone di fornire agli studenti una conoscenza dell'igiene degli alimenti, dei fattori che permettono di prevenire le contaminazioni degli alimenti e quindi le patologie di origine alimentare, dei trattamenti che controllano la presenza e lo sviluppo di microrganismi durante i processi produttivi alimentari, dei principi della legislazione alimentare. Inoltre di fornire strumenti concreti e normativi che permettano di identificare e valutare il grado di sicurezza alimentare dei prodotti destinati al consumo umano sulla base dei loro processi produttivi e del controllo dei fattori di rischio che hanno impatto sulla qualità finale.

Nello specifico, il percorso intende fornire le seguenti competenze:

- conoscere e comprendere l'igiene degli alimenti.
- conoscere e comprendere i principi del sistema HACCP e della normativa comunitaria.
- conoscere e comprendere la qualità degli alimenti.
- conoscere la legislazione e diritto alimentare.

### **Programma (titoli moduli):**

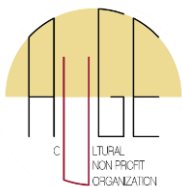
#### **Titolo del modulo**

#### **CORSO RISCHIO ALLERGENI**

**Associazione Culturale AUGE**

**Via Sicilia 12 – 90144 Palermo - augepalermo@gmail.com - associazioneauge@pec.it**

**c.f. 97329880823**

**Profilo dei beneficiari**

Addetti alle lavorazioni del settore alimentare; responsabili di produzione, responsabili assicurazione qualità, OSA

**Obiettivi del corso**

Fornire ai discenti le conoscenze per conoscere il pericoli degli allergeni e le modalità per prevenire la contaminazione accidentale da allergeni

**Programma didattico**

- Classificazione degli allergeni ed effetti sulla salute
- La normativa EU ed Italiana sugli allergeni nel settore alimentare
- La diffusione degli allergeni nelle filiere alimentari
- Procedure per la gestione degli allergeni nei processi di acquisto, produzione e vendita
- La sanificazione degli impianti per la rimozione degli allergeni
- Validazione e verifica delle procedure
- Presentazione di casi studio

**Durata del corso**

5h

**Titolo del modulo****Corso monitoraggio infestanti****Profilo dei beneficiari**

Personale alimentarista; addetti al controllo qualità; OSA

**Obiettivi del corso**

Fornire conoscenze sul pericolo rappresentato dagli animali infestanti e le modalità per il loro contrasto

**Programma didattico**

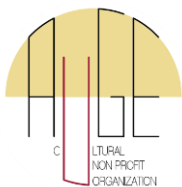
- Classificazione degli animali infestanti delle derrate alimentari
- Aspetti normativi
- Principi di prevenzione e lotta agli animali infestanti
- Il monitoraggio degli animali infestanti
- Gestione degli eventi di infestazione
- Presentazione di casi studio

**Durata del corso**

5h

**Associazione Culturale AUGE**

Via Sicilia 12 – 90144 Palermo - [augepalermo@gmail.com](mailto:augepalermo@gmail.com) - [associazioneauge@pec.it](mailto:associazioneauge@pec.it)  
c.f. 97329880823

**Titolo del modulo****Profilo dei beneficiari****Obiettivi del corso****Programma didattico****Durata del corso****Tracciabilità e rintracciabilità di filiera**

Personale alimentarista; addetti al controllo qualità; OSA

fornire ai discenti conoscenze sulla normativa applicabile, sulle tecnologie e sulle procedure per la tracciabilità

- Tracciabilità e normativa applicabile;
- sistemi di gestione per la tracciabilità;
- mantenimento della tracciabilità lungo la filiera e nei processi produttivi
- processi critici
- tecnologie 4.0 per la tracciabilità
- presentazione di casi studio

5h

**Titolo del modulo****Profilo dei beneficiari****Obiettivi del corso****Programma didattico****Sanificazione degli ambienti di lavoro**

Lavoratori e addetti di imprese che si dedicano alle pulizie e sanificazione, RLS, preposti, RSPP.

Fornire ai discenti un approfondimento della valutazione e gestione dei rischi relativi alle attività di pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro.

1. Normativa di riferimento

- Il D.M. 7 luglio 1997, n. 274.

- I DPCM e le linee guida dell'emergenza Coronavirus

2. Procedure per l'analisi degli ambienti

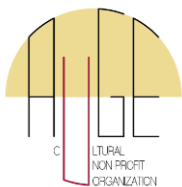
3. I principali prodotti  
detergenti/disinfettanti e specifiche d'uso

- Classificazione, caratteristiche e usi dei prodotti.

- Etichettatura di sicurezza, scheda

**Associazione Culturale AUGE**

Via Sicilia 12 – 90144 Palermo - [augepalermo@gmail.com](mailto:augepalermo@gmail.com) - [associazioneauge@pec.it](mailto:associazioneauge@pec.it)  
c.f. 97329880823



tecnica e scheda di sicurezza.

- Trattamento dei locali e delle attrezzature

- 4. Simbologia e schede prodotto

- 5. Sistema HACCP

- 6. Funzionamento attrezzature manuali e meccaniche

- 7. Tecniche di pulizia in ambienti a basso/medio/alto rischio

- 8. Tecniche di pulizia in ambito civile e/o industriale

- 9. Tecniche di disinfezione

- 10. Tecniche di sanificazione

- 11. La raccolta differenziata

- 12. I rifiuti speciali: classificazione e modalità di smaltimento

- 13. Elementi conoscitivi del Coronavirus SARS-CoV-2

- 14. Dispositivi di protezione individuale (DPI)

- Apparecchi di Protezione delle Vie Respiratorie (APVR).

- Protezioni del corpo: guanti, tute e calzature.

- Protezioni del viso e degli occhi: visiere e occhiali.

- Procedure per evitare la contaminazione con DPI indossati.

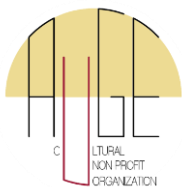
- Procedure di decontaminazione e svestizione dei DPI.

**Durata del corso**

5 h

**Associazione Culturale AUGE**

**Via Sicilia 12 – 90144 Palermo - augepalermo@gmail.com - associazioneauge@pec.it  
c.f. 97329880823**



**Costo:** 1.500

**Durata:** 20

**Data inizio:** 15.10.2024

**Data fine:** 15.06.2025

**Modalità di certificazione degli esiti:**

	Attestati di frequenza
	Crediti ecm
	Certificazioni riconosciute
	Percorso alta formazione
X	Certificazione delle competenze acquisite

**Tematica formativa:** innovazione

**Tipologia di formazione:** Standard ☒ Alta formazione ☐

**Risultati attesi:**

Al termine del corso lo studente dovrà aver acquisito:

- Conoscenza e comprensione dei:

meccanismi della contaminazione negli alimenti di origine vegetale ed animale e nelle preparazioni alimentari al fine di attuarne una opportuna prevenzione; conoscere i principi che regolano gli aspetti normativi sulla sicurezza alimentare, le caratteristiche e l'epidemiologia delle principali patologie trasmesse attraverso gli alimenti.

- Capacità di applicare:

i principi del sistema HACCP.

la normativa comunitaria.

i principi igienici per la produzione di alimenti.

valutare la qualità di un alimento.

- Abilità di comunicare:

utilizzare il linguaggio tecnico appropriato nel campo dell'igiene, del sistema HACCP e nella valutazione qualitativa di un alimento.

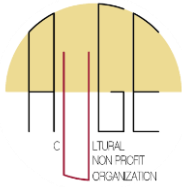
**Verifica contenuti:**

Per la valutazione delle competenze e per il raggiungimento degli obiettivi dei singoli moduli della formazione prevista, sia teorica che pratica, verranno utilizzati strumenti opportunamente predisposti dai singoli docenti che serviranno per la verifica del

**Associazione Culturale AUGE**

**Via Sicilia 12 – 90144 Palermo - augepalermo@gmail.com - associazioneauge@pec.it**

**c.f. 97329880823**



grado di apprendimento raggiunto. Tutti insieme costituiranno una media su cui si baserà il livello generale di raggiungimento dell'obiettivo del progetto.

**Link corso:** <https://augeformazione.it/formazione-trasversale-per-alimentaristi/>

Per chi desidera partecipare o ricevere maggiori informazioni, si prega di inviare una mail a [augepalermo@gmail.com](mailto:augepalermo@gmail.com)