

## ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - HACCP (8 ore)

### a) Riferimenti normativi

D.Lgs. 193/07, Regolamento (CE) n. 852/2004, Regolamento (CE) n. 853/2004, Regolamento (CE) n. 854/2004

### b) Destinatari e obiettivi

Il Corso è rivolto ai lavoratori impiegati in ruoli di supporto nell'industria alimentare e nella somministrazione e preparazione di alimenti per uomini e animali.

Il corso ha validità triennale in Piemonte.

### c) Programma corso:

- Gli alimenti; Composizione degli alimenti; Glucidi; Proteine; Grassi; Vitamine; Minerali
- Tipologie di alimenti
- I microrganismi
- Fattori che influiscono sullo sviluppo batterico; Effetti dell'ambiente sulla crescita microbica; Metabolismo dei batteri; Sporulazione e mezzi di protezione batterica
- La qualità degli alimenti
- La contaminazione degli alimenti; la contaminazione chimica; la contaminazione fisica; la contaminazione biologica
- Le principali infezioni alimentari
- Infezioni Veicolate e Acute; Tossinfezioni; Intossicazioni
- I metodi di conservazione degli alimenti (alte temperature, basse temperature)
- Rimozione dell'acqua e rimozione dell'aria
- Sostanze conservanti
- La conservazione in magazzino
- La manipolazione degli alimenti
- Scongellamento; taglio; cottura; conservazione
- Porzionatura
- Igiene dei prodotti alimentari (definizioni)
- Pericolo
- Rischio
- Punto di controllo critico
- Contaminazione
- Autocontrollo
- Prodotto alimentare
- Preparazione
- Detergente, Disinfettante
- Confezione
- Imballaggio
- Il sistema HACCP

- I sette principi dell'HACCP
- Legame tra HACCP e Qualità
- La legislazione alimentare

**d) Condizioni economiche e di erogazione del servizio:**

- 1) Formazione d'aula presso SAGE Servizi con minimo 4 allievi per aula (calendario lezioni definito dalla segreteria di SAGE Servizi)

**€ 100,00 + IVA / allievo**, da pagarsi anticipatamente all'inizio del corso.

- 2) Formazione d'aula presso Cliente (calendario lezioni concordato tra Cliente e segreteria di SAGE Servizi) – da 11 a 20 partecipanti

**€ 550,00 + IVA**, da pagarsi anticipatamente all'inizio del corso.

**È consentito un massimo di assenza pari al 10% delle ore complessive.**

**Non verranno rimborsati i pagamenti effettuati né in caso di impossibilità dell'allievo a partecipare al corso, né in caso di non superamento del corso stesso.**

**e) Criteri di valutazione:**

*Al termine del corso verrà somministrato un test di valutazione dell'apprendimento a risposta multipla, eventualmente integrato tramite colloquio.*

**f) Modalità di iscrizione:**

Effettuare la preiscrizione contattando i nostri uffici ai seguenti recapiti:

- Tel 011/3587875
- Cell. 320/9627829
- Mail: info@sageservizi.com