Agroalimentare

CORSO PER ALIMENTARISTA (HACCP) - MODALITA' WEBINAR

Nel rispetto della normativa vigente il percorso sarà erogato integralmente in modalità “videoconferenza” esclusiva.

Obiettivi

Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti e fornisce le conoscenze e abilità necessarie per lavorare in sicurezza, rispettando i principi fondamentali d’igiene alimentare.

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 impone agli operatori del settore alimentare (OSA) di garantire che il proprio personale abbia ricevuto formazione adeguata in materia di igiene alimentare. L'obiettivo è che ogni addetto sia competente e consapevole dei rischi legati alla manipolazione dei cibi. Inoltre, il Regolamento (UE) 2021/382 introduce il concetto di "cultura della sicurezza alimentare", ponendo l’OSA come primo responsabile della formazione degli operatori all’interno della propria realtà aziendale. Il rispetto di tali regolamenti è verificato dalle Autorità competenti in materia (i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi veterinari delle AUSL), anche tramite la richiesta di documentazione a controprova della formazione effettuata, quale: programmi formativi, registri e attestati rilasciati.

Per gli OSA è buona prassi prevedere incontri programmati a cadenza periodica in base alla tipologia di attività e al rischio connesso.

Argomenti

- Conservazione degli alimenti e rischi malattie
- Valutazione del rischio: allergie, intolleranze alimentari e rischi fisici
- Controllo comportamentale per l’igiene personale
- Igiene degli ambienti e delle attrezzature
- Simulazione e soluzione di problemi di contaminazione degli alimenti
- Rischi specifici delle attività svolte dai partecipanti in azienda

DURATA TOTALE:
3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:
10

CALENDARIO:
dal: 17/09/2025
al : 17/09/2025

TERMINE ISCRIZIONI:
04/09/2025

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:
WEBINAR

REFERENTE DEL CORSO:
Dino Scartozzi
dino.scartozzi@formart.it
338 / 1066274

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
50.00 € + IVA

QUOTA SOCIO CONFARTIGIANATO:
40.00 € + IVA

Destinatari
Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e vendita di alimenti, quali per esempio:
- Baristi, fornai e pizzaioli
- Titolari e collaboratori di piadinerie, paninerie e kebab
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofrutticoli quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali
- Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai
- Addetti di gastronomie, rosticcerie, laboratori di pasta fresca
- Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti
- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.
Le date potrebbero subire variazioni.

Calendario
Il corso si svolgerà in modalità webinar dalle ore 09:30 alle 12:30.

Docenti
Francesco Tambini

Tecnologo alimentare, dopo aver lavorato nel controllo e assicurazione qualità di aziende olearie e conserviere, dal 2012 offre alle aziende alimentari servizi di la consulenza in etichettatura europea ed internazionale, sicurezza alimentare, attività di formazione per alimentaristi e servizi di ricerca e sviluppo. Svolge attività nei corsi per alimentaristi, nella docenza ai dipendenti aziendali e nella formazione alle piccole aziende sui temi del controllo qualità.