Ristorazione

Corsi per alimentarista (HACCP)

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

Riferimenti normativi: Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 178/2002

- 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

Destinatari

DURATA TOTALE:
3 ore

CALENDARIO:
dal: 21/10/2026
al : 21/10/2026

TERMINE ISCRIZIONI:
14/10/2026

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:
WEBINAR

REFERENTE DEL CORSO:
Matteo Prati
matteo.prati@formart.it
335 / 1843674

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
50.00 € + IVA

QUOTA SOCIO CONFARTIGIANATO:
40.00 € + IVA

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

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

Calendario
Il corso si terrà in webinar in data 21/10/2026 con orario 09,30-12,30

Docenti
Piera Callegari

È docente di corsi OSA professionalizzanti in collaborazione con Enti di formazione ed è stata docente di Scienze dell'alimentazione nel corso di laurea in Professioni infermieristiche.
Da sempre interessata alla sicurezza igienica degli alimenti, ai problemi emergenti nel settore, alla sorveglianza nutrizionale e all'educazione alimentare, ha un Diploma universitario in Economia e Merceologia degli Alimenti, la qualifica di Auditor su OSA, il Diploma di Micologo, la qualifica di Tutor di tirocinio universitario.
In servizio presso ASL Bologna dal 1982 con qualifica di operatore collaboratore di vigilanza ed ispezione, è stata referente dei progetti sulla sicurezza alimentare, ha curato la pubblicazione "Oltre il libretto sanitario…."