

n. A707

SICUREZZA & INGEGNERIA

**MA.CI** - S.R.L. AGENZIA FORMATIVA E SERVIZI PROFESSIONALI PER LE IMPRESE Organismo accreditato dalla Regione Toscana OF0105

## Corso di formazione per addetti con mansione alimentare di tipo complesso

### **Durata complessiva del corso**

12 ore

### **Articolazione del corso**

Il corso è articolato in 3 unità formative della durata di 4 ore ciascuna.

#### I unità formativa

Durata: 4 ore

Obiettivi: apprendimento dei concetti di base

Metodologia didattica: lezioni frontali in aula

Argomenti:

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

#### III unità formativa

Durata: 4 ore

Obiettivi: acquisizione di corretti comportamenti in ambito igienico-sanitario

Metodologia didattica: lezioni frontali in aula - lezioni pratiche attinenti alla mansione - sistemi di apprendimento attivo

Argomenti:

- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo dell'attività aziendale.

#### IV unità formativa

Durata: 4 ore (riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti)

Obiettivi: acquisizione di corretti comportamenti in ambito igienico-sanitario

Metodologia didattica: lezioni frontali in aula - lezioni pratiche attinenti alla mansione - sistemi di apprendimento attivo

Argomenti:

- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

### **Modalità di verifica dell'apprendimento**

A fine corso si procederà alla verifica didattica dell'apprendimento mediante esame finale scritto consistente nella somministrazione di un test a risposta multipla.