

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 Responsabili con mansione alimentare di tipo complesso

### **Durata complessiva del corso**

16 ore

### **Articolazione del corso**

Il corso è articolato in 4 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

#### II 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:

- Conservazione alimenti
- Approvvigionamento materie prime
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Igiene personale

#### 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

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

MA.CI srl C.F./Partita IVA 01965420506 Iscrizione Registro Imprese Pisa n. 01965420506 Capitale Sociale € 10.000,00 i.v.

Via Largo Loris Malaguzzi, 9 – 56028 S. Miniato Basso (PI) Tel e Seg. 0571- 419421 – Fax. 0571- 403614

[info@maciprevenzione.it](mailto:info@maciprevenzione.it) [maciprevenzione@interfreepec.it](mailto:maciprevenzione@interfreepec.it) [www.maciprevenzione.it](http://www.maciprevenzione.it) [www.grupposv.it](http://www.grupposv.it)



n. A707

SICUREZZA & INGEGNERIA

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

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.