

# DOCUMENTO PROGETTUALE

## DESCRIZIONE DEL CORSO

## REGIONE LAZIO: RESPONSABILE DELL'ELABORAZIONE, GESTIONE, APPLICAZIONE DELLA PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO BASATA SUL SISTEMA HACCP NEL SETTORE ALIMENTARE (MODALITÀ E-LEARNING)

20ore

### Riferimenti Normativi

- Deliberazione Giunta Regionale Lazio 825 del 03 novembre 2009
- Ordinanza Tar Lazio 1179 del 24/02/2011

Il corso verrà svolto in modalità e learning asincrona con possibilità di utilizzo di forum chat e classi virtuali.

Il corso presenta 59 moduli di lavoro con contenuti multimediali.

Ha una durata complessiva di 20 ore al termine delle quali verrà svolto test finale in modalità e learning.

Il corso sarà fruibile per 90 giorni dalla data di attivazione.

### DESTINATARI

Corso destinato a tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); titolari e responsabili dell'industria alimentare, imprese che svolgono il ruolo di controllo e assicurazione della qualità. Operatori del settore alimentare con ruolo di responsabile e/o controllo della qualità. Personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore e del processo.

## COMPETENZE E TITOLI DI ACCESSO AL CORSO

Buona conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Ai fini dell'accesso al Corso non sono richiesti requisiti particolari. L'iscrizione avverrà attraverso una scheda di iscrizione predisposta dalle sedi territoriali Aifes e conforme alla normativa sul trattamento dei dati personali.

## TRACCIAMENTO PERCORSO FORMATIVO E SPECIFICHE DI CARATTERE TECNICO

Il percorso formativo prende avvio con conferma di inizio corso da parte del corsista. Le attività di consultazione dei materiali didattici sono monitorate durante tutte le fasi di fruizione.

La tipologia dei corsi in FAD, risponde alle seguenti caratteristiche:

- a. I moduli delle lezioni sono realizzati in conformità al modello internazionale SCORM, attraverso la piattaforma LMS E-front;
- b. Credenziali di accesso inserite direttamente dal discente;
- c. Monitoraggio delle attività didattiche di ciascun utente con conteggio dei tempi di visione del materiale didattico;
- d. Certificazione delle attività del discente;
- e. Tracciabilità delle singole unità didattiche;
- f. Regolarità e progressività di utilizzo del sistema da parte del discente;
- g. Svolgimento di prove intermedie e finali in modalità e-learning;
- h. Esiti quiz di valutazione

## OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

## STRUTTURA DEL CORSO

- LINEE GUIDA SEMPLIFICAZIONE SISTEMA HACCP PICCOLE IMPRESE SETTORE ALIMENTARE

## PROGRAMMA DEL CORSO

- 1 Introduzione al corso, definizione di alimento – 12m 30s
- 2 Struttura del processo produttivo dell'impresa alimentare – 15m 03s
- 3 La sicurezza degli alimenti, cenni storici e introduzione principi HACCP – 12m 40s 4 | 7  
principi HACCP – 12m 51s
- 5 Prerequisiti per l'ambiente di lavoro, materie prime, lavorazione e gestione rifiuti – 12m 14s
- 6 Prerequisiti di corretta prassi igienica, manuale di gestione della sicurezza alimentare – 16m 58s
- 7 Contaminazione, MOA, pericoli chimici e fisici – 17m 35s
- 8 Pericolo biologico, contaminazione e microrganismi patogeni – 14m 05s
- 9 Condizioni favorevoli per i microrganismi, tossinfezioni, salmonella – 13m 25s 10  
Stafilococco aureo, Clostridium botulinum – 11m 29s
- 11 Clostridium perfringens, virus – 14m 28s
- 12 Anisakis, Istamina – 10m 30s
- 13 Regola del TAT, tipologia e agenti delle MTA, condizioni di sviluppo dei patogeni  
sporigeni - 12m 21s
- 14 Influenza della temperatura sulla crescita microbica – 9m 53s
- 15 Acqua libera (aW) e valore del pH – 13m 10s
- 16 Influenza del pH nello sviluppo dei microrganismi – 10m 10s
- 17 Requisiti d'igiene per i locali di lavoro, piano di pulizia e disinfezione – 12m 25s 18 Igiene  
degli ambienti, regole e procedure per una corretta pulizia – 14m 00s
- 19 Prodotti per la pulizia, procedure di manutenzione – 13m 45s
- 20 Tecnologie alimentari e conservazione degli alimenti – 13m 15s
- 21 Alterazione degli alimenti – 9m 55s
- 22 Classificazione dei metodi di conservazione – 13m 37s
- 23 Refrigerazione, congelamento e surgelazione – 13m 32s
- 24 Temperature di conservazione degli alimenti, celle frigorifere – 14m 38s
- 25 Abbattitori e tipologie di abbattimento – 9m 03s
- 26 Conservazione ad alte temperature, pastorizzazione – 9m 33s
- 27 Sterilizzazione, conservazione per sottrazione di acqua – 14m 18s

*segue*

*segue*

- 28 Conservazione in ambienti modificati, sottovuoto – 12m 31s
- 29 Cryovac, radiazioni ionizzanti, pascalizzazione, trattamento ultrasuoni – 10m 31s
- 30 Metodi chimici e biologici di conservazione – 14m 05s
- 31 Affumicamento, fermentazione, disidratazione – 11m 10s
- 32 Alterazioni ed errata conservazione, temperature corrette per ogni alimento – 14m 50s
- 33 Gestione merce scaduta, analisi catena produttiva – 11m 01s
- 34 Igiene personale, divise e spogliatoi – 14m 44s
- 35 Contaminazione crociata – 11m 55s
- 36 Contaminazione degli operatori e delle particelle alimentari – 8m 04s
- 37 Regolamento 1169/2011 UE – 13m 13s
- 38 I 14 allergeni alimentari – 10m 10s
- 39 Obblighi di notifica, formativi, strutturali e gestionali – 14m 46s
- 40 Analisi e modalità di preparazione degli alimenti con allergeni – 11m 55s
- 41 Esempio di registro allergie e intolleranze – 8m 16s
- 42 Regolamento CE 178/2002 – 16m 40s
- 43 Tracciabilità e rintracciabilità – 9m 48s
- 44 Tracciabilità di filiera, cartacea ed informatica – 12m 50s
- 45 Tracciabilità interna, etichettatura, principio di precauzione – 11m 35s
- 46 Rintracciabilità interna, data di scadenza e TMC – 13m 24s
- 47 Obblighi e compiti degli OSA – 10m 23s
- 48 Piano e manuale di autocontrollo, sanificazione – 12m 26s
- 49 Procedure di igiene, di rintracciabilità, di ritiro e di richiamo – 10m 46s
- 50 Storia della normativa sulla sicurezza alimentare – 15m 14s
- 51 Prima e dopo il D.Lgs. 155/97 – 13m 25s
- 52 Legislazione sull'igiene degli alimenti – innovazioni principali – 11m 10s
- 53 Regolamento 852/2004 – 10m 37s
- 54 DIA e SCIA, Regolamento 853/2004 – 13m 49s
- 55 Regolamento 854/2004 – 17m 49s
- 56 Regolamento 882/2004 – 13m 45s
- 57 Criteri operativi dei controlli ufficiali – 10m 45s
- 58 Allergie Alimentari Linee Guida del Ministero della Salute
- 59 Celiachia e alimentazione senza glutine - Guida pratica per operatori del settore alimentare

*Al termine di ogni modulo sono presenti test con risposta impostata che consentono di potenziare le funzioni della memoria e acquisire le tecniche di apprendimento rapido fondamentali per assimilare una grande quantità di nozioni in tempi ridotti.*

## PROFILI DI COMPETENZE PER LA GESTIONE DIDATTICA E TECNICA RESPONSABILE/DIRETTORE DEL CORSO: *Dott.ssa Serena Maria Eva Coltellaro*

Profilo professionale, al quale è affidato il controllo e la responsabilità dell'attività formativa, in possesso dei titoli di studio di cui alla norma di riferimento. In possesso di adeguata esperienza nel campo della formazione nel settore alimentare (3 anni o almeno 60 ore di docenza documentate).

## TUTOR DI CONTENUTO/DOCENTE: *Dott.ssa Stefania Cuomo*

Esperto dei contenuti assicura il supporto scientifico di assistenza ai discenti per l'apprendimento dei contenuti, fornendo chiarimenti ed approfondimenti. Esperto in possesso dei requisiti richiesti per docenti di cui alla norma di riferimento.

## TUTOR DI PROCESSO: *(Tutor della Sede Territoriale)*

Esperto che gestisce le attività relative alla piattaforma facilitando l'accesso ai diversi ambienti didattici, monitorando e valutando l'efficacia delle soluzioni adottate per la fruizione dei contenuti.

## SVILUPPATORE PIATTAFORMA: *Giovanni Mancini*

Profilo professionale che organizza gli elementi tecnici e metodologici garantendo le attività di gestione tecnica della piattaforma.

## REQUISITI TECNICI DELLA PIATTAFORMA

Per accedere alla piattaforma come cliente non è necessaria l'installazione di alcun software.

È sufficiente un personal computer, smartphone, Tablet, dotato dei seguenti requisiti di sistema (consigliati):

- a. Sistemi Operativi Supportati: Windows 7, 8, 10, XP, 2000. Mac Os, Linux, Pocket PC 2003
- b. Browser: Firefox, Chrome, Edge, Safari (cookie e javascript abilitati).
- c. Connessione a internet: ADSL, FIBRA, 4G, 5G (consigliato), LAN Wi-Fi
- d. Monitor: Risoluzione minima consigliata 1024x768
- e. Scheda audio: full duplex
- f. RAM: 2 GB
- g. Computer e processore: PC classe Pentium o superiore.
- h. Tablet, Smartphone (è possibile utilizzare Moodle App per iOS e Android).