

Formazione per gli addetti alla produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande

**Percorsi specifici per:
ristorazione, salumifici e macellerie, pescherie**



Presentazione

Il corso online è stato pensato per coloro che a vario titolo manipolano alimenti. Prevede approfondimenti specifici per i settori ristorazione, salumifici/macellerie e prodotti ittici, la cui scelta sarà a discrezione del partecipante, che in questo modo potrà ricevere una formazione specifica per la propria professione. Grazie al supporto delle videolezioni degli esperti, alle esercitazioni interattive e ad esempi pratici, il partecipante verrà guidato in un percorso di apprendimento al termine del quale potrà dire di conoscere:

- ✓ i principali pericoli alimentari
- ✓ le più comuni malattie trasmissibili dagli alimenti
- ✓ le buone pratiche di lavorazione (igiene della lavorazione, della persona e degli ambienti)

Il corso si svolge interamente online e sarà possibile accedere ai contenuti in ogni momento e ovunque sia disponibile una connessione a internet, garantendo quindi ai partecipanti la massima flessibilità di partecipazione, di consultazione dei materiali didattici e delle risorse di approfondimento.

iscriviti

Modulo 1

Proliferazione batterica
deperibilità alimento

fementazione
favoriscono produzione di sostanze acide
es. yogurt

Pericolo biologico
parassiti

Tenia
Trichinella
Anisakis

Modulo 2

come ridurre...

rispetto buone pratiche di lavorazione
buone pratiche igieniche
evitare interruzioni della catena del freddo
sono fattori non economici ma comportamentali

Malattie a trasmissione alimentare
salmonellosi
malattia più frequente a livello nazionale
importante l'igiene delle mani

habitat
intestinali di molti animali
intestino umano (portatori sani)
dopo la guarigione eliminata in modo discontinuo attraverso le feci

alimenti a rischio
carni avicole
carni suine
uova
pesci molluschi
vegetali

I pericoli alimentari

1. il pericolo biologico

- 1.1 i batteri
- 1.2 i virus
- 1.3 i parassiti

2. il pericolo chimico

3. il pericolo fisico

4. le cause delle malattie a trasmissione alimentare

- 4.1 la contaminazione primaria
- 4.2 la contaminazione secondaria
- 4.3 la contaminazione crociata

5. i fattori di proliferazione batterica

- 5.1 la temperatura di conservazione
- 5.2 il tempo trascorso dalla preparazione al consumo
- 5.3 l'atmosfera di conservazione
- 5.4 l'acqua libera
- 5.5 l'acidità

Le malattie a trasmissione alimentare

1. M.T.A. e caratteristiche comuni

- 1.1 le intossicazioni
- 1.2 le infezioni
- 1.3 le tossinfezioni

2. la gravità della malattia e i fattori che la influenzano

3. i principali agenti di tossinfezione alimentare (alimenti a rischio, habit e prevenzione)

- 3.1 *Salmonella*
- 3.2 *Listeria monocytogenes*
- 3.3 *Campylobacter*
- 3.4 *Staphylococcus aureus*
- 3.5 *Clostridium perfringens*
- 3.6 *Clostridium botulinum*
- 3.7 *Escherichia coli*



Le buone pratiche di lavorazione

1. l'igiene della lavorazione

- 1.1 la conservazione a freddo
- 1.2 la conservazione a caldo
- 1.3 la catena del freddo
- 1.4 l'importanza della separazione degli alimenti
- 1.5 la regola del *first in - first out*

2. l'igiene della persona

- 2.1 la cura della persona
- 2.2 la divisa
- 2.3 l'uso dell'armadietto
- 2.4 cosa fare in caso di malattia

3. l'igiene degli ambienti

- 3.1 la sanificazione
- 3.2 i fattori che influenzano la pulizia
- 3.3 gli animali infestanti e la loro gestione
- 3.4 la manutenzione di ambienti e attrezzatura

Le buone pratiche in pillole

- ✓ acquisto e ricevimento merci
- ✓ stoccaggio e conservazione
- ✓ preparazione alimenti
- ✓ gestione alimenti
- ✓ pulizia e igiene
- ✓ rapporto con il cliente

L'approfondimento affronta tematiche specifiche in base al percorso scelto dal partecipante:

1. settore ristorazione
2. settore macellerie/salumifici
3. settore prodotti ittici

Informazioni

A chi si rivolge questo corso

Tutti coloro che a vario titolo manipolano alimenti. Sono inoltre disponibili approfondimenti specifici per i settori:

- ✓ ristorazione
- ✓ salumifici/macellerie
- ✓ prodotti ittici

Relatori

Carraretto Giorgia

*Esperta in Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti
Servizio formazione e sviluppo delle professioni, IZSVE*

Mioni Renzo

Biologo

Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSVE

hanno collaborato:

Favretti Michela

Medico veterinario

Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSVE

Trevisan Romina

Tecnico di laboratorio biomedico

Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSVE

Durata

Impegno stimato 3 ore.

Tale indicazione è da considerarsi una soglia variabile, condizionata dalle modalità soggettive di fruizione dei materiali e di partecipazione alle attività didattiche del corso.

Iscrizioni

<https://learning.izsvenezie.it>

Costo

18,00 € (+ IVA) = 21,96 €

Contatti

Centro di Formazione Permanente

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10

35020 Legnaro (Pd)

Tel.: +39 049 8084145

E-mail: cfp@izsvenezie.it