

centro  
studi **ATHENA**

ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

ISCRITTO AL N. 2019/182 NEL REGISTRO REGIONALE  
PER LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI

# CORSO PER ALIMENTARISTA

CORSO BASE  
12 ORE



CORSO AUTORIZZATO DALLA  
REGIONE SICILIA



REGIONE SICILIA

ASSESSORATO DELLA SALUTE  
DIPARTIMENTO PER LE ATTIVITÀ  
SANITARIE E OSSERVATORIO  
EPIDEMIOLOGICO | DASOE  
D.D.G. N° 2239 2019

## OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione oltre che adeguato addestramento 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.

Così come previsto dalla normativa vigente, il corso offre i contenuti tali da garantire all'alimentarista la conoscenza approfondita degli argomenti che per esigenze didattiche vengono suddivisi in 12 moduli:

- 1 Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici
- 2 Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti
- 3 Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- 4 Requisiti generali in materia di igiene
- 5 Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature
- 6 Modalità di conservazione degli alimenti
- 7 Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme
- 8 Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- 9 Microrganismi patogeni e meccanismo di contaminazione biologica e chimica degli alimenti
- 10 Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc...)
- 11 Autocontrollo alimentare: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP
- 12 Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa e norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti

## MODALITÀ DI EROGAZIONE

Il corso viene erogato in modalità e-learning nel rispetto dei Criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti (ai sensi dell'Allegato tecnico al D.A. n. 630 del 12/04/2019).

## DURATA DEL CORSO

Il corso ha una durata di 12 ore da svolgersi entro 10 giorni dalla data di primo accesso alla piattaforma.

## TEST DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Alla fine di ciascun modulo è previsto un mini-test di verifica dell'apprendimento riferito al modulo stesso. I test sono composti da n. 5 domande a risposta multipla di cui soltanto una è la risposta corretta. L'utente ha a disposizione 15 minuti di tempo per rispondere alle domande. Si considera superato il test se almeno l'80% delle risposte date siano corrette (almeno 4 risposte su 5 devono essere corrette).

Il test NON SUPERATO potrà essere ripetuto per massimo altre due volte e, per il meccanismo random, con domande diverse rispetto a quelle proposte nei tentativi precedenti. In caso di mancato superamento del test, dopo i tre tentativi previsti, anche non consecutivi, la piattaforma non permetterà al discente di ritentare il test se non dopo avere seguito nuovamente le lezioni del modulo didattico.

## PIATTAFORMA FAD

Il sistema di gestione della formazione (LMS) scelto da Centro Studi Athena è Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment).



Il corso di formazione e di aggiornamento per Alimentarista è realizzato in conformità allo standard SCORM “Shareable Content Object Reference Model” (“Modello di Riferimento per gli Oggetti di Contenuto Condivisibile”) versione 1.2 al fine di garantire il tracciamento della fruizione degli oggetti didattici ad opera della piattaforma Moodle.

Tutte le attività di FAD contemplano la presenza di un Tutor in grado di interagire con gli utenti in tempo reale (mediante chat) o a distanza di un breve intervallo temporale (mediante e-mail).

Le impostazioni della piattaforma Moodle, inoltre, garantiscono i requisiti richiesti nell’Allegato Tecnico al D.A. n. 630 del 12/04/2019.

## ACCREDITAMENTO CORSO

Centro Studi Athena è un ente di formazione inserito al n. 2019/182 nell’Elenco regionale dei soggetti formatori alimentaristi. Il corso è autorizzato dalla Regione Sicilia Assessorato della salute Dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico | DASOE con D.D.G. N° 2239 del 22/10/2019.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La richiesta di iscrizione al Corso dovrà essere corredata della seguente documentazione:

- domanda di iscrizione debitamente compilata (il modello è scaricabile dal sito [www.centostudiathena.it](http://www.centostudiathena.it) oppure può essere richiesto presso la segreteria del CENTRO STUDI ATHENA);
- ricevuta di avvenuto pagamento;
- fotocopia di documento di riconoscimento in corso di validità.

## INFORMAZIONI

Tutte le informazioni ed i chiarimenti possono essere richiesti presso:

### **CENTRO STUDI ATHENA**

Via Andrea Mantegna, 33

92018 – Santa Margherita di Belice (AG)

tel. 0925.31321 | Fax 0925.31321

**website:** [www.centrostudiathena.it](http://www.centrostudiathena.it)

**e-mail:** [info@centostudiathena.it](mailto:info@centostudiathena.it)

centro  
studi ATHENA

**CENTRO STUDI ATHENA**

Via Andrea Mantegna, 33 92018 – Santa Margherita di Belice (AG)

**website:** [www.centrostudiathena.it](http://www.centrostudiathena.it) **e-mail:** [info@centrostudiathena.it](mailto:info@centrostudiathena.it)

Tel. e fax 0925.31321