



Associazione Italiana Formatori  
della Sicurezza sul Lavoro



Via Cutura, 30 - Leverano (Le)

Centro di formazione qualificato per l'erogazione  
dei corsi di formazione a marchio AIFOS.



CERTIFICATO ISO 9001:2008 n. 18025/08/5  
rilasciato ad AIFOS

## PROGRAMMA DEL CORSO

# FORMAZIONE ALIMENTARE

Regione Puglia Corso 4 ore

L.R. n.22 del 24.07.2007

<b>Durata del corso</b>	Corso da svolgersi in due lezioni da 2 ore
<b>Date e orari del corso</b>	12 – 13 settembre 2013 – ORE 15:00 – 17:00
<b>Sede del corso</b>	Leverano – Via Cutura, 30

<b>LEZIONE 1</b>	giovedì 12 settembre 2013 ORE 15:00 – 17:00
<b>DOCENTE/I:</b>	Francesca Maggiulli – Formatore qualificato
<b>INTRODUZIONE AL CORSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del corso</li> <li>• Presentazione docente e partecipanti</li> <li>• Patto d'aula</li> <li>• Test di ingresso</li> </ul>
<b>LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>	
<b>Concetto di contaminazione microbica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La contaminazione degli alimenti</li> </ul>
<b>Gli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malattie trasmesse da alimenti</li> </ul>
<b>Microorganismi negli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fattori che influenzano la sopravvivenza, la crescita e la moltiplicazione dei microorganismi</li> </ul>
<b>I microorganismi maggiormente responsabili delle malattie trasmesse da alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Staffilococco</li> <li>• Salmonelle</li> <li>• Clostridium</li> <li>• Epatite A</li> <li>• Bacillus Cereus</li> <li>• Vibrio Paraemoliticus</li> <li>• Zoonosi</li> </ul>
<b>LEZIONE 2</b>	venerdì 13 settembre 2013 ORE 15:00 – 17:00
<b>DOCENTE/I:</b>	Francesca Maggiulli – Formatore qualificato
<b>IGIENE DELLA PERSONA E DEL VESTIARIO</b>	
<b>L'igiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'igiene del personale</li> <li>• Gli abiti da lavoro</li> <li>• Gli armadietti</li> <li>• Igiene degli ambienti da lavoro</li> <li>• La sanificazione</li> <li>• La gestione dei rifiuti</li> <li>• Controllo degli infestanti (Topi, blatte, zanzare)</li> </ul>
<b>La conservazione degli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli alimenti non deperibili e gli alimenti deperibili</li> <li>• La cottura degli alimenti</li> </ul>
<b>Verifica finale dell'apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Test di verifica di apprendimento</li> <li>– Questionario di gradimento da parte dei partecipanti</li> </ul>



Associazione Italiana Formatori  
della Sicurezza sul Lavoro



Via Cutura, 30 - Leverano (Le)



<b>ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI</b>	
<b>Riferimenti normativi</b>	Questa lezione costituisce il Corso obbligatorio per tutti i lavoratori che operano a contatto con gli alimenti in applicazione <b>L.R. n.22 del 24.07.2007</b>
<b>Finalità del corso</b>	Il corso vuole fornire a tutti i lavoratori la formazione generale inerente la sicurezza alimentare in applicazione della normativa europea e una maggior percezione del rischio nelle proprie attività lavorative.
<b>Destinatari</b>	Cuochi - Aiuto cuochi - Pizzaioli - Catering - Camerieri - Pasticceri - Gelatieri - Gelatai - Pescivendoli - Pastai - Macellai - Lattiero caseari - Baristi - Panificatori e tutti coloro i quali somministrano, manipolano, trasformano e commerciano i prodotti alimentari <b>Numero massimo partecipanti 35 unità.</b>
<b>Metodologia</b>	Es.: Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali.
<b>Docenti e responsabile progetto formativo</b>	Tutti i formatori qualificati AiFOS hanno formazione e competenze pluriennali in relazione alle tematiche della salute e sicurezza sul lavoro.
<b>Verifiche e valutazione</b>	Il corso si conclude con una verifica dell'apprendimento, secondo le modalità indicate precedentemente. Al termine del corso un apposito questionario potrà essere proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso.
<b>Registro</b>	È stato predisposto un registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.
<b>Dispense</b>	Ad ogni partecipante verrà consegnato una dispensa cartacea, contenente le disposizioni della vigente normativa regionale relativa alla formazione alimentare a completare la formazione conseguita.
<b>Attestato</b>	Al termine del corso verrà consegnato l'attestato individuale ad ogni partecipante, numerato, rilasciato da AiFOS ed inserito nel registro nazionale della formazione. La responsabilità dell'emissione dell'attestato finale è del Direttore del CFA che ne appone firma autografa e ne rilascia l'originale ad ogni partecipante al corso. Il bollino olografo, applicato a cura del CFA valida l'attestato originale.
<b>Archivio documenti presso il CFA</b>	Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme degli partecipanti, lezioni, test di verifica nonché la copia dell'attestato saranno conservati, nei termini previsti dalla legge, dal CFA AiFOS che ha organizzato il corso.
<b>AiFOS Soggetto Formatore nazionale</b>	AiFOS, aderente a CNAI, operante su tutto il territorio nazionale, soggetto <i>ope legis</i> (art. 32, comma 4 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e Accordo Stato Regioni del 26 gennaio 2006) per la realizzazione dei corsi di formazione che ne rilascia gli attestati.
<b>CFA Centro di Formazione Aifos</b>	Struttura formativa di diretta ed esclusiva emanazione di AiFOS cui sono stati demandati tutti i compiti amministrativi, organizzativi e di supporto alla didattica ed allo sviluppo del corso (Linee interpretative del 5 ottobre 2006 dell'Accordo Stato Regioni del 26 gennaio 2006).
<b>Ente Bilaterale</b>	Ai fini della collaborazione, all'Ente Bilaterale/Organismo Paritetico deve aderire l'azienda e non il soggetto organizzatore dei corsi. Se l'azienda aderisce lo fa tramite il versamento delle quote per ogni singolo lavoratore, ad un Ente Bilaterale o Paritetico presente nel territorio e nel settore di riferimento di cui applica il relativo CCNL. L'adesione al bilaterale non è obbligatoria ed in questo caso l'azienda non chiede la collaborazione. I Centri di Formazione AiFOS che erogano i corsi a marchio AiFOS tramite il sistema "Gestione corsi" sono in regola con gli adempimenti di comunicazione agli enti bilaterali.