

# A Cosenza: Corso per alimentaristi categoria A che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione (CORSO DI APPROFONDIMENTO)

<b>Scuola</b>	Regione Calabria Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE Via Tagliamento 15 87100 Cosenza Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Direttore: Dott.Perrelli Marcello
<b>Sede di svolgimento del corso</b>	Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza
<b>Segreteria Organizzativa</b>	Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza Indirizzo mail: <a href="mailto:siansegreteria@asp.cosenza.it">siansegreteria@asp.cosenza.it</a> Tel.0984.893504 Fax 0984.893509
<b>DESTINATARI</b>	<b>A Cosenza Corso per Operatori del Settore Alimentare (OSA)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>corso di approfondimento di otto ore</b> destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria A (rischio alto) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione:</li><li>- personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari;</li><li>- produttori di gelato artigianale, yogurterie;</li><li>- personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;</li><li>- addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie;</li><li>- pasticceri;</li><li>- addetti all'industria conserviera;</li><li>- addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce;</li><li>- addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;</li><li>- addetti alle lavorazioni prodotti da forno;</li><li>- addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;</li><li>- addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;</li><li>- addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;</li><li>- allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplat nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologic significativo;</li><li>- responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda la cui attività è relativa alle sopraelencate specifiche categorie di rischio, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, delle medesime attività.</li></ul>
<b>Descrizione Generale</b>	<b><u>Programma del corso</u></b>  <u>Unità formative di base</u> a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; intossicazioni/tossinfezioni alimentari; b) Procedure di autocontrollo e principi del sistema HACCP; c) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare. Il corso teorico-pratico della durata di 8 ore, tratterà i contenuti concernenti i seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"><li>• accenni sulle principali norme in materia di alimenti;</li><li>• tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;</li><li>• analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni; tale modulo avrà una specificità riferita alla categoria omogenea di addetti da formare;</li><li>• comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche;</li><li>• igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento,</li></ul>

- raffreddamento, ecc.);
- igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.;
- procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature;
- procedure di gestione del sistema: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso;
- nozioni di base sulla celiachia, sugli alimenti naturalmente e artificialmente privi di glutine, sulla normativa di settore, sulle procedure atte a manipolare impasti senza glutine evitando la contaminazione crociata ( per ristoratori, operatori di centri cotture, mense, gastronomie, ecc.).

I corsi del 2013 si terranno nelle seguenti date:

N°	DATE –ORARIO LEZIONI	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
1	22 e 24 aprile 2013 06 e 08 maggio 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15	Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione, allievi scuola alberghiera: <b>Laboratori di preparazione (ristorazione pubblica e collettiva)</b>
2	03 e 05 giugno 2013 24 e 26 giugno 2013 25 e 27 novembre 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15	Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione e produzione, allievi scuola alberghiera: <b>prodotti dolciari, pasticcerie e gelaterie artigianali, pasta fresca, pastifici, prodotti da forno. Prodotti dietetici, per la prima infanzia e/o destinati ad un'alimentazione particolare.</b>
3	11 e 13 novembre 2013 09 e 11 dicembre 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15	Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione, allievi scuola alberghiera: <b>Industria conserviera.</b>

Il SIAN dell'ASP - CS si riserva la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo tempestiva comunicazione agli iscritti.

**Durata**

8 ore

**N°Posti**

Min.10 /Max 30

**Frequenza**

Obbligatoria negli orari previsti

**Materiale didattico utilizzato**

Presentazioni ppt, simulazione pratica di prassi operative.

**Modalità di registrazione delle presenze**

Le presenze saranno registrate su apposito registro dei corsi ASP-CS. Il registro prevede, oltre l'indicazione dei nominativi dei partecipanti con relativa firma di entrata ed uscita, la firma del docente con indicazione della lezione e l'orario di svolgimento della stessa e la firma del direttore del corso.

**Valutazione del profitto**

verifica dell'apprendimento mediante somministrazione di questionario finale.

**Attestato di Formazione**

Ai partecipanti che avranno frequentato il corso con profitto sarà rilasciato un attestato di avvenuta formazione.

## Iscrizione

obbligatoria

## Modalità di iscrizione

Le iscrizioni, che si consiglia di preannunciare telefonicamente alla segreteria organizzativa allo 0984893.504/508/509 per avere chiarimenti anche in merito alla disponibilità dei posti, dovranno essere confermate mediante l'invio della apposita scheda di iscrizione (scaricabile dal sito [www.asp.cosenza.it](http://www.asp.cosenza.it) cliccando in home page Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e successivamente sul link "corsi OSA; o ritirabile personalmente presso la segreteria del SIAN in Via Tagliamento 15 87100 Cosenza):

La scheda d'iscrizione può essere consegnata alla segreteria del SIAN - ASP CS:

- di persona presso la sede del SIAN sita in Via Tagliamento 15 87100 Cosenza;
- per posta all'indirizzo: ASP Cosenza – Dipartimento di Prevenzione Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Via Tagliamento 15 87100 Cosenza
- per posta elettronica ([siansegreteria@asp.cosenza.it](mailto:siansegreteria@asp.cosenza.it) )
- per fax allo 0984.893509

Tali iscrizioni dovranno avvenire almeno 15 giorni prima dell'inizio del corso (diversamente non sarà garantita l'accettazione dell'iscrizione) e verranno accettate sino ad esaurimento dei posti disponibili.

## COSTO

€ 40,00 (quaranta/00)

## Modalità di Pagamento

Versamento su bonifico bancario da effettuarsi sul Conto di Tesoreria B.N.L. Filiale di Cosenza C/C banc. N.218500-ABI 01005-CAB16200 - CIN R - IBAN IT 82R0100516200000000218500 - intestato ad ASP di Cosenza. **Nella causale del versamento indicare: Corso di formazione alimentaristi SIAN cat. A di n.8 ore. Copia del versamento deve essere consegnata alla segreteria organizzativa all'atto dell'iscrizione.**

## Rinuncia

La rinuncia deve essere comunicata per iscritto almeno 8(otto) giorni prima dell'inizio del corso. La mancata comunicazione prevede un addebito pari al 50% della quota di iscrizione. L'ASP si riserva la facoltà di annullare il corso di formazione, dandone tempestiva comunicazione agli iscritti.

## **NOTA BENE**

sono esclusi dall'obbligo di frequentare i corsi di formazione di cui alla D.G.R. n. 28 della seduta del 2 FEB. 2012, gli addetti che non manipolano direttamente i prodotti alimentari, quali gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, i tabaccai, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti.

Sono pertanto esclusi:

- trasportatori e magazzinieri di prodotti imballati;
- lavapiatti;
- addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
- tabaccai;
- farmacisti e personale di farmacia;
- personale di assistenza che non manipola alimenti (infermieri, Operatori Socio Sanitari, ecc);
- promoter;
- addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;
- cassieri;
- addetti alla produzione e lavorazione del vino ed al confezionamento di bevande alcoliche;
- addetti al confezionamento di uova;
- addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, zuccherifici);
- personale docente nelle strutture scolastiche;
- addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico nullo.

# A Cosenza: Corso per Alimentaristi categoria B che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione (CORSO DI APPROFONDIMENTO)

<b>Scuola</b>	Regione Calabria Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE Via Tagliamento 15 87100 Cosenza Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Direttore: Dott.Perrelli Marcello
<b>Sede di svolgimento del corso</b>	Via Tagliamento 15 87100 Cosenza
<b>Segreteria Organizzativa</b>	Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza Indirizzo mail: <a href="mailto:siansegreteria@asp.cosenza.it">siansegreteria@asp.cosenza.it</a> Tel.0984.893504 Fax 0984.893509
<b>DESTINATARI</b>	<b>A Cosenza Corso per Operatori del Settore Alimentare (OSA)</b> - <b>corso di approfondimento di sei ore</b> destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria B (rischio medio) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione; <b>Categoria B</b> - rischio medio (attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita): - personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; - addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.). - camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); - baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; - addetti alla produzione delle bevande; - addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi; - addetti alla produzione di caramelle e affini; - addetti alla produzione di additivi ed aromi; - personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).
<b>Descrizione</b>	<b><u>Programma del corso</u></b> <b><u>Unità formative di base</u></b> a. Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici (microrganismi patogeni e condizioni che ne favoriscono o inibiscono la crescita quali l'attività dell'acqua – ph – temperatura ecc), e loro prevenzione (corretta conservazione degli alimenti, trattamento di abbattimento microbico, prevenzione delle tossinfezioni alimentari, implementazione dei piani HACCP); b. Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; c. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.  Inoltre saranno trattati i seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"><li>• accenni alle specifiche norme di settore;</li><li>• igiene personale, igiene delle strutture e delle attrezzature;</li><li>• approvvigionamento e conservazione degli alimenti;</li><li>• buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni;</li><li>• nozioni sulle contaminazioni crociate e la protezione dei soggetti celiaci (per addetti alla somministrazione in ristoranti, mense, ecc.)</li></ul>

I corsi del 2013 si terranno nelle seguenti date:

N°	DATE – ORARIO LEZIONI	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
1	16 e 18 settembre 2013 04 e 06 novembre 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 17,15	personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; camerieri ( <b>personale di sala</b> presso attività di ristorazione)
2	01 e 03 luglio 2013 14 e 16 ottobre 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 17,15	personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80); addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, esercizi di vicinato)
3	28 e 30 ottobre 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 17,15	addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi, addetti alla produzione di bevande, addetti alla produzione di caramelle ed affini, addetti alla produzione di additivi ed aromi

Il SIAN dell'ASP - CS si riserva la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo tempestiva comunicazione agli iscritti.

**Durata**

6 ore

**N°Posti**

Min.10 / Max 30

**Frequenza**

obbligatoria negli orari previsti

**Materiale didattico utilizzato**

Presentazioni ppt, simulazione pratica di prassi operative.

**Modalità di registrazione delle presenze**

Le presenze saranno registrate su apposito registro dei corsi ASP-CS. Il registro prevede, oltre l'indicazione dei nominativi dei partecipanti con relativa firma di entrata ed uscita, la firma del docente con indicazione della lezione e l'orario di svolgimento della stessa e la firma del direttore del corso.

**Valutazione del profitto**

verifica dell'apprendimento mediante somministrazione di questionario finale.

**Attestato di Formazione**

Ai partecipanti che avranno frequentato il corso con profitto sarà rilasciato un attestato di avvenuta formazione.

**Iscrizione**

Obbligatoria

**Modalità di iscrizione**

**Le iscrizioni, che si consiglia di preannunciare telefonicamente alla segreteria organizzativa allo 0984893.504/508/509 per avere chiarimenti anche in merito alla disponibilità dei posti, dovranno essere confermate mediante l'invio della apposita scheda di iscrizione (scaricabile dal sito [www.asp.cosenza.it](http://www.asp.cosenza.it) cliccando in home page Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e successivamente sul link "corsi OSA; o ritirabile personalmente presso la segreteria del SIAN in Via Tagliamento 15 87100 Cosenza):**

**La scheda d'iscrizione può essere consegnata alla segreteria del SIAN - ASP CS:**

- di persona presso la sede del SIAN sita in Via Tagliamento 15 87100 Cosenza;

- per posta all'indirizzo: ASP Cosenza – Dipartimento di Prevenzione Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Via Tagliamento 15 87100 Cosenza
- per posta elettronica ([siansegreteria@asp.cosenza.it](mailto:siansegreteria@asp.cosenza.it))
- per fax allo 0984.893509

Tali iscrizioni dovranno avvenire almeno 15 giorni prima dell'inizio del corso (diversamente non sarà garantita l'accettazione dell'iscrizione) e verranno accettate sino ad esaurimento dei posti disponibili.

#### COSTO

€ 25,00 (venticinque/00)

#### Modalità di Pagamento

Versamento su bonifico bancario da effettuarsi sul Conto di Tesoreria B.N.L. Filiale di Cosenza C/C banc. N.218500-ABI 01005-CAB16200 - CIN R - IBAN IT 82R010051620000000218500 - intestato ad ASP di Cosenza. **Nella causale del versamento indicare: Corso di formazione alimentaristi SIAN cat. B di n.6 ore.** Copia del versamento deve essere consegnata alla segreteria organizzativa all'atto dell'iscrizione.

#### Rinuncia

La rinuncia deve essere comunicata per iscritto almeno 8(otto) giorni prima dell'inizio del corso. La mancata comunicazione prevede un addebito pari al 50% della quota di iscrizione. L'ASP si riserva la facoltà di annullare il corso di formazione, dandone tempestiva comunicazione agli iscritti.

#### **NOTA BENE**

sono esclusi dall'obbligo di frequentare i corsi di formazione di cui alla Deliberazione n. 28 della seduta del 2 FEB. 2012, gli addetti che non manipolano direttamente i prodotti alimentari, quali gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, i tabaccaia, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti.

Sono pertanto esclusi:

- trasportatori e magazzinieri di prodotti imballati;
- lavapiatti;
- addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
- tabaccaia;
- farmacisti e personale di farmacia;
- personale di assistenza che non manipola alimenti (infermieri, Operatori Socio Sanitari, ecc);
- promoter;
- addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;
- cassieri;
- addetti alla produzione e lavorazione del vino ed al confezionamento di bevande alcoliche;
- addetti al confezionamento di uova;
- addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, zuccherifici);
- personale docente nelle strutture scolastiche;
- addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico nullo.

## A Cosenza: Corso d'aggiornamento per Alimentaristi categoria A e B, già in possesso di attestato di formazione rilasciato anteriormente a 36 mesi

Scuola	Regione Calabria Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE Via Tagliamento 15 87100 Cosenza Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Direttore: Dott.Perrelli Marcello
Sede di svolgimento del corso	Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza
Segreteria Organizzativa	Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza Indirizzo mail: <a href="mailto:siansegreteria@asp.cosenza.it">siansegreteria@asp.cosenza.it</a> Tel.0984.893504 Fax 0984.893509
DESTINATARI	<p><b>A Cosenza Corso per Operatori del Settore Alimentare (OSA)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>corso di aggiornamento di quattro ore</b> destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria A-B (rischio alto-rischio medio)</li><li>- personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari;</li><li>- produttori di gelato artigianale, yogurterie;</li><li>- personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;</li><li>- addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie;</li><li>- pasticceri;</li><li>- addetti all'industria conserviera;</li><li>- addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce;</li><li>- addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;</li><li>- addetti alle lavorazioni prodotti da forno;</li><li>- addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;</li><li>- addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;</li><li>- addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;</li><li>- allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplati nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologico significativo;</li><li>- responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda la cui attività è relativa alle sopraelencate specifiche categorie di rischio, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, delle medesime attività.</li><li>- <b>rischio medio</b> (attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita): <u>Destinatari:</u><ul style="list-style-type: none"><li>- personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti;</li><li>- addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.);</li><li>- camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);</li><li>- baristi addetti alla sola somministrazione e vendita;</li><li>- addetti alla produzione delle bevande;</li><li>- addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi;</li><li>- addetti alla produzione di caramelle e affini;</li><li>- addetti alla produzione di additivi ed aromi;</li><li>- personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).</li></ul></li></ul>

## Programma del corso

Aggiornamenti tecnici e legislativi:

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; intossicazioni/tossinfezioni alimentari;
- b) Procedure di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- c) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Nell'ambito del corso d'aggiornamento teorico-pratico della durata minima di 4 ore, il programma tratterà i contenuti concernenti i seguenti argomenti:

- microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc);
- Corretta conservazione degli alimenti e trattamenti di abbattimento microbico;
- Prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
- Implementazione dei piani HACCP;
- Esercitazioni pratiche e simulazioni.

I corsi del 2013 si terranno nelle seguenti date:

N°	DATE – ORARIO LEZIONI	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
1	20 maggio 2013 15 luglio 2013 16 dicembre 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15	Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione, allievi scuola alberghiera: Industria conserviera.
2	03 aprile 2013 13 maggio 2013 02 dicembre 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15	Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione, allievi scuola alberghiera: Laboratori di preparazione (ristorazione pubblica e collettiva)
3	10 giugno 2013 08 luglio 2013 09 settembre 2013 Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15	Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione e produzione, allievi scuola alberghiera: prodotti dolciari, pasticcerie e gelaterie artigianali, pasta fresca, pastifici, prodotti da forno. Prodotti dietetici, per la prima infanzia e/o destinati ad un'alimentazione particolare.
4	11 settembre 2013 dalle ore 14,15 alle ore 18,15	personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione)
5	30 settembre 2013 dalle ore 14,15 alle ore 18,15	addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi, addetti alla produzione di bevande, addetti alla produzione di caramelle ed affini, addetti alla produzione di additivi ed aromi

Descrizione

Categorie interessate  
Periodo ed Orario

6	02 ottobre 2013 dalle ore 14,15 alle ore 18,15	addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, esercizi di vicinato) personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80)
---	---	---

Il SIAN dell'ASP - CS si riserva la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo tempestiva comunicazione agli iscritti.

<b>Durata</b>	4 ore
<b>N°Posti</b>	Min.10 /Max 30
<b>Frequenza</b>	obbligatoria negli orari previsti
<b>Materiale didattico utilizzato</b>	Presentazioni ppt, simulazione pratica di prassi operative.
<b>Modalità di registrazione delle presenze</b>	Le presenze saranno registrate su apposito registro dei corsi ASP-CS. Il registro prevede, oltre l'indicazione dei nominativi dei partecipanti con relativa firma di entrata ed uscita, la firma del docente con indicazione della lezione e l'orario di svolgimento della stessa e la firma del direttore del corso.
<b>Valutazione del profitto</b>	verifica dell'apprendimento mediante somministrazione di questionario finale.
<b>Attestato di Formazione</b>	Ai partecipanti che avranno frequentato il corso con profitto sarà rilasciato un attestato di avvenuta formazione.
<b>ISCRIZIONE</b>	Obbligatoria
<b>Modalità di iscrizione</b>	<p><b>Le iscrizioni</b>, che si consiglia di preannunciare telefonicamente alla segreteria organizzativa allo 0984893.504/508/509 per avere chiarimenti anche in merito alla disponibilità dei posti, <b>dovranno essere confermate</b> mediante l'invio della apposita scheda di iscrizione (scaricabile dal sito <a href="http://www.asp.cosenza.it">www.asp.cosenza.it</a> cliccando in home page Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e successivamente sul link "corsi OSA; o ritirabile personalmente presso la segreteria del SIAN in Via Tagliamento 15 87100 Cosenza):</p> <p><b>La scheda d'iscrizione può essere consegnata alla segreteria del SIAN - ASP CS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- di persona presso la sede del SIAN sita in Via Tagliamento 15 87100 Cosenza;</li> <li>- per posta all'indirizzo: ASP Cosenza – Dipartimento di Prevenzione Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Via Tagliamento 15 87100 Cosenza</li> <li>- per posta elettronica (<a href="mailto:siansegreteria@asp.cosenza.it">siansegreteria@asp.cosenza.it</a> )</li> <li>- per fax allo 0984.893509</li> </ul> <p>Tali iscrizioni dovranno avvenire almeno 15 giorni prima dell'inizio del corso (diversamente non sarà garantita l'accettazione dell'iscrizione) e verranno accettate sino ad esaurimento dei posti disponibili.</p>
<b>COSTO</b>	€ 15 (quindici/00)

## Modalità di pagamento

Versamento su bonifico bancario da effettuarsi sul Conto di Tesoreria B.N.L. Filiale di Cosenza C/C banc. N.218500-ABI 01005-CAB16200 - CIN R - IBAN IT 82R0100516200000000218500 - intestato ad ASP di Cosenza. **Nella causale del versamento indicare: Corso di formazione alimentaristi SIAN cat. AB di n.4 ore. Copia del versamento deve essere consegnata alla segreteria organizzativa all'atto dell'iscrizione.**

## Rinuncia

La rinuncia deve essere comunicata per iscritto almeno 8(otto) giorni prima dell'inizio del corso. La mancata comunicazione prevede un addebito pari al 50% della quota di iscrizione. L'ASP si riserva la facoltà di annullare il corso di formazione, dandone tempestiva comunicazione agli iscritti.

## **NOTA BENE**

sono esclusi dall'obbligo di frequentare i corsi di formazione di cui alla Deliberazione n. 28 della seduta del 2 FEB. 2012, gli addetti che non manipolano direttamente i prodotti alimentari, quali gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, i tabaccaia, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti.

Sono pertanto esclusi:

- trasportatori e magazzinieri di prodotti imballati;
- lavapiatti;
- addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
- tabaccaia;
- farmacisti e personale di farmacia;
- personale di assistenza che non manipola alimenti (infermieri, Operatori Socio Sanitari, ecc);
- promoter;
- addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;
- cassieri;
- addetti alla produzione e lavorazione del vino ed al confezionamento di bevande alcoliche;
- addetti al confezionamento di uova;
- addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, zuccherifici);
- personale docente nelle strutture scolastiche;
- addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico nullo.