

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

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
Sedi di svolgimento dei corsi	1) Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 2) Via Ticino 15 – 87032 Amantea
Segreterie Organizzative	1) SIAN Cosenza Valle Crati Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza Indirizzo mail: siansegreteria@asp.cosenza.it Tel.0984.8933151 Fax 0984.22795 2) SIAN Tirreno Via Ticino 15 – 87032 Amantea Indirizzo mail: siantirreno@asp.cosenza.it Tel/Fax .0982.491280
DESTINATARI	<ul style="list-style-type: none">- corso di approfondimento di otto ore 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:- personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari;- produttori di gelato artigianale, yogurterie;- personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;- addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie;- pasticceri;- addetti all'industria conserviera;- addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce;- addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;- addetti alle lavorazioni prodotti da forno;- addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;- addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;- addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;- allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplat nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologic significativo;- 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.
Descrizione Generale	<p style="text-align: center;"><u>Programma del corso</u></p> <p><u>Unità formative di base</u></p> <ul style="list-style-type: none">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. <p>Il corso teorico-pratico della durata di 8 ore, tratterà i contenuti concernenti i</p>

seguenti argomenti:

- accenni sulle principali norme in materia di alimenti;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- 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;
- comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche;
- igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, 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 2014 si terranno nelle seguenti date:

N.	ORARIO LEZIONI SEDI - DATE	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
1	Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15 1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza <u>27/01/2014 e 29/01/2014</u> <u>17/02/2014 e 19/02/2014</u> <u>03/11/2014 e 05/11/2014</u> 2)Via Ticino 15 – Amantea <u>05/03/2014 e 12/03/2014</u> <u>01/10/2014 e 08/10/2014</u>	Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione, allievi scuola alberghiera: Industria conserviera
2	Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15 1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza <u>07/04/2014 e 09/04/2014</u> <u>07/07/2014 e 09/07/2014</u> <u>06/10/2014 e 08/10/2014</u> 2)Via Ticino 15 – Amantea <u>07/05/2014 e 14/05/2014</u> <u>04/06/2014 e 11/06/2014</u>	Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione, allievi scuola alberghiera: Laboratori di preparazione (ristorazione pubblica e collettiva)

Categorie interessate
Periodo ed Orario

3	<p>Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15</p> <p>1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza <u>05/05/2014 e 07/05/2014</u> <u>09/06/2014 e 11/06/2014</u> <u>08/09/2014 e 10/09/2014</u> <u>01/12/2014 e 03/12/2014</u></p> <p>2)Via Ticino 15 – Amantea 19/03/2014 e 26/03/2014 05/11/2014 e 12/11/2014</p>	<p>. 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.</p>
---	--	--

Le segreterie organizzative-SIAN si riservano 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	<p>Le iscrizioni, che si consiglia di preannunciare telefonicamente alle segreterie organizzative 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 cliccando in home page Servizi per il cittadino, successivamente su Dipartimento di Prevenzione ed infine su link "corsi per Operatori Settore Alimentare (OSA) – 2014 - modulo di iscrizione; o ritirabile personalmente presso le segreterie organizzative).</p> <p>La scheda d'iscrizione può essere consegnata alle segreterie organizzative del SIAN competenti per territorio di seguito elencate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di persona presso le segreterie del SIAN; - per posta ordinaria; - per posta elettronica; - per fax; <p>1)SIAN Cosenza Valle Crati</p> <p>Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza</p>

Indirizzo mail: siansegreteria@asp.cosenza.it
Tel.0984.8933151 Fax 0984.22795

2)SIAN Tirreno

Via Ticino 15 – 87032 Amantea
Indirizzo mail: siantirreno@asp.cosenza.it
Tel/Fax .0982.491280

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 82R010051620000000218500 - 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. Le segreterie organizzative-SIAN si riservano la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo 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 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 e Amantea: Corso per Alimentaristi categoria B che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione (CORSO DI APPROFONDIMENTO)

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	1) Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 2) Via Ticino 15 – 87032 Amantea
Segreteria Organizzativa	1) SIAN Cosenza Valle Crati Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza Indirizzo mail: siansegreteria@asp.cosenza.it Tel.0984.8933151 Fax 0984.22795 2) SIAN Tirreno Via Ticino 15 – 87032 Amantea Indirizzo mail: siantirreno@asp.cosenza.it Tel/Fax .0982.491280
DESTINATARI	<p>- corso di approfondimento di sei ore 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;</p> <p>Categoria B - rischio medio (attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita):</p> <ul style="list-style-type: none">- 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).
Descrizione	<p style="text-align: center;"><u>Programma del corso</u></p> <p><u>Unità formative di base</u></p> <p>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);</p>

- b. Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
c. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

Inoltre saranno trattati i seguenti argomenti:

- accenni alle specifiche norme di settore;
- igiene personale, igiene delle strutture e delle attrezzature;
- approvvigionamento e conservazione degli alimenti;
- buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni;
- nozioni sulle contaminazioni crociate e la protezione dei soggetti celiaci (per addetti alla somministrazione in ristoranti, mense, ecc.)

I corsi del 2014 si terranno nelle seguenti date:

N°	ORARIO LEZIONI SEDI - DATE	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
1	<p>Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,15 alle ore 17,15</p> <p>1) Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza <u>03/02/2014 e 05/02/2014</u> <u>03/03/2014 e 05/03/2014</u> <u>22/09/2014 e 24/09/2014</u></p> <p>2) Via Ticino 15 – Amantea <u>02/04/2014 e 09/04/2014</u> <u>02/07/2014 e 09/07/2014</u></p>	<p>personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione)</p>
2	<p>Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,15 alle ore 17,15</p> <p>1) Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza <u>28/04/2014 e 30/04/2014</u> <u>23/06/2014 e 25/06/2014</u> <u>20/10/2014 e 22/10/2014</u> <u>15/12/2014 e 17/12/2014</u></p> <p>2) Via Ticino 15 – Amantea <u>12/02/2014-19/02/2014</u> <u>26/02/2014-28/02/2014</u></p>	<p>personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofruitticoli 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)</p>
3	<p>Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,15 alle ore 17,15</p> <p>1) Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza <u>12/05/2014 e 14/05/2014</u> <u>21/07/2014 e 23/07/2014</u> <u>17/11/2014 e 19/11/2014</u></p> <p>2) Via Ticino 15 – Amantea <u>03/09/2014 e 10/09/2014</u></p>	<p>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</p>

Categorie interessate
Periodo ed Orario

	01/10/2014 e 08/10/2014	
--	--------------------------------	--

Le segreterie organizzative-SIAN si riservano 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.

Obbligatoria
Le iscrizioni, che si consiglia di preannunciare telefonicamente alle segreterie organizzative 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 cliccando in home page Servizi per il cittadino, successivamente su Dipartimento di Prevenzione ed infine su link "corsi per Operatori Settore Alimentare (OSA) – 2014 - modulo di iscrizione; o ritirabile personalmente presso le segreterie organizzative).

La scheda d'iscrizione può essere consegnata alle segreterie organizzative del SIAN competenti per territorio di seguito elencate:

- di persona presso le segreterie del SIAN;
- per posta ordinaria;
- per posta elettronica;
- per fax;

1)SIAN Cosenza Valle Crati

Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza
 Indirizzo mail: siansegreteria@asp.cosenza.it
 Tel.0984.8933151 Fax 0984.22795

2)SIAN Tirreno

Via Ticino 15 – 87032 Amantea
 Indirizzo mail: siantirreno@asp.cosenza.it
 Tel/Fax .0982.491280

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 82R0100516200000000218500 - intestato ad ASP di Cosenza. Nella causale del versamento indicare: Corso di formazione alimentaristi SIAN cat. B di n.6 ore. <u>Copia del versamento deve essere consegnata alla segreteria organizzativa all'atto dell'iscrizione.</u>
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. Le segreterie organizzative-SIAN si riservano la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo 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 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 e Amantea: 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

- 1) Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza
- 2) Via Ticino 15 – 87032 Amantea

1) SIAN Cosenza Valle Crati

Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza
Indirizzo mail: siansegreteria@asp.cosenza.it
Tel.0984.8933151 Fax 0984.22795

Segreteria Organizzativa

2) SIAN Tirreno

Via Ticino 15 – 87032 Amantea
Indirizzo mail: siantirreno@asp.cosenza.it
Tel/Fax .0982.491280

DESTINATARI

- **corso di aggiornamento di quattro ore** destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria A-B (rischio alto-rischio medio)

- personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari;
- produttori di gelato artigianale, yogurterie;
- personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;
- addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie;
- pasticceri;
- addetti all'industria conserviera;
- addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce;
- addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;
- addetti alle lavorazioni prodotti da forno;
- addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;
- addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;
- addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;
- allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplat nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologic significativo;
- 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.
- **rischio medio** (attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita):

Destinatari:

- 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).

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.

Descrizione

I corsi del 2014 si terranno nelle seguenti date:

N°	ORARIO LEZIONI SEDI - DATE	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
1	<p>Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15</p> <p>1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 12/02/2014 03/09/2014 12/11/2014</p> <p>2)Via Ticino 15 – Amantea 16/04/2014 30/04/2014</p>	<p>Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione, allievi scuola alberghiera: Industria conserviera.</p>
2	<p>Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15</p> <p>1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 24/02/2014 10/03/2014 18/06/2014 17/09/2014 01/10/2014</p> <p>2)Via Ticino 15 – Amantea 28/04/2014 21/05/2014</p>	<p>Responsabile industria alimentare, responsabile sorveglianza/gestione sistema HACCP ed addetti alla lavorazione, allievi scuola alberghiera: Laboratori di preparazione (ristorazione pubblica e collettiva)</p>

Categorie interessate Periodo ed Orario

3	<p>Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15</p> <p>1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 02/04/2014 14/07/2014</p> <p>2)Via Ticino 15 – Amantea 17/09/2014 24/09/2014</p>	<p>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.</p>
4	<p>Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15</p> <p>1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 21/05/2014 14/10/2014</p> <p>2)Via Ticino 15 – Amantea 15/10/2014 22/10/2014</p>	<p>personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione)</p>
5	<p>Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15</p> <p>1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 28/05/2014 26/11/2014</p> <p>2)Via Ticino 15 – Amantea 19/11/2014 26/11/2014</p>	<p>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</p>
6	<p>Nei singoli giorni sopra indicati dalle ore 14,15 alle ore 18,15</p> <p>1)Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 04/06/2014 02/07/2014 10/12/2014</p> <p>2)Via Ticino 15 – Amantea 03/12/2014 10/12/2014</p>	<p>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)</p>

Le segreterie organizzative-SIAN si riservano la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo tempestiva comunicazione agli iscritti.

Durata	4 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	<p>Obbligatoria</p> <p>Le iscrizioni, che si consiglia di preannunciare telefonicamente alle segreterie organizzative 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 cliccando in home page Servizi per il cittadino, successivamente su Dipartimento di Prevenzione ed infine su link "corsi per Operatori Settore Alimentare (OSA) – 2014 - modulo di iscrizione; o ritirabile personalmente presso le segreterie organizzative). La scheda d'iscrizione può essere consegnata alle segreterie organizzative del SIAN competenti per territorio di seguito elencate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di persona presso le segreterie del SIAN; - per posta ordinaria; - per posta elettronica; - per fax; <p>1)SIAN Cosenza Valle Crati</p> <p>Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza Indirizzo mail: siansegreteria@asp.cosenza.it Tel.0984.8933151 Fax 0984.22795</p> <p>2)SIAN Tirreno</p> <p>Via Ticino 15 – 87032 Amantea Indirizzo mail: siantirreno@asp.cosenza.it Tel/Fax .0982.491280</p> <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>
COSTO	€ 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. Le segreterie organizzative-SIAN si riservano la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo 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 e Amantea: CORSI GRATUITI di Formazione per alimentaristi operatori della ristorazione ed albergatori

(Legge 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia")

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
Sedi di svolgimento dei corsi	3) Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza 4) Via Ticino 15 – 87032 Amantea
Segreterie Organizzative	3) SIAN Cosenza Valle Crati Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza Indirizzo mail: siansegreteria@asp.cosenza.it Tel.0984.8933151 Fax 0984.22795 4) SIAN Tirreno Via Ticino 15 – 87032 Amantea Indirizzo mail: siantirreno@asp.cosenza.it Tel/Fax .0982.491280
DESTINATARI	Corsi di Formazione-Informazione per operatori della ristorazione ed albergatori - corso di cinque ore destinato agli operatori della ristorazione ed albergatori, promosso dalla Regione Calabria con il coordinamento dell'ASP-Cosenza, risponde a quanto previsto dalla Legge n. 123 del 2005. Nelle ore di formazione saranno trattati specifici argomenti inerenti la celiachia, ai quali seguiranno esercitazioni simulate per la preparazione dei cibi senza glutine.
Descrizione Generale	<u>Programma del corso</u> - La malattia Celiaca: epidemiologia e conseguenze per la salute, risvolti psico-sociali della malattia - La dieta dei celiaci - Gli alimenti <i>vietati</i> ai celiaci: requisiti tecnici e livello di attenzione degli operatori del settore alimentare destinati alla ristorazione pubblica e collettiva - Procedure per la preparazione dei pasti - Esercitazione di gruppo simulata, svolta con il coordinamento dei docenti: formulazione di menù senza glutine, cosa fare per evitare la contaminazione dei cibi, quali ricette e quali caratteristiche. Discussione in plenaria dei lavori svolti dai gruppi.

- Verifica dell'apprendimento mediante questionario.

I corsi del 2014 si terranno nelle seguenti date:

N.	ORARIO LEZIONI SEDI - DATE	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
1	<p>Nei singoli giorni sotto indicati dalle ore 14,30 alle ore 19,30</p> <p>1) Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza mercoledì 16/04/2014 ; lunedì 16/06/2014; lunedì 27/10/2014</p> <p>2) Via Ticino 15 – Amantea mercoledì 25/06/2014; mercoledì 29/10/2014; mercoledì 17/12/2014</p>	Operatori della ristorazione ed albergatori, allievi scuola alberghiera: addetti alla preparazione (ristorazione pubblica e collettiva)

Le segreterie organizzative-SIAN si riservano la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo tempestiva comunicazione agli iscritti.

Durata

5 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
presenza**

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 alle segreterie organizzative 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 cliccando in home page Servizi per il cittadino, successivamente su Dipartimento di Prevenzione ed infine su link "corsi per Operatori Settore Alimentare (OSA) – 2014 - modulo di iscrizione; o ritirabile personalmente presso le segreterie organizzative). La scheda d'iscrizione può essere consegnata alle segreterie organizzative del SIAN competenti per territorio di seguito elencate:

- di persona presso le segreterie del SIAN;
- per posta ordinaria;
- per posta elettronica;
- per fax;

1)SIAN Cosenza Valle Crati

Via Tagliamento 15 - 87100 Cosenza
Indirizzo mail: siansegreteria@asp.cosenza.it
Tel.0984.8933151 Fax 0984.22795

2)SIAN Tirreno

Via Ticino 15 – 87032 Amantea
Indirizzo mail: siantirreno@asp.cosenza.it
Tel/Fax .0982.491280

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.

GRATUITO

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. Le segreterie organizzative-SIAN si riservano la facoltà di apportare eventuali variazioni o di annullare il corso di formazione, fornendo tempestiva comunicazione agli iscritti.

COSTO

Rinuncia