



ASPETTI PRATICI DI PREVENZIONE E VIGILANZA NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA

- Tipologia attività formativa: FAD (Formazione a Distanza) con tutoraggio
- Obiettivi formativi: Il corso è incentrato sulla ristorazione pubblica (ristoranti, bar ecc.) e prende in considerazione anche le conoscenze basiche della ristorazione collettiva. Lo svolgimento è indirizzato all'approccio e alla conoscenza di: basi tecnologiche e di progettazione, modalità produttive, approfondimento dei requisiti di base (lay-out, conservazione e controllo delle temperature, sanificazione, materie prime, etichettatura ecc.), approfondimento della microbiologia applicata al settore, conoscenza della normativa di settore (commerciale, sanitaria ecc.), modalità di gestione dell'autocontrollo da parte dell'Operatore del Settore Alimentare, indirizzi applicativi del controllo ufficiale e relativa casistica dei provvedimenti.
- Metodologia didattica: dossier formativo pubblicato online (<http://fad.pviformazione.it>) e disponibile per il download in formato pdf.
- Rilevazione della frequenza/partecipazione: account personale protetto da credenziali di accesso (username e password). È consentito l'accesso in contemporanea al medesimo account da parte di soli due dispositivi: il Sistema registra IP dispositivo, sistema operativo, browser utilizzato, giorno e ora dell'accesso, giorno e ora di compilazione del questionario di valutazione dell'apprendimento.
- Valutazione: questionario di valutazione online, costituito da 78 domande a risposta quadrupla e scelta singola (una sola risposta è quella esatta). Per superare il questionario è necessario fornire almeno l'80% di risposte corrette. Se il test non viene superato, è possibile effettuare un nuovo tentativo dopo 24 ore – questo per tutta la durata di pubblicazione dell'evento.
- Periodo: corso pubblicato online sulla piattaforma e-learning (<http://fad.pviformazione.it>) dal giorno 17 luglio 2018 al giorno 31 dicembre 2018
- Responsabile Scientifico: Prof. Agostino Macri, già Direttore del Dipartimento di Sanità Alimentare e Animale, Istituto Superiore di Sanità – Roma (*si allega CV*)
- Docenti (Autori): Dott. Massimo Meazza, Medico Veterinario ASL "Città di Milano"
Dott. Massimo Giubilesi, Tecnologo Alimentare "Giubilesi & Associati srl" - Milano
- Tutoraggio: le richieste sono raccolte dalla Segreteria organizzativa (segreteria.ecm@pointvet.it – tel. 02/60852325/35/43) e, a seconda dell'oggetto, inoltrate agli autori o al supporto informatico
- Ore di formazione previste: 18
- Crediti formativi assegnati: 18
- Prezzo di listino: € 120,00 (IVA 22% inclusa)

PROGRAMMA

- o Impegno nel produrre alimenti salubri
- o Obblighi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in materia di formazione
- o Reg. 852/04, All.II, capitolo XII - Formazione
- o Scenario di riferimento della ristorazione pubblica
- o Criteri di progettazione sanitaria e alimentare delle aree di lavoro
- o Prevenzione delle contaminazioni ambientali
- o Linee guida per la realizzazione di ambienti alimentari
- o Criteri di scelta delle attrezzature
- o Sistema integrato di produzione
- o Selezione dei fornitori e acquisto dei prodotti
- o Ricevimento e stoccaggio delle materie prime
- o Lavorazione e trattamento dei prodotti
- o Cottura e abbattimento rapido dei prodotti
- o Identificazione e tracciabilità dei semilavorati
- o Trasporto e distribuzione a temperatura controllata
- o Somministrazione di alcune tipologie di alimenti etnici
- o Tecnologie di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro
- o Tecnologie alternative
- o Prevenzione e lotta agli animali infestanti
- o Cenni di malattie trasmissibili con gli alimenti nei processi di ristorazione
- o Batteri responsabili di tossinfezione alimentare
- o Spore e tossine batteriche
- o Muffe
- o Virus
- o Parassiti
- o Elementi chimico-fisici
- o L'attività di controllo ufficiale
- o Informazione e consumatori
- o Regolamenti comunitari principali
- o Allergeni: indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- o Requisiti igienico-sanitari della ristorazione pubblica
- o Modalità operative di ispezione
- o Approccio a un'ispezione
- o Piano d'autocontrollo
- o Commercializzazione dei prodotti alimentari con origine e provenienza da scambi commerciali con Paesi CE
- o Commercializzazione dei prodotti alimentari con origine e provenienza da Paesi terzi
- o Irregolarità riscontrabili nella ristorazione pubblica con indirizzo produttivo di cucina etnica
- o Provvedimenti a carico dell'OSA
- o Disposizioni generali della legislazione alimentare e ambito d'applicazione del procedimento penale
- o Delitti contro l'incolumità pubblica (Codice penale)
- o Frode alimentare
- o Illecita importazione di alimenti