



CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI 1 FIRENZE

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

ALFABETIZZAZIONE E APPRENDIMENTO ITALIANO L2

VIA PANTIN SNC – 50018 SCANDICCI (FI) | TEL. 055 751708

EMAIL : FIMM58900D@ISTRUZIONE.IT | PEC : FIMM58900D@PEC.ISTRUZIONE.IT

CODICE FISCALE : 94241900482 | CODICE MECCANOGRAFICO: FIMM58900D



Circolare n. 72

C.P.I.A. 1 FIRENZE
Prot. 0000860 del 11/02/2025
IV-5 (Uscita)

Agli studenti del primo livello
e dei corsi A2 o superiori
del primo quadrimestre
e p.c. ai docenti

Oggetto: Corso di formazione per **addetto alimentarista** sulle regole dell'igiene e della sicurezza alimentare

Il CPIA 1 Firenze organizza per i suoi iscritti un corso di formazione per addetto alimentarista sulle regole dell'igiene e della sicurezza alimentare.

Durata: 6 ore

Luogo: Via Pantin 2, Scandicci

Giorni: venerdì 07/03/2025 e venerdì 14/02/2025

Orario: 09:00 - 12:00

Requisito di ammissione: livello linguistico A2 in Italiano (anche conseguito a gennaio 2025)

Posti disponibili: 18

Per l'iscrizione sarà data precedenza ai candidati più giovani e, a parità di età, alle candidate di sesso femminile.

Per iscriversi compilare il form <https://forms.gle/Mt64kSkYfai87y1w9> entro le 24:00 del 23/02/2025.

Se non si dovessero raggiungere un sufficiente numero di adesioni verrà proposto un nuovo calendario.

Contenuti del corso

Unità Formativa Modulo A (2 ore):

- Pacchetto Igiene – concetti fondamentali, Reg 178/2002, Reg CE 852/2004;
- Igiene dei Prodotti Alimentari;
- Concetti di sicurezza e idoneità;
- Definizione di rischio e pericolo;
- Pericoli fisici, chimici e biologici;
- La contaminazione: fonti, prevenzione e controllo;
- Sanificazione e controllo infestanti;
- Igiene personale: stato di salute, malattie, ferite, pulizia e comportamento;

- Fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi;
- Conservazione degli alimenti.

Unità Formativa Modulo B (4 ore):

- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale;
- Igiene ambientale: pulizia e sanificazione dei locali, attrezzature e controllo infestanti;
- Valutazione del rischio nelle fasi di produzione alimentare, con riferimento a diete speciali, allergie, intolleranze, rischi fisici (es. soffocamento), malattie trasmesse da alimenti e gestione di materiali a contatto con gli alimenti;
- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione;
- Tecniche di conservazione e prevenzione delle malattie alimentari.

Scandicci, 10 febbraio 2025

Il dirigente scolastico
Prof. Lorenzo Bongini

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs n. 39/93