



# **ECOLOGICA BUFFA s.r.l.**

**PROGRAMMA FORMATIVO A DI ORE 12 CON SVILUPPO DEI CONTENUTI RELATIVI  
AGLI ARGOMENTI DEI PROGRAMMI DEI CORSI SECONDO IL DECRETO  
REGIONALE DEL 31 MAGGIO 2007 GURS 17/08/2007 N 37 (LINEE DI INDIRIZZO E  
PROCEDURA RELATIVE A PERCORSI FORMATIVI DEGLI ALLEGATI)**

## **PROGRAMMA DIDATTICO**

### **MODULO 1 “Normativa alimentare e principi di autocontrollo”**

Ore 2 ore

- Le principali norme in materiale di alimenti (pacchetto igiene, il D.lgs 155/97, R.CE.852/04, R.CE 853/04, R CE 854/04, vigilanza sanitaria e controlli ufficiali: il decreto 11.11.98, soppressione dell’obbligo del libretto di idoneità sanitaria L.R. n 5/05)
- Rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Procedura di autocontrollo
- Procedure di gestione del sistema: procedura di revisione del sistema

### **MODULO 3 “Igiene del processo”**

3 ore

- Igiene del processo: diagramma di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo, riscaldamento....)

### **MODULO 4 “Igiene ambientale e igiene del personale”**

3 ore

- Igiene ambientale (Attrezzature connesse alla manipolazione, smaltimento rifiuti, pulizia, sanificazione, monitoraggio e lotta agli infestanti)
- Igiene del personale (igiene della persona e procedure specifiche)