

• Titolo	<b>Igiene e microbiologia degli alimenti</b>
• Codice	F 01/05
• Premessa	L'Organizzazione mondiale della Sanità apriva il suo rapporto dedicato alla "Sicurezza dei cibi e alle malattie dovute ai cibi", con le seguenti affermazioni: "Le malattie dovute ai cibi contaminati costituiscono forse il problema di salute pubblica più diffuso nel mondo contemporaneo ed un'importante causa di riduzione della produttività economica."
• Target	Studenti scuole medie inferiori e superiori.
• Durata	20 ore (massimo 20 partecipanti).
• Finalità	Fornire ai partecipanti gli elementi e le informazioni di base sugli aspetti igienici degli alimenti e sui loro potenziali contaminanti. Valorizzare il concetto di salute in rapporto alle abitudini igieniche. Familiarizzare con le attività laboratoristiche al fine di evidenziare i contaminanti microbici.
• Obiettivi	Approfondire tematiche riguardanti la prevenzione della diffusione delle malattie trasmesse dagli alimenti, la conoscenza di problematiche relative alla microbiologia applicata alle produzioni alimentari, nonché la conoscenza dei principi che regolano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti. Infine, vi è l'obiettivo di far acquisire il concetto di controllo di processo attraverso l'applicazione del sistema HACCP.
• Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I batteri, le intossicazioni e le malattie di origine alimentare;</li> <li>• Le contaminazioni, le fonti dei batteri e le intossicazioni alimentari;</li> <li>• La prevenzione dell'intossicazione alimentare;</li> <li>• L'igiene del personale, la pulizia e la disinfezione;</li> <li>• La conservazione degli alimenti e la rotazione delle scorte.</li> </ul> <p>L'attività proposta si compone di 2 interventi svolti in classe della durata complessiva di 6 ore; al termine verrà somministrato un test di verifica sui concetti di Igiene alimentare e rilasciato un attestato di partecipazione al corso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti generali sui microbi e sulle contaminazioni degli alimenti;</li> <li>• Il Microscopio ottico e il microrganismo ad occhio nudo;</li> <li>• Analisi di alimenti solidi e liquidi; lettura ed interpretazione dei risultati.</li> </ul> <p>L'attività proposta si compone di 3 interventi della durata complessiva di 6 ore. Con campioni portati dai ragazzi e dal formatore attraverso differenti tecniche di laboratorio e trattamenti del campione, si evidenziano le diverse specie microbiche e si interpreta il risultato in chiave anche legislativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema HACCP e Codex alimentarius;</li> <li>• Progettazione di un piano di autocontrollo;</li> </ul> <p>L'attività proposta si compone di 2 interventi della durata complessiva di 8 ore sul sistema HACCP e lavori di gruppo nella redazione del manuale HACCP.</p>
• Metodologia didattica	Per lo svolgimento delle attività ci si avvale degli standard del CIEH, organismo che dal 1883 assicura i più elevati livelli di formazione professionale e che dal 1993 collabora con l'Organizzazione Mondiale della Sanità.
• Risorse	Notebook e videoproiettore, materiale di laboratorio. Formatori Lachimer certificati CIEH e/o accreditati dalla scuola EMAS/Provincia di Foggia con esperienza decennale di formazione e consulenza sui temi trattati.
• Riferimenti	Lachimer: Sezione Qualità Ambiente e Formazione. Telefono: 0881/721523.