

MODULO TUR 10 – HACCP E MERCEOLOGIA

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Cuoco

Titolo della UF	HACCP E MERCEOLOGIA (per il cuoco)
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Adotta un comportamento igienicamente corretto nel gestire i prodotti alimentari, rispettando la normativa HACCP per la tutela della salute del consumatore.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Applica comportamenti igienicamente corretti tali da non essere veicolo di malattie

Mette in atto azioni atte a prevenire i rischi potenziali per la salute del consumatore nelle diverse fasi di lavorazione dei prodotti alimentari, dal ricevimento delle materie prime alla somministrazione, secondo quanto riportato nel piano di autocontrollo aziendale.

Applica le corrette modalità di conservazione dei prodotti

Classifica i prodotti alimentari, utilizzando la corretta terminologia riportata in etichetta

Descrive i processi di produzione e trasformazione dei principali alimenti di origine animale e vegetale

Contenuti teorici minimi

L'igiene del personale e delle attrezzature (disposizioni di legge per il personale e protocolli di sanificazione)

Il metodo HACCP nella valutazione dei rischi per la salute del consumatore (Il D. Lgs 155797, concetto di rischio e punto critico, il documento e le schede di autocontrollo)

La conservazione dei prodotti (microbiologia e igiene) secondo l'etichettatura (scadenza, ingredienti, modalità di conservazione)

Classificazione merceologica (concetto di merce, classificazione secondo l'origine, lo stato di conservazione, la funzione nutritiva)

Il gruppi merceologici. Conoscere la produzione di alcuni alimenti (oli, formaggi, salumi), le sigle di tutela (DOC, DOP, DOCG, ecc).