

H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

Corso di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti - EMILIA ROMAGNA

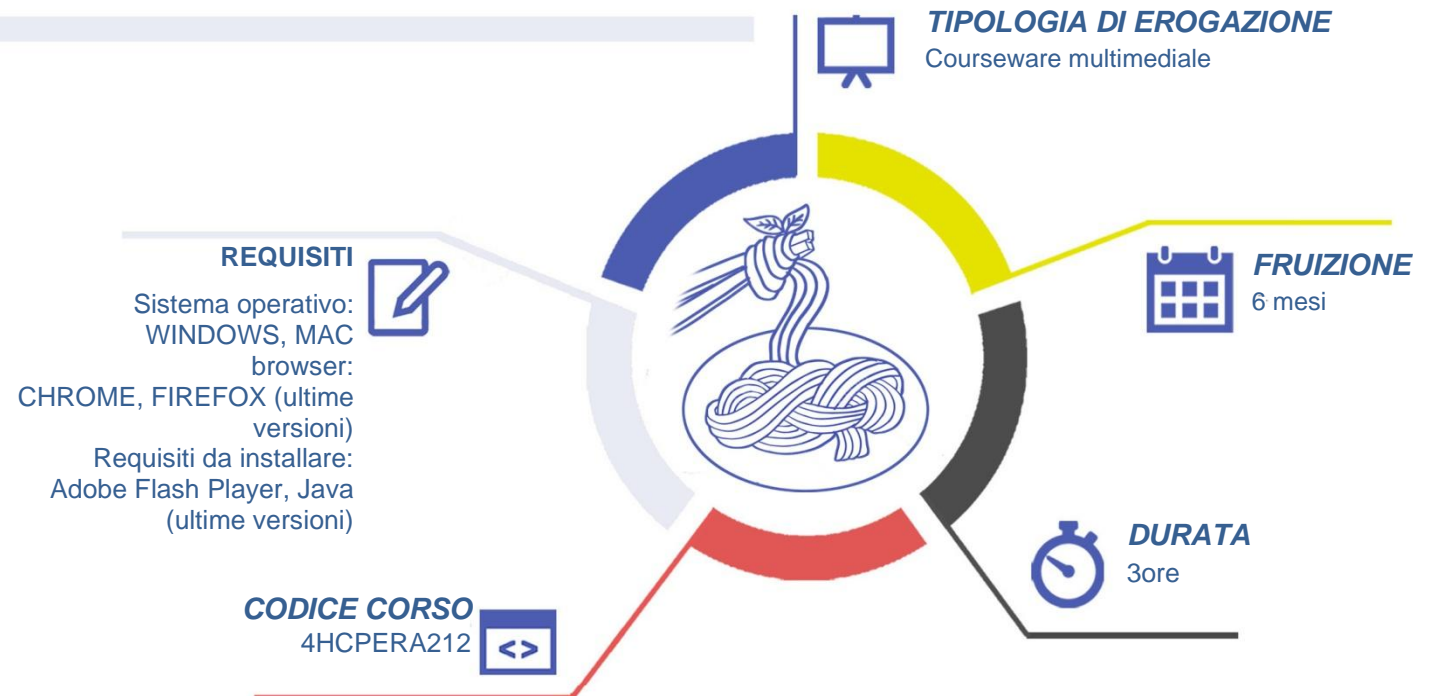
A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutti gli addetti alle mansioni elencate nei livelli 1 e 2 della Delibera della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna n. 311/2019.

OBIETTIVI

Rimanere aggiornati sulle procedure dei metodi di autocontrollo e degli obblighi di responsabilità dell'industria alimentare, sui rischi alimentari e sulle buone prassi igieniche da adottare

NORMATIVA DI RIFERIMENTO
REGIONALE: DGR 311/2019



H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

CONTENUTI

- Metodi di autocontrollo, principi del sistema di gestione dei rischi, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti
- Approvvigionamento delle materie prime e Igiene personale
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature

TEST INTERMEDI

All'interno del percorso ci sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che consentono all'utente di interagire con l'animazione verificando l'apprendimento dei concetti presentati. I test si considerano superati una volta raggiunto l'80% delle risposte esatte.

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test di verifica con un punteggio minimo dell'80%.

CERTIFICAZIONI

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempi/costi - Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali
- Accessibilità ovunque e in ogni momento - Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso