

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso per operatori del settore alimentare – REGIONE PIEMONTE

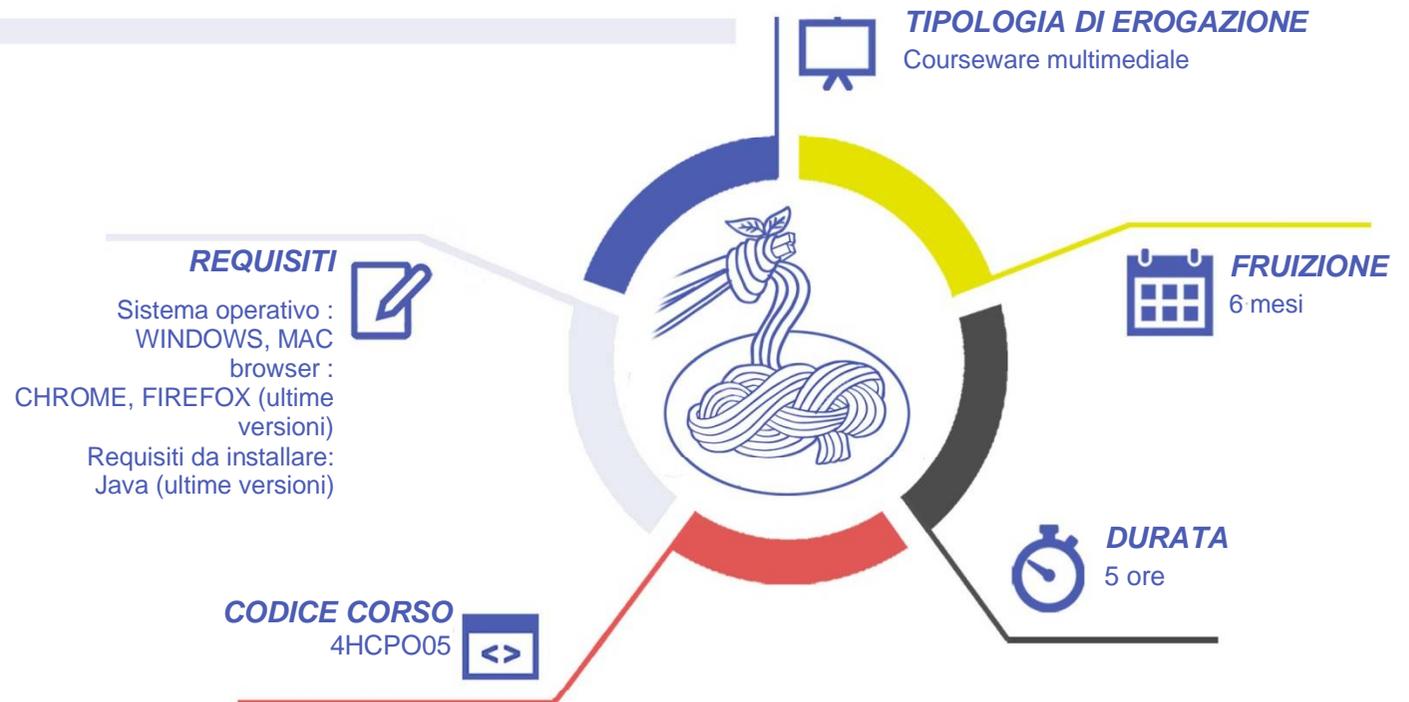
A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto agli operatori della procedura HACCP all'interno di ogni azienda alimentare.

OBIETTIVI

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari. Il corso è indispensabile e rappresenta un obbligo di legge ed è fondamentale per essere in regola con la propria attività.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO
REG CE 852/2004



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- La formazione degli alimentaristi - Introduzione
- I rischi e i pericoli alimentari
- Allergeni
- La conservazione degli alimenti
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature

TEST INTERMEDI

Al termine di ogni unità formativa vi 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 relativi alle unità formative con un punteggio minimo dell'80%. Il punteggio finale sarà dato dalla media dei punteggi parziali.

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