

## REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

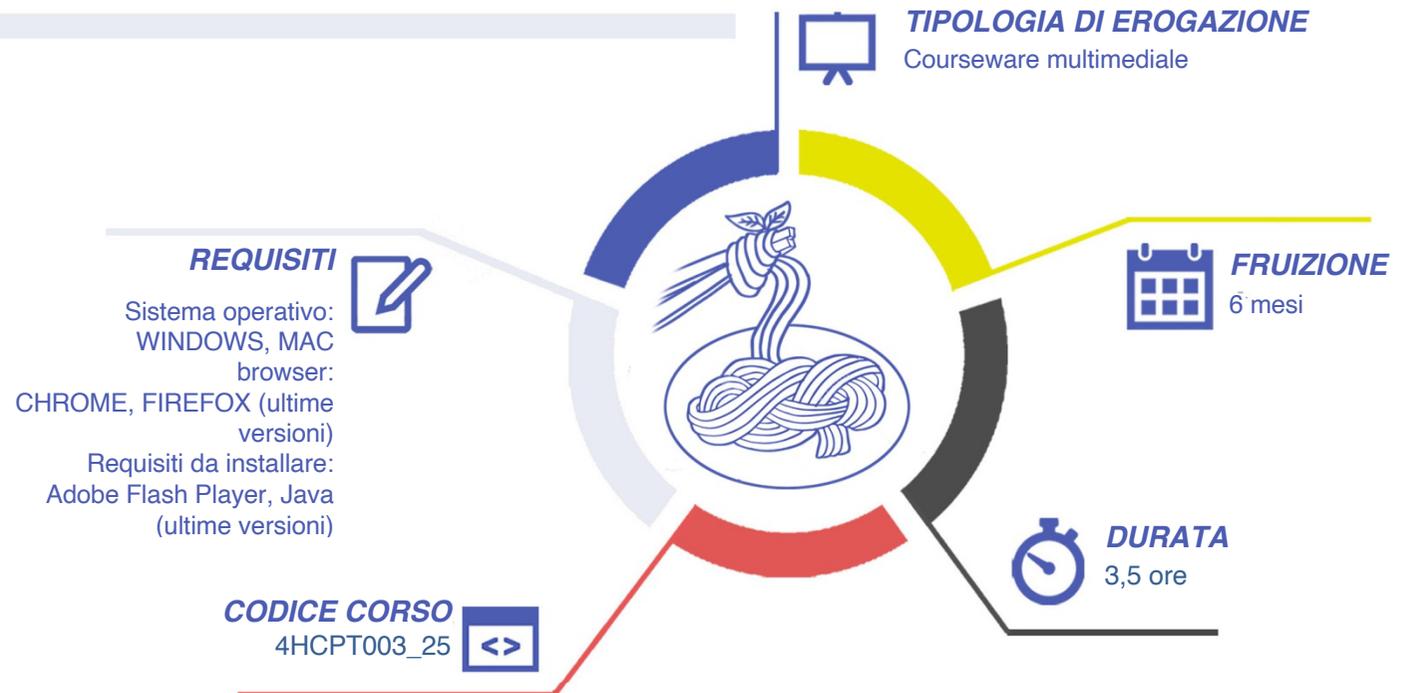
### Corso di formazione alimentaristi - MODULO A Accesso alimentare

#### A CHI SI RIVOLGE

Il Modulo Accesso Alimentare (MAA) è un corso obbligatorio per tutti i soggetti che lavorano ed intendono lavorare nell'ambito alimentare.

#### OBIETTIVI

L'obiettivo è quello di fornire un'informazione adeguata e rimanere aggiornati in merito alle procedure dei metodi di autocontrollo e agli obblighi di responsabilità dell'industria alimentare, sui rischi alimentari e sulle buone prassi igieniche da adottare.



# REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

## CONTENUTI

Conservazione degli alimenti;

Igiene degli alimenti e controllo delle forniture;

Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature;

Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo e Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;

Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;

## 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%.

## 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