



SICUREZZA

H.A.C.C.P. PUGLIA

Corso per personale alimentarista - REGIONE PUGLIA

A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutto il personale alimentarista che svolge mansioni di produzione post-primaria, trasformazione, preparazione, somministrazione, commercio di prodotti alimentari sottoposti a regime di temperatura controllata.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: CSR 2470/0; CSR 59/10; L.R. Puglia 22/07; Regolamento Regione Puglia 5/08; D.D. Puglia 247/2008; Comunicazione Regione Puglia del 15/02/13; Parere favorevole Prot. n° AOO 152/3108 del 20/06/2017

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.

CONTENUTI

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

TEST INTERMEDI

All'interno del corso 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 presentati con un punteggio minimo dell'80%.

CERTIFICAZIONE

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempo e costi
- Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali, utilizzabile in modalità strutturata o semi-strutturata
- Accessibilità ovunque e in ogni momento
- Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso



DURATA

4 ore



FRUIZIONE

6 mesi



REQUISITI

CPU Pentium II 400 MHz

Ram 32 Mbytes

Scheda video SVGA 800x600

Scheda audio 16 bit

Amplificazione audio

Web browser Mozilla Firefox o Google Chrome ultime versioni

Plug-in Flash Player e Java

TIPOLOGIA DI EROGAZIONE

courseware multimediale



CODICE CORSO

4HCPPU4