

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso per addetti al settore delle imprese alimentari - PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

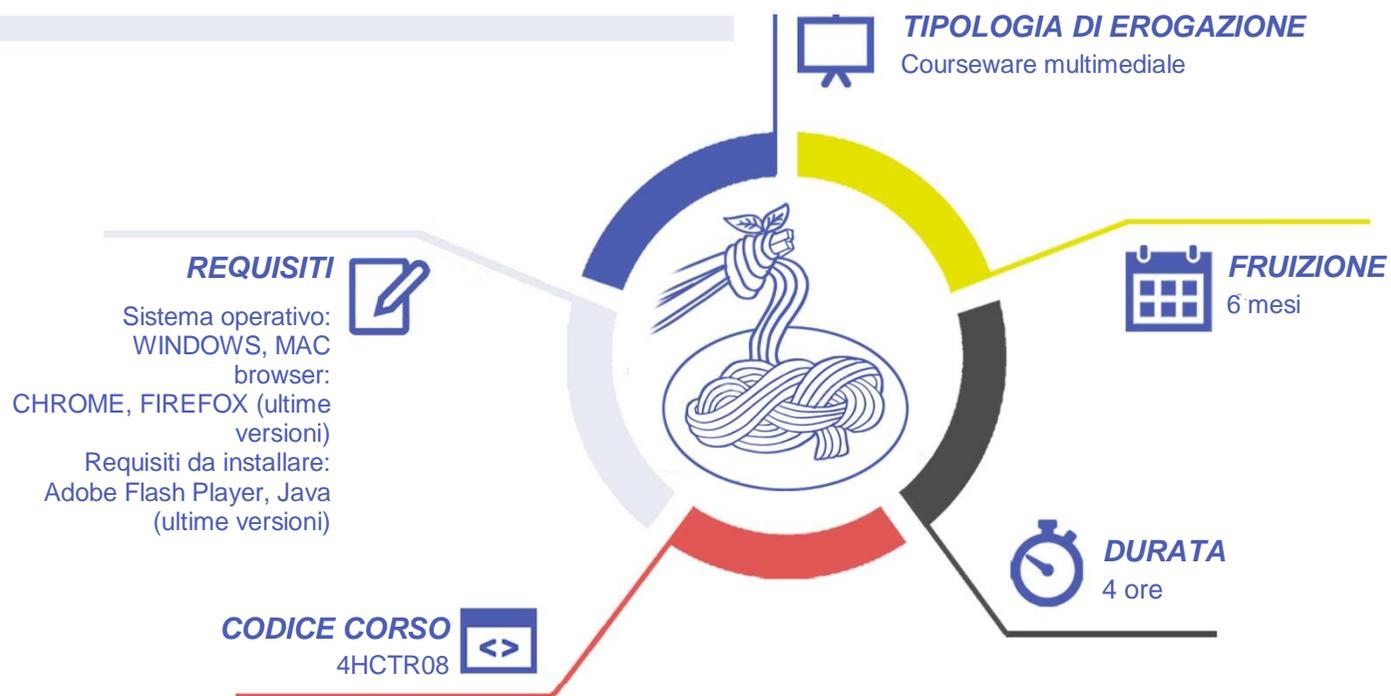
A CHI SI RIVOLGE

Questo corso rappresenta una formazione per gli addetti alla produzione e vendita delle imprese alimentari.

OBIETTIVI E NORMATIVA

La normativa emanata dalla Giunta Provinciale della Provincia Autonoma di Trento (delibera n. 159 del 10/02/2008) stabilisce che l'individuazione dei fabbisogni formativi per gli addetti al settore delle imprese alimentari spetta al responsabile di ogni singola impresa, che individua nel proprio piano di autocontrollo i criteri e le modalità per la programmazione in base ai rischi ed alla complessità dei processi produttivi e delle produzioni.

Questo corso viene incontro a queste esigenze, toccando argomenti quali la normativa europea, gli allergeni, la conservazione degli alimenti e, soprattutto, l'igiene degli alimenti e l'igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature.



ALFA-ACADEMY

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- La formazione degli alimentaristi – Introduzione
- Allergeni
- 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%.

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