



# H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

## Corso di aggiornamento per Addetto alle attività alimentari – REGIONE TOSCANA

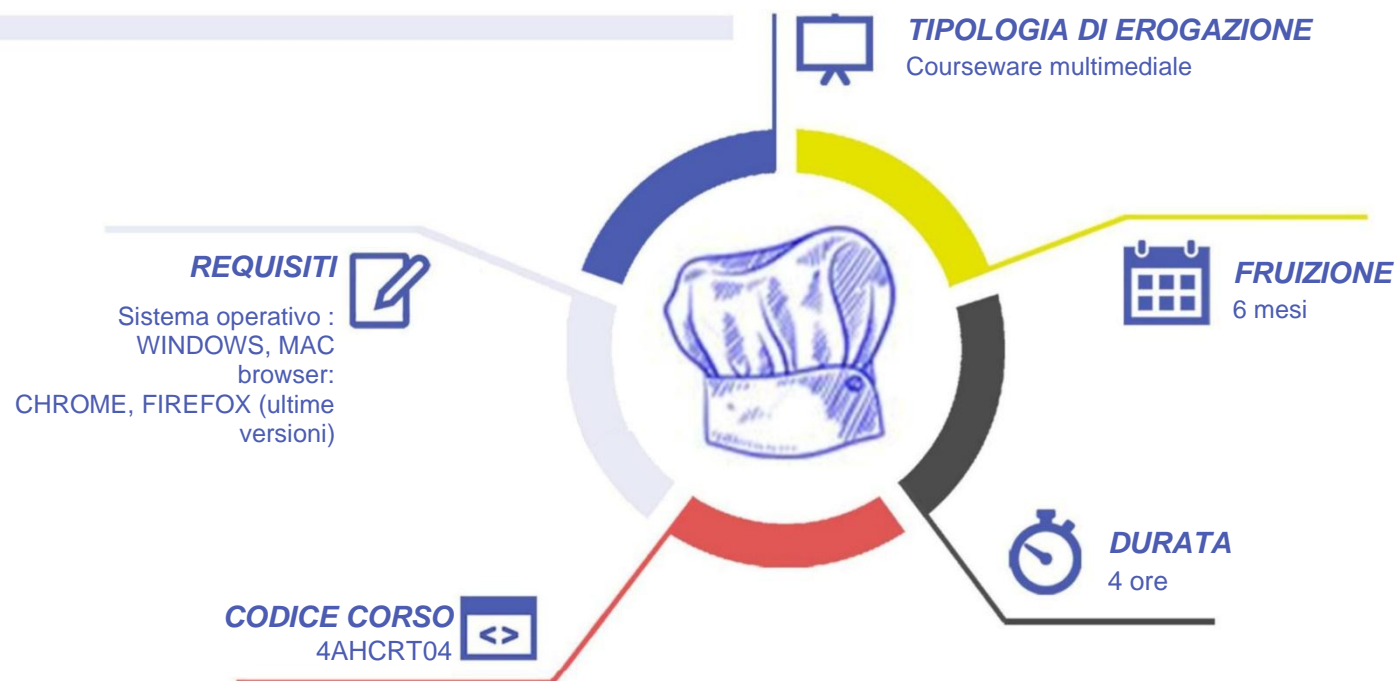
### A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutti gli addetti alle attività alimentari che abbiano già effettuato il corso di prima formazione, in conformità alla normativa della Regione Toscana, L.R. N. 24/2003.

Il corso di aggiornamento per queste figure per la Regione Toscana deve avere cadenza quinquennale.

### OBIETTIVI

Gli obiettivi del corso sono quelli di far rimanere aggiornato il personale alimentarista sulle procedure dei metodi di autocontrollo e degli obblighi di responsabilità dell'industria alimentare, sui rischi alimentari e sulle buone prassi igieniche da adottare.





# H.A.C.C.P - ALIMENTARISTI

## CONTENUTI

- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP e 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