



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

## Corso per personale alimentarista - REGIONE PUGLIA

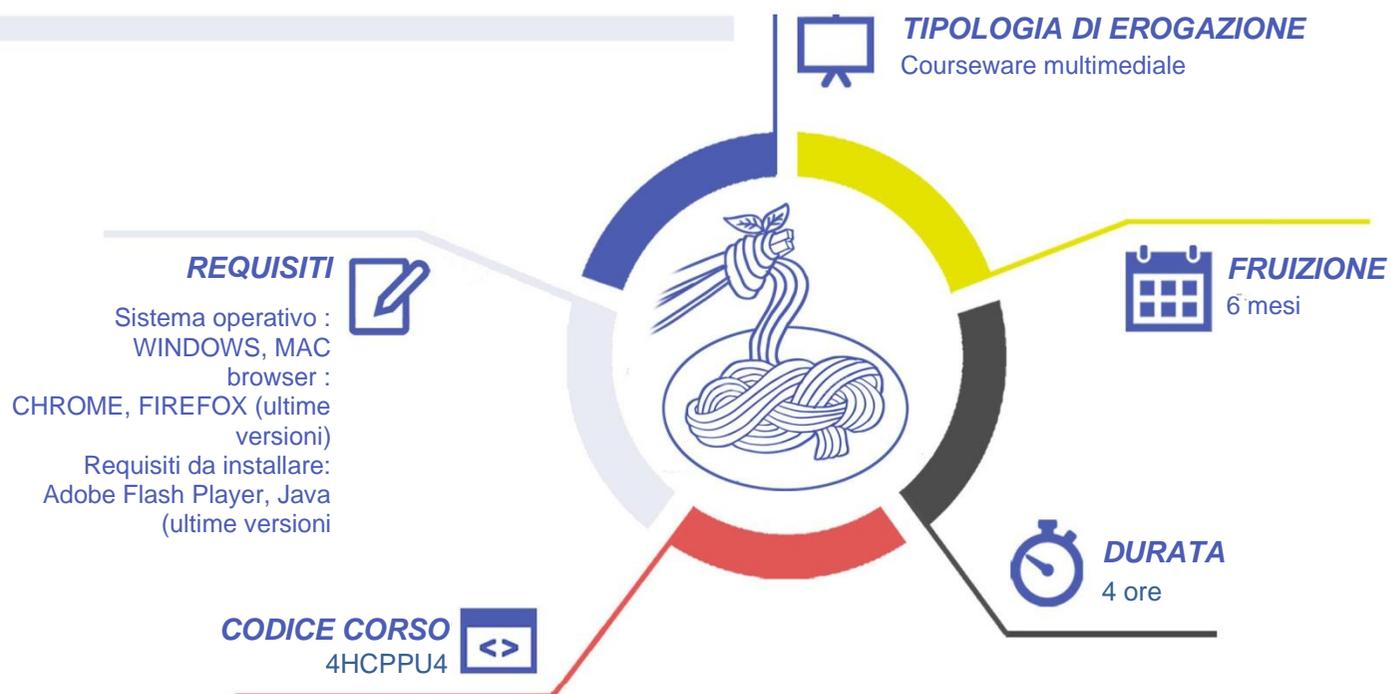
### A CHI SI RIVOLGE

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.





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

## 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%.

## 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