



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Corso di aggiornamento per alimentaristi - REGIONE SICILIA

A CHI SI RIVOLGE

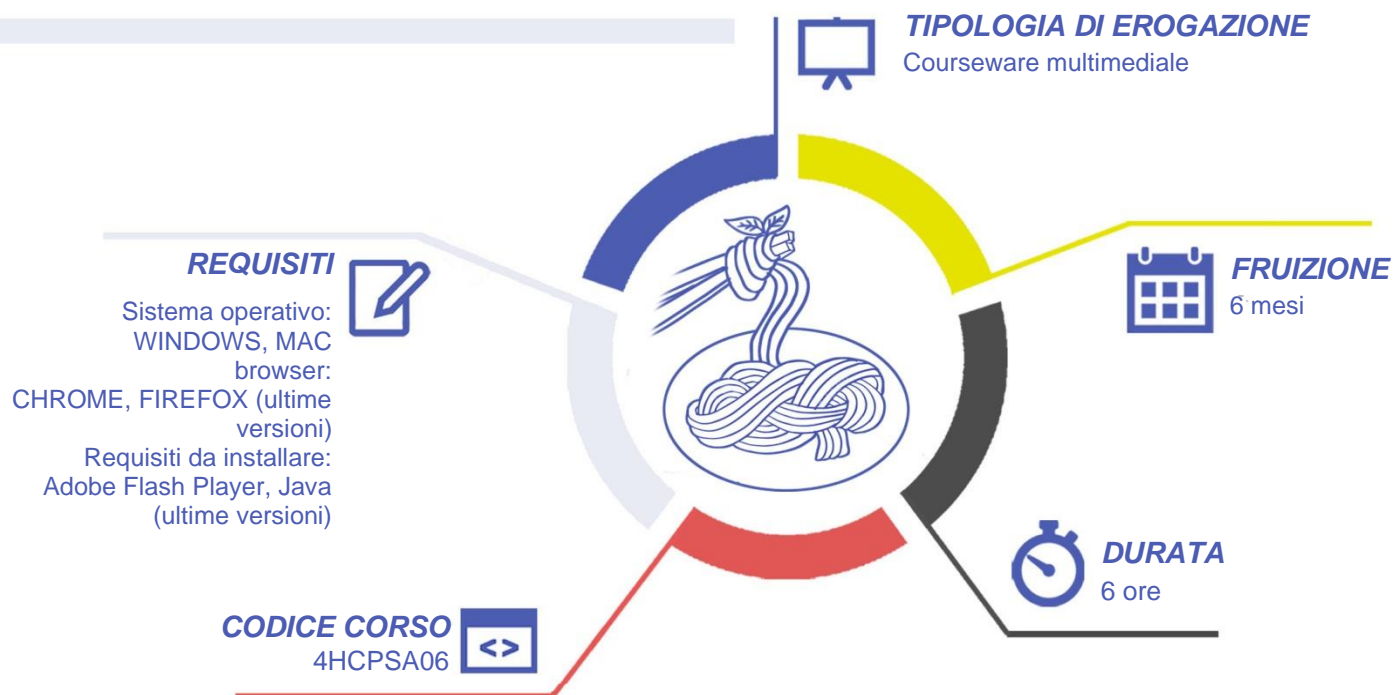
Questo percorso è rivolto a tutti gli alimentaristi che abbiano già effettuato il corso di prima formazione, in conformità alla normativa della Regione Sicilia, GURS n. 72 del 09.03.2018

Il corso di aggiornamento per la Regione Sicilia ha durata triennale.

OBIETTIVI

Rimanere aggiornati sui microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita; sulla corretta conservazione degli alimenti e trattamenti di abbattimento microbico, con particolare riferimento alla catena del freddo e alle corrette temperature di conservazione degli alimenti; sulla prevenzione delle tossinfezioni alimentari; sui piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP.

NORMATIVA REGIONALE: GURS n.72 del 09/03/2018





REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

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
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività - PARTE I
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività - PARTE II
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo e Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP - Parte I
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP - Parte II

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

Verrà rilasciato l'attestato di partecipazione dell'ente regionale preposto ADIFER SICILIA, previa sottoscrizione del centro IN ad ADIFER NAZIONALE.

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