

# REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

## Corso di aggiornamento per Addetto alle attività alimentari

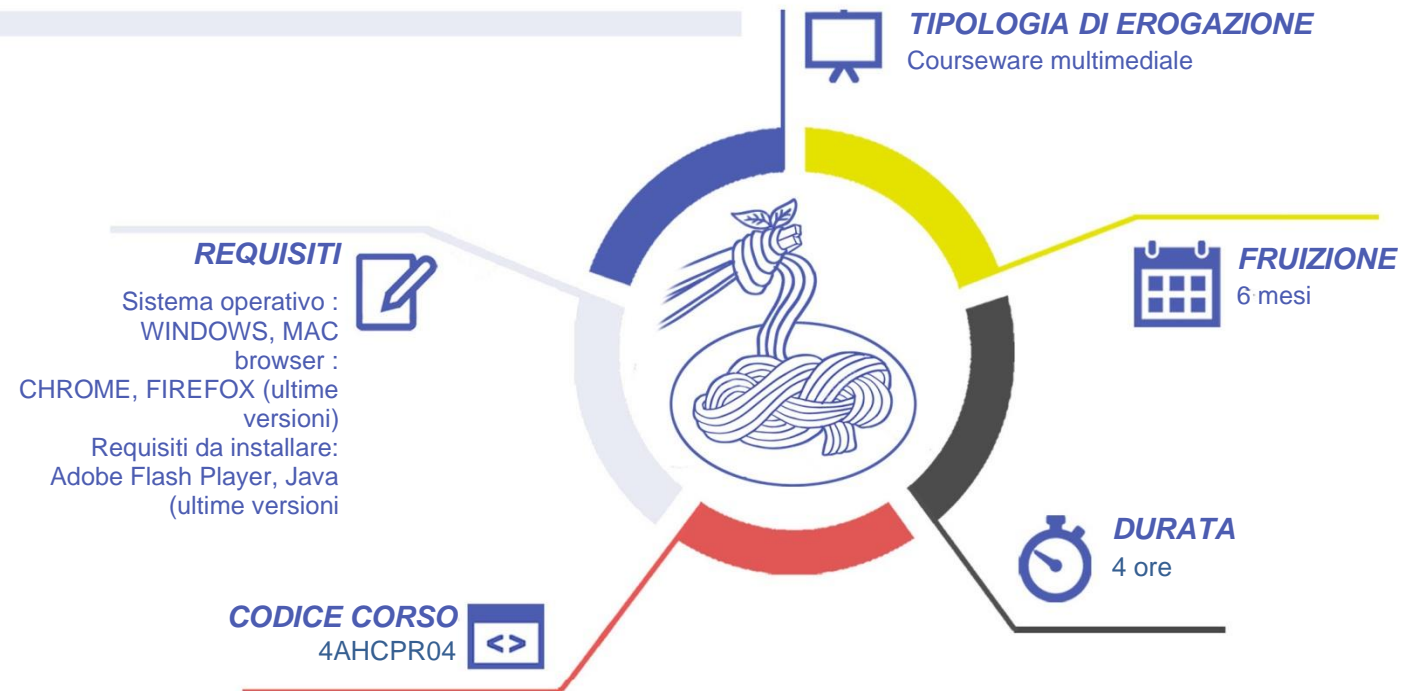
### A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutti gli Addetti che lavorano all'interno di attività alimentari, che abbiano già effettuato un corso di prima formazione, in conformità alle normative regionali in cui ha sede l'attività.

Anche il periodo di aggiornamento varia in base alle normative regionali. Può essere infatti triennale, quadriennale o quinquennale.

### OBIETTIVI

Rimanere aggiornati sulle procedure dei metodi di autocontrollo e degli obblighi di responsabilità dell'industria alimentare, sui rischi alimentari e sulle buone prassi igieniche da adottare



# 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

## 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