

Studio SIS srl		
Progetto Formativo	Mod 04.06 revisione 01 del 31/01/2023	Pagina 1 di 2
Cat.: Pubblico		

Codice corso:	PF.IA.001
Titolo:	Corso Base HACCP per addetti manipolazione alimenti
Riferimenti normativi:	Regolamento Europeo 852/2004
Durata	4h

Presentazione del corso e specifiche di realizzazione :

contenuti:

- Il quadro legislativo: Regolamento CE 852/04; DLgs n. 193/2007; Legge Regione Lombardia n. 33/2009
- I fattori di rischio (biologico, chimico, fisico)
- La contaminazione e alterazione microbica e chimica degli alimenti
- I rischi per la salute legati agli alimenti (intossicazioni e tossinfezioni alimentari)
- La gestione delle sostanze allergizzanti
- I metodi di prevenzione della contaminazione degli alimenti
- La temperatura con mezzo di controllo delle contaminazioni microbiche
- La corretta applicazione delle norme di buona fabbricazione (GMP) e conservazione
- L'igiene del personale addetto ed il corretto lavaggio delle mani
- L'igiene dei luoghi di lavoro e delle attrezzature
- La pulizia e disinfezione degli ambienti

Destinatari:	il corso HACCP per il conseguimento dell'attestato HACCP è rivolto agli addetti alla lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande
Obiettivi formativi :	Il corso HACCP si pone l'obiettivo di informare e formare gli Addetti alla lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande.
Strategia formativa e Metodologia didattica	Il corso HACCP per addetti alla Manipolazione di Alimenti è svolto con metodo altamente interattivo, in modo da coinvolgere i partecipanti , sollecitarne l'interesse, favorire la discussione su casi pratici provenienti dalle varie realtà. I corsi si svolgono in lingua italiana ed è necessaria la comprensione della lingua sia scritta che orale
Tutoraggio	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Docenti e/o istruttori	i docenti dei corsi HACCP per addetti alla manipolazione di alimenti sono esperti di igiene alimentare con pluriennale esperienza.
Registro	È stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.
Necessità di DPI	No
Prerequisiti	No

Specifiche del percorso formativo:

Unità didattica	Teorico
Durata	4h
Strumenti didattici	Dispensa informato digitale

Specifiche per il controllo e la verifica:

Verifica dell'apprendimento :	Al termine del corso ogni partecipante verrà sottoposto ad un test di verifica dell'apprendimento scritto, da considerarsi superato con almeno il 70% delle risposte corrette
Frequenza al corso	L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della frequenza del 100% delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.
Verifica della qualità formativa	Customer Satisfaction (vedi mod. 04.05)

Studio SIS srl		
Progetto Formativo	Mod 04.06 revisione 01 del 31/01/2023	Pagina 2 di 2
Cat.: Pubblico		

Attestato relativo al corso	Al termine del corso verrà consegnato ad ogni partecipante l'Attestato individuale rilasciato da STUDIO SIS SRL. L'Attestato di formazione /abilitazione, redatto sulla base del superamento del test di verifica finale, è firmato dal Responsabile del Progetto Formativo che ne rilascia l'originale ad ogni partecipante.
Archivio documenti	Tutti i documenti del corso, programma, registro firmato dai partecipanti, materiali e test di verifica saranno conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede amministrativa del corso, sotto la responsabilità dell'RPF.
STUDIO SIS SRL soggetto formatore	Il corso è svolto direttamente STUDIO SIS SRL, il cui legale rappresentante indica per l'organizzazione un "Responsabile del Progetto Formativo".
Responsabile del progetto formativo	Il "Responsabile del Progetto Formativo" è il legale rappresentante di STUDIO SIS SRL ; egli garantisce che la didattica risponda al progetto formativo predisposto da STUDIO SIS SRL, accerta l'apprendimento dei partecipanti e ne convalida il giudizio finale, firmando in originale gli attestati della formazione.