

FORMAZIONE

HACCP – CORSO E-LEARNING



Formazione HACCP (manipolazione alimenti) in e-Learning

Il corso HACCP per la formazione di addetti alla manipolazione di alimenti e alla vendita di prodotti sfusi è realizzato ai sensi della L. R. n. 14 del 22 ottobre 2018 e L. R. n. 11 del 24 giugno 2003 e della Delibera di Giunta Regione E. R. n. 311 del 4 marzo 2019 ed è disponibile in modalità e-Learning.

È rivolto a tutti i lavoratori addetti alle mansioni individuate nei livelli 2 ed 1 della L.R. n.11/2003.



Accreditamento

Il corso è stato **accreditato dalla Regione Emilia Romagna** ai sensi D.G.R. n. 311 del 04/03/19 (accreditamento n. 13 del 20/12/2019).

Obiettivo: fornire idonea formazione in materia di igiene alimentare agli addetti alla manipolazione degli alimenti

Programma:

Caratteristiche corsi



- ✓ le malattie trasmesse da alimenti (MTA)
- ✓ valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse
- ✓ le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari
- ✓ modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle
- ✓ malattie trasmesse da alimenti
- ✓ Igiene personale
- ✓ Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

La durata del corso: 3 ore.

Il corso è disponibile sia per la prima formazione che per l'aggiornamento che, ricordiamo, è:

FORMAZIONE

HACCP – CORSO E-LEARNING

TRIENNALE per le mansioni che rientrano nel livello 2 (cuochi, pasticceri, gelatai, ecc.)

QUINQUENNALE per le mansioni che rientrano nel livello 1 (baristi, fornai, ecc.)

Al termine del corso, dopo prova di valutazione dell'apprendimento effettuata in modalità telematica, sarà consegnato ad ogni partecipante un attestato che costituisce credito permanente.

Metodologia e utilizzo

I corsi sono realizzati attraverso **video girati da docenti con comprovata esperienza nel settore.**

Si accede dalla piattaforma Forsafe:

- ◆ Su **fad.forsafe.it**, senza alcun download o installazione necessaria.

La piattaforma Forsafe Fad è stata pensata appositamente per essere **fruita su differenti dispositivi**: pc, tablet e smartphone.



Vantaggi

- ◆ Maggiore flessibilità.
- ◆ Semplicità e facilità di accesso.
- ◆ Riduzione dei costi.
- ◆ Mancanza di vincoli di spazio e tempo.
- ◆ Tracciabilità.
- ◆ Garanzia di rigore metodologico, anche nel rispetto del Nuovo Accordo Stato-Regioni in materia di sicurezza.

Costi

Prezzo: € 30+IVA

Se iscrivi più persone allo stesso corso il prezzo diminuisce, chiedici un preventivo!

Per Informazioni:

Barbara Appierto

E-mail: b.appierto@forsafe.it

Telefono: 0521 29.16.52

Cellulare: 344 01.74.824

