

CATALOGO CORSI ON DEMAND

H.A.C.C.P.



AREA: H.A.C.C.P.

Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici - REGIONE TOSCANA - DD 20226/2018	68
Corso di aggiornamento per Addetto alle attività alimentari	69
Corso di aggiornamento per Responsabili di attività alimentari	70
Corso di aggiornamento per Addetto alle attività alimentari - REGIONE TOSCANA	71
Corso di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti - Accreditato alla Regione Emilia Romagna ai sensi del DGR 311/2019	72
Corso di aggiornamento per alimentaristi - REGIONE SICILIA	73
Corso di formazione in materia di igiene degli alimenti - Accreditato alla Regione Emilia Romagna ai sensi del DGR 311/2019	74
Corso per Addetti alla manipolazione degli alimenti - REGIONE LAZIO	75
Corso per Responsabili delle procedure HACCP - REGIONE LAZIO	76
Celiachia e alimentazione senza glutine. Guida pratica per operatori del settore alimentare	77
Corso per OSA e alimentaristi - REGIONE LIGURIA	78
Corso per Titolari di imprese alimentari ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti - REGIONE LIGURIA	79
Corso per OSA e alimentaristi - REGIONE LOMBARDIA	80
Corso per addetti del settore alimentare - REGIONE MARCHE	81
Corso per responsabile attività alimentare - REGIONE PIEMONTE	82
Corso per operatori del settore alimentare - REGIONE PIEMONTE	83
Corso per personale alimentarista - REGIONE PUGLIA	84
Corso per OSA e personale alimentarista - REGIONE SICILIA	85
Corso di aggiornamento per Titolari dell'impresa alimentare e Responsabili del piano di autocontrollo - REGIONE TOSCANA	86
Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo semplice - REGIONE TOSCANA	87
Corso per Addetti con mansione alimentare complessa - REGIONE TOSCANA - DD 20226/2018	88
Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse - REGIONE TOSCANA - DD 20226/2018	89
Corso per addetti al settore delle imprese alimentari - PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	90
Corso per il personale addetto alla produzione e vendita di sostanze alimentari (1h) - REGIONE VENETO	91
Corso per il personale addetto alla produzione e vendita di sostanze alimentari (4h) - REGIONE VENETO	92

CORSO PER TITOLARI DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI - REGIONE TOSCANA - DD 20226/2018

Categoria: Area: H.A.C.C.P. - Codice: 4HCPTR012

Questo percorso è rivolto agli operatori del settore alimentare o ai responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici i quali devono possedere un'ideale formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite specifici corsi di formazione.

Per attività semplici si intendono quelle di vendita somministrazione deposito e trasporto. Ovvero quelle attività in cui non vi è una manipolazione diretta dell'alimento ai fini di una sua trasformazione in un nuovo prodotto. Rientrano in questa classificazione per esempio attività come: esercizi di sola somministrazione senza preparazione o con limitata tipologia produttiva (bar caffè pub gelaterie birrerie pasticcerie e similari) sporzionamento di pasti pronti in mense e strutture assistenziali depositi di sostanze alimentari trasporto di alimenti anche deperibili vendita di carni fresche prodotti della pesca e ortofruttili negozi di generi alimentari confezionati.

NORMATIVA REGIONALE DI RIFERIMENTO: L.R. N. 24/2003 e DD 20226/2018

Ore: **12**

Tipologia: **Streaming**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTO ALLE ATTIVITÀ ALIMENTARI

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. AGGIORNAMENTI - Codice: 4AHCPR04

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.

Gli obiettivi sono quelli di 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.

Ore: **4**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER RESPONSABILI DI ATTIVITÀ ALIMENTARI

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. AGGIORNAMENTI - Codice: 4AHCP08

Questo percorso è rivolto a tutti i Responsabili che gestiscono 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.

L'obiettivo è quello di rimanere aggiornati sulle procedure dei metodi di autocontrollo e degli obblighi di responsabilità dell'industria alimentare sull'individuazione e il controllo dei rischi specifici e delle buone prassi.

Ore: **8**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTO ALLE ATTIVITÀ ALIMENTARI - REGIONE TOSCANA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. AGGIORNAMENTI - Codice: 4AHCRT04

Questo percorso è rivolto a tutti gli addetti alle attività alimentari che abbiano già effettuato il corso di prima formazione in conformità alla normativa della Regione Toscana L.R. N. 24/2003. Il corso di aggiornamento per queste figure per la Regione Toscana deve avere cadenza quinquennale. Gli obiettivi del corso sono quelli di far rimanere aggiornato il personale alimentarista sulle procedure dei metodi di autocontrollo e degli obblighi di responsabilità dell'industria alimentare sui rischi alimentari e sulle buone prassi igieniche da adottare.

NORMATIVA REGIONALE: L.R. N. 24/2003 - DD 20226/2018

Ore: **4**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO DI AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI - ACCREDITATO ALLA REGIONE EMILIA ROMAGNA AI SENSI DEL DGR 311/2019

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. AGGIORNAMENTI - Codice: 4HCPERA12

Questo percorso è rivolto a tutti gli addetti alle mansioni elencate nei livelli 1 e 2 della Delibera della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna n. 311/2019.

LIVELLO 1: Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande) - Fornai e addetti alla produzione di pizze piadine e analoghi - Addetti alla vendita di alimenti sfusi esclusi ortofruticoli - Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali. -

LIVELLO 2: Cuochi (ristorazione collettiva scolastica aziendale centri di produzione pasti ristoranti e affini rosticcerie) Pasticceri - Gelatai (produzione) - Addetti alle gastronomie (produzione e vendita) - Addetti alla produzione di pasta fresca - Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi esclusi addetti alla stagionatura e mungitori - Addetti alla macellazione sezionamento lavorazione trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni del pesce e dei molluschi - Salumieri - Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio). -

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: DGR 311/2019

Ore: **4**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Inglese**

Moduli: **S**

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ALIMENTARISTI - REGIONE SICILIA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. AGGIORNAMENTI - Codice: 4HCPSA06

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.

Gli obiettivi del corso sono quelli di far rimanere aggiornato il personale alimentarista 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**

Ore: **6**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI - ACCREDITATO ALLA REGIONE EMILIA ROMAGNA AI SENSI DEL DGR 311/2019

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. EMILIA-ROMAGNA - Codice: 4HCPER03

Questo percorso è rivolto a tutto il personale alimentare le cui mansioni rientrano nei Livelli 1 e 2 così come classificati nella DGR 311/2019 della Regione Emilia-Romagna. Gli addetti a queste mansioni sono tenuti alla frequentazione di un corso base della durata minima di 3 ore. In questo corso verranno presi in esame argomenti quali rischi e pericoli alimentari conservazione degli alimenti e igiene individuazione e controllo rischi allergeni e celiachia. La formazione deve essere aggiornata ogni 3 anni per gli addetti alle mansioni del Livello 2 e ogni 5 anni per quelli del livello

1. **NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: DGR 311/2019**

Ore: **3**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - REGIONE LAZIO

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. LAZIO - Codice: 4HCPAL08

Questo percorso è rivolto a tutti gli Addetti che manipolano alimenti all'interno di ogni azienda alimentare.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO: DGR LAZIO N. 825 del 03.11.2009 - SENTENZA TAR LAZIO 1179-2010

Ore: **8**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE HACCP - REGIONE LAZIO

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. LAZIO - Codice: 4HCPRL20

Questo percorso è rivolto ai Responsabili della procedura HACCP all'interno di ogni azienda alimentare. -

NORMATIVA DI RIFERIMENTO - DGR LAZIO N. 825 del 03.11.2009 - SENTENZA TAR LAZIO 1179-2010

Ore: **20**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CELIACHIA E ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE. GUIDA PRATICA PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. LIGURIA - Codice: 4CELGL02

Questo percorso è realizzato con l'obiettivo di dare informazioni pratiche a tutti gli operatori del settore alimentare (e non solo).

Vengono infatti trattati argomenti teorico-pratici per comprendere inizialmente cos'è e come si manifesta questa malattia per poi passare agli accorgimenti da tenere durante la preparazione di alimenti senza glutine.

La Regione Liguria prevede questa formazione di 2 ore come obbligatoria per tutti i soggetti che nelle imprese alimentari si occupano di produzione preparazione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine.

Ore: **2**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER OSA E ALIMENTARISTI - REGIONE LIGURIA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. LIGURIA - Codice: 4HCPL008

Questo percorso è rivolto agli Operatori del Settore Alimentare e agli alimentaristi. La formazione degli alimentaristi rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione nell'ambito della sicurezza alimentare. Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene" in particolare dal regolamento CE/852/2004.

NOTA: la formazione dei soggetti che nelle imprese alimentari si occupano di produzione preparazione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine deve anche comprendere un apposito modulo in materia di celiachia della durata minima di 2h.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: DGR 29.06.2012 n. 793

Ore: **8**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER TITOLARI DI IMPRESE ALIMENTARI AI RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO E AGLI ADDETTI ALLA PRODUZIONE E PREPARAZIONE DI ALIMENTI - REGIONE LIGURIA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. LIGURIA - Codice: 4HCPL016

Questo percorso è rivolto ai titolari di imprese alimentari ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti. Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto “Pacchetto Igiene” in particolare dal regolamento CE/852/2004.

NOTA: la Regione Liguria decreta che la formazione dei soggetti che nelle imprese alimentari si occupano di produzione preparazione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine deve anche comprendere un apposito modulo in materia di celiachia della durata minima di 2h.

Ore: **16**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER OSA E ALIMENTARISTI - REGIONE LOMBARDIA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. LOMBARDIA - Codice: 4HCPRL04

Questo percorso è rivolto ai responsabili di imprese alimentari ai responsabili dei piani di auto-controllo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti. Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene" in particolare dal regolamento CE/852/2004.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: L.R. n. 33/2009 art. 126

Ore: **4**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER ADDETTI DEL SETTORE ALIMENTARE - REGIONE MARCHE

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. MARCHE - Codice: 4HCPM10

La Delibera della Giunta Regionale 10-12-2002 n. 2173-ME/SAN e successivamente la DGR n. 2232/2009 hanno recepito la normativa comunitaria CE 852/2004 sulle linee guide applicative sull'igiene dei prodotti alimentari.

Tale normativa richiama l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla idonea formazione del personale che opera all'interno delle proprie imprese alimentari.

Il personale deve essere correttamente formato circa: - l'igiene alimentare con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti - l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP - **ATTENZIONE:** il corso deve essere validato erogato da soggetti pubblici o privati oltreché dalle AA.SS.LL. in collaborazione con le Associazioni di Categoria le Camere di Commercio Enti pubblici o privati attraverso la stipula di apposite convenzioni.

Ore: **10**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER RESPONSABILE ATTIVITÀ ALIMENTARE - REGIONE PIEMONTE

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. PIEMONTE - Codice: 4HCPIR16

Questo percorso è rivolto ai responsabili di attività alimentari i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite specifici corsi di formazione.

Il ruolo determinante della formazione è stato confermato dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene" in particolare dal regolamento CE/853/2004. Scarica la scheda corso per avere più informazioni sugli argomenti trattati.

Ore: **16**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - REGIONE PIEMONTE

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. PIEMONTE - Codice: 4HCPO05

Questo percorso è rivolto agli operatori del settore alimentare i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare.

Il ruolo determinante della formazione è stato confermato dalla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene" in particolare dal regolamento CE/852/2004.

Scarica la scheda corso per avere più informazioni sugli argomenti trattati.

Ore: **5**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER PERSONALE ALIMENTARISTA - REGIONE PUGLIA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. PUGLIA - Codice: 4HCPPU4

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

Ore: **4**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER OSA E PERSONALE ALIMENTARISTA - REGIONE SICILIA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. SICILIA - Codice: 4HCPSA12

Il primo responsabile della formazione del personale alimentarista che opera all'interno dell'impresa alimentare è l'operatore del settore alimentare ossia ogni soggetto fisico o giuridico responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo d'ora in poi OSA.

L'OSA adeguatamente formato ed in possesso di attestato di formazione in corso di validità assicura un'adeguata formazione del proprio personale alimentarista e ne garantisce il continuo aggiornamento in relazione alle mansioni effettivamente svolte. è escluso dall'obbligo formativo il personale che non manipola direttamente prodotti alimentari.

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

Ore: **12**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER TITOLARI DELL'IMPRESA ALIMENTARE E RESPONSABILI DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO - REGIONE TOSCANA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. TOSCANA - Codice: 4AHCRT08

Questo percorso è rivolto a tutti i titolari d'impresa e responsabili del piano di autocontrollo che abbiano già effettuato il corso di prima formazione in conformità alla normativa della Regione Toscana L.R. N. 24/2003. Il corso di aggiornamento per queste figure per la Regione Toscana deve avere cadenza quinquennale.

Gli obiettivi del corso sono quelli di far rimanere aggiornato il personale alimentarista 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: L.R. N. 24/2003 - DD 20226/2018**

Ore: **8**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER ADDETTI CON MANSIONE ALIMENTARE DI TIPO SEMPLICE - REGIONE TOSCANA

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. TOSCANA - Codice: 4HCPA008

Questo percorso è rivolto agli addetti del settore alimentare operanti in attività alimentari semplici i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare. Per attività semplici si intendono quelle di vendita somministrazione deposito e trasporto.

Ovvero quelle attività in cui non vi è una manipolazione diretta dell'alimento ai fini di una sua trasformazione in un nuovo prodotto. Rientrano in questa classificazione per esempio attività come: esercizi di sola somministrazione senza preparazione o con limitata tipologia produttiva (bar caffè pub gelaterie birrerie pasticcerie e similari) sporzionamento di pasti pronti in mense e strutture assistenziali depositi di sostanze alimentari trasporto di alimenti anche deperibili vendita di carni fresche prodotti della pesca e ortofrutticoli negozi di generi alimentari confezionati.

NORMATIVA REGIONALE DI RIFERIMENTO: L.R. N. 24/2003

Ore: **8**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER ADDETTI CON MANSIONE ALIMENTARE COMPLESSA - REGIONE TOSCANA - DD 20226/2018

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. TOSCANA - Codice: 4HCPTA012

Questo percorso è rivolto agli addetti del settore alimentare operanti in attività alimentari complesse i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare. Per attività complesse si intendono quelle attività in cui vi è una manipolazione diretta dell'alimento finalizzata alla produzione e preparazione di alimenti.

Rientrano in questo gruppo attività come: esercizi di somministrazione con preparazione (ristoranti trattorie osterie tavole calde pizzerie self-service e similari) laboratori di produzione industriale e artigianale catering produzione di alimenti da asporto (gastronomie rosticcerie friggitorie e similari) produzione di pasti per la ristorazione collettiva (cucine e centri cottura di mense aziendali scuole ospedali strutture assistenziali e similari) laboratori di pasta fresca panifici laboratori di produzione di gelato pasticceria e affini.

NORMATIVA REGIONALE DI RIFERIMENTO: L.R. N. 24/2003 - DD 20226/2018

Ore: **12**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER TITOLARI DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE - REGIONE TOSCANA - DD 20226/2018

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. TOSCANA - Codice: 4HCPTR016

Questo percorso è rivolto agli operatori del settore alimentare o ai responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite specifici corsi di formazione. Per attività complesse si intendono quelle attività in cui vi è una manipolazione diretta dell'alimento finalizzata alla produzione e preparazione di alimenti.

Rientrano in questo gruppo attività come: esercizi di somministrazione con preparazione (ristoranti trattorie osterie tavole calde pizzerie self-service e similari) laboratori di produzione industriale e artigianale catering produzione di alimenti da asporto (gastronomie rosticcerie friggitorie e similari) produzione di pasti per la ristorazione collettiva (cucine e centri cottura di mense aziendali scuole ospedali strutture assistenziali e similari) laboratori di pasta fresca panifici laboratori di produzione di gelato pasticceria e affini.

NORMATIVA REGIONALE DI RIFERIMENTO: L.R. N. 24/2003 e DD 20226/2018

Ore: **16**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER ADDETTI AL SETTORE DELLE IMPRESE ALIMENTARI - PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. TRENINO - Codice: 4HCTR08

La normativa emanata dalla Giunta Provinciale della Provincia Autonoma di Trento stabilisce che l'individuazione dei fabbisogni formativi per gli addetti al settore delle imprese alimentari spetta al responsabile di ogni singola impresa che individua nel proprio piano di autocontrollo i criteri e le modalità per la programmazione in base ai rischi ed alla complessità dei processi produttivi e delle produzioni.

Questo corso viene incontro a queste esigenze toccando argomenti quali la normativa europea gli allergeni la conservazione degli alimenti e soprattutto l'igiene degli alimenti e l'igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

NORMATIVA REGIONALE DI RIFERIMENTO: DGP n.159 del 01/02/2008

Ore: **4**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI (1H) - REGIONE VENETO

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. VENETO - Codice: 4HCPVG1

La legge regionale del 19 marzo 2013 n.2 ha introdotto alcune importanti modifiche all'ordinamento in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti. Conseguenza diretta dell'entrata in vigore di questa normativa è che il datore di lavoro decide autonomamente le modalità della formazione i contenuti minimi la durata l'eventuale necessità di un rinnovo/aggiornamento del corso di formazione in assenza di variazioni del ciclo produttivo i requisiti del docente le modalità di attestazione/registrazione della formazione.

A tale proposito Interattiva Editore ha realizzato due percorsi formativi differenti al fine di dare supporto ai datori di lavoro nell'utilizzare il percorso formativo più adatto alle necessità della propria azienda. Questo percorso formativo in particolare affronta i seguenti argomenti:

- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Tabella degli allergeni.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: 19 marzo 2013 n.2 pubblicata nel BUR N. 27 del 22/03/2013"

Ore: **1**

Tipologia: **E-learning**

Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**

CORSO PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI (4H) - REGIONE VENETO

Categoria: Categoria: H.A.C.C.P. VENETO - Codice: 4HCPVG2

La legge regionale del 19 marzo 2013 n.2 ha introdotto alcune importanti modifiche all'ordinamento in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti. Conseguenza diretta dell'entrata in vigore di questa normativa è che il datore di lavoro decide autonomamente le modalità della formazione i contenuti minimi la durata l'eventuale necessità di un rinnovo/aggiornamento del corso di formazione in assenza di variazioni del ciclo produttivo i requisiti del docente le modalità di attestazione/registrazione della formazione. A tale proposito Interattiva Editore ha realizzato due percorsi formativi differenti al fine di dare supporto ai datori di lavoro nell'utilizzare il percorso formativo più adatto alle necessità della propria azienda.

Questo percorso formativo in particolare affronta i seguenti argomenti:

La formazione degli alimentaristi

- Introduzione
- Allergeni
- La sicurezza di un alimento MTA Rischi chimico e fisico
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Tabella degli allergeni.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: 19 marzo 2013 n.2 pubblicata nel BUR N. 27 del 22/03/2013"

Ore: **4**


Tipologia: **E-learning**


Lingua: **Italiano**

Moduli: **S**



www.edottoformazione.com

 info@edotto.com

 0742.320759

 Sede legale e operativa
Via Angelo Morettini, 8/F - 06034 Foligno (PG)