

Scheda descrittiva del corso: HACCP - Aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il personale alimentarista (in e-learning - 4 ore)

Responsabilità del partecipante

Il partecipante a corsi e-learning IFOA si impegna a:

- svolgere il corso personalmente, a non cedere il corso ad altri o renderlo comunque disponibile ad altri e a seguire le indicazioni presenti nella piattaforma e-learning;
- evitare ogni tentativo, anche tramite l'intervento di terzi, per alterare i controlli di fruizione del corso del sistema e-learning;
- non fornire false generalità o dati comunque falsi e non rispondenti al vero.

È altresì consapevole delle responsabilità e delle possibili conseguenze, civili e/o penali, nel caso di mancato rispetto di quanto precede.

Informazioni generali corsi e-learning IFOA

Tutte le informazioni relative ai corsi e-learning IFOA sono disponibili nella scheda informativa: [Modalità di erogazione del corso: specifiche e impegni](#)

Consulta la scheda informativa per conoscere:

- Modalità di erogazione
- Modalità didattiche
- Caratteristiche tecniche della piattaforma di erogazione
- Risorse/specifiche tecniche necessarie per la fruizione del corso - Requisiti di sistema necessari per fruire il corso e-learning
- Modalità di trasferimento dei contenuti
- Criteri di accessibilità e usabilità e trattamento dei dati
- Modalità di accesso al corso
- Competenze di ingresso al percorso formativo
- Modalità di tracciamento delle attività del percorso formativo
- Tempo di disponibilità minima e massima di fruizione del percorso formativo
- Tempi di fruizione dei contenuti (unità didattiche)
- Materiali del corso
- Soggetto formatore

Informazioni specifiche del corso

Programma del corso

- Riferimenti normativi
- Agenti Chimici
- Agenti Fisici
- Agenti Biologici
- Conservazione
- I principali Microrganismi patogeni
- Infestanti
- Sanificazione
- Igiene personale

- Approfondimento: Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica del Ministero della Salute

Riferimenti normativi

Regolamento (CE) 852/2004.

Validità corso

I corsi di formazione e aggiornamento possono essere erogati da enti di formazione professionale previo accreditamento regionale, a seguito richiesta di valutazione di compatibilità alla L.R. 11/03 e smi e alla DGR 311/2019.

Le attività formative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti destinate agli alimentaristi sono obbligatorie e sostituiscono il vecchio Libretto di Idoneità Sanitaria.

Le normative regionali in materia di igiene e sicurezza alimentare che hanno recepito il Regolamento europeo hanno, in alcuni casi, disciplinato la formazione degli addetti del settore, prevedendo modalità formative, programmi e durata dei corsi specifici.

Lo scopo del corso è di aggiornare agli operatori del settore alimentare le competenze in materia di igiene degli alimenti per lavorare o gestire in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo igienico-sanitario del prodotto, di una maggiore qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.

Il corso ha validità nelle seguenti Regioni:

- BASILICATA
- FRIULI VENEZIA-GIULIA
- LOMBARDIA
- PIEMONTE
- PUGLIA
- SARDEGNA
- TRENTINO ALTO-ADIGE - PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
- UMBRIA (solo per gli addetti senza alcuna manipolazione diretta dell'alimento)
- VALLE D'AOSTA (solo per gli addetti di secondo livello)
- VENETO

Termine massimo di fruizione del corso

Il corso di formazione resterà fruibile per 90 giorni dalla data di iscrizione.

Tutor di processo

È garantita la disponibilità di tutor di processo per assicurare il supporto alle attività relative alla piattaforma, alle dinamiche di interazione e di interfaccia facilitando l'accesso ai diversi ambienti didattici e ai contenuti, agevolando la dinamica di apprendimento, monitorando e valutando l'efficacia delle soluzioni adottate per la fruizione dei contenuti.

Docenti del corso

- **Dott.ssa Barbara Ballotta**
- Consulente e formatrice nel settore: igiene, qualità e nutrizione alimentare.

Modalità di iscrizione al corso

È possibile iscriversi cliccando il bottone **ISCRIVITI** disponibile nella pagina descrittiva del corso sul sito www.ifo.it.

Modalità di trattamenti dati del partecipante

I dati personali del partecipante sono custoditi nella piattaforma LMS di erogazione. La piattaforma garantisce, mediante soluzioni tecniche, di back-up e di ripristino, il trattamento dei dati del partecipante ai soli fini di erogazione e svolgimento dell'attività formativa, nel rispetto della normativa sul trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente. L'informativa sempre aggiornata sul trattamento dei dati è disponibile all'indirizzo <https://www.privacylab.it/informativa.php?09395343305>

Titoli di ingresso al percorso formativo

Non sono previsti titoli di studio o qualifiche professionali per l'accesso al corso.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test (15 domande a risposta multipla selezionate a random su 50 disponibili) ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione.

Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) deve sostenere un colloquio e, in caso di mancato superamento della prova per assenza delle nozioni base, è tenuto a frequentare un ulteriore corso.

Modalità di attestazione

Per potere scaricare in modalità download l'attestato finale è necessario:

- consultare tutti materiali in modo completo; un materiale è considerato consultato in modo completo quando al termine della visualizzazione compare una spunta VERDE;
- superare positivamente tutti i test previsti;
- rispondere al questionario di gradimento del corso.

Fatto salvo quanto sopra indicato, al completamento del corso sono resi disponibili al partecipante in piattaforma e inviati tramite posta elettronica al suo indirizzo email i seguenti documenti di frequenza e profitto del corso:

- un attestato numerato progressivamente dell'avvenuta formazione;
- verbale di riepilogo dei contenuti e delle verifiche di apprendimento del corso svolto.