

Scheda descrittiva del corso:

HACCP (EMILIA ROMAGNA) - Formazione in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi (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

Nota: Le attività formative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti destinate agli alimentaristi **sono obbligatorie e sostituiscono il vecchio Libretto di Idoneità Sanitaria**. Secondo quanto previsto dalla L.R. 11/03 e DGR 311/2019, le persone addette alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di alimenti prima o comunque entro 30 giorni dall'inizio di qualsiasi attività lavorativa, devono acquisire un attestato di formazione oltreché effettuare un aggiornamento triennale o quinquennale in base al livello di rischio lavorativo.

Il presente corso di Formazione di Sicurezza Alimentare con contenuti commisurati per le attività degli OSA (operatore settore alimentare) e degli addetti alla manipolazione degli alimenti, **è stato accreditato dalla Regione Emilia Romagna ai sensi D.G.R. n. 311 del 04/03/19.**

Riferimenti normativi

Regolamento (CE) 852/2004.

D.G.R. n. 311 del 04/03/19 Regione Emilia Romagna.

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.

Ifoa è ente accreditato dalla Regione Emilia Romagna per l'organizzazione di corsi di Formazione e Aggiornamento in materia di Igiene degli Alimenti per Alimantaristi sia in modalità frontale sia in modalità a distanza (e-learning).

L'Attestato di Formazione o Aggiornamento rilasciato, avrà una validità di cinque anni per quelle con un LIVELLO 1 di rischio e di tre anni per le mansioni identificate con un LIVELLO 2 di rischio.

LIVELLO 1. Persone che svolgono mansioni che comportano comunque un rischio, anche se più basso delle precedenti, classificate come: Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande); Fornai ed addetti alla produzione di pizze, piadine ed analoghi; Addetti alla vendita di alimenti sfusi esclusi ortofrutticoli; Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

LIVELLO 2. Persone che svolgono mansioni a rischio più elevato, classificate come: 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; Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

Questo corso di formazione affronta i principi dell'igiene e della sicurezza alimentare ai sensi del Regolamento europeo (CE) 852/2004, in vigore in tutti i paesi dell'Unione Europea.

Attenzione: il Regolamento europeo non definisce le modalità formative, i programmi e la durata dei corsi di formazione per gli addetti al settore alimentare.

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.

Possono quindi essere previsti obblighi formativi regionali non corrispondenti alle modalità formative, al programma e alla durata di questo corso.

Prima di acquistare questo corso è perciò necessario valutare gli eventuali requisiti richiesti dalla normativa della propria regione per verificare che le modalità formative, i programmi e le durate dei corsi siano compatibili con questo corso.

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 (12 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.