


ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI HACCP 4 ORE ELEARNING - REGIONE PUGLIA

(ai sensi del Reg. CE 852/04 del Regolamento Regionale 15 Maggio 2008, n.5)

	<p align="center">ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI HACCP 4 ORE ELEARNING - REGIONE PUGLIA</p>
<p>CODICE MEPA:</p>	<p>HACCP_PUGLIA_4H</p>
<p>DURATA DEL CORSO:</p>	<p>4 ore</p>
<p>TIPOLOGIA:</p>	<p>E-learning asincrona</p>
<p>DESTINATARI DEL CORSO:</p>	<p>Il corso è rivolto agli operatori del settore alimentare (OSA), ai responsabili dei piani di autocontrollo ed a tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti.</p>
<p>PIATTAFORMA E-LEARNING:</p>	<p>MYLEARN-ENBITAL</p>
<p>MODALITÀ DEL CORSO:</p>	<p>Slide a tempo con test intermedi e test finale.</p>
<p>PROCEDURA DI ATTIVAZIONE DEL CORSO:</p>	<p>In seguito alla ricezione dell'ordine sul MEPA, riceverete tramite posta elettronica una email con tutte le istruzioni di accesso ed il/i relativo/i voucher. I nostri uffici di segreteria potranno comunque fornirvi assistenza telefonica in fase di iscrizione e fruizione del corso dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 18:00.</p>
<p>CARATTERISTICHE TECNICHE:</p>	<p>Per una corretta fruizione del servizio occorre disporre di un PC, Smartphone o Tablet e di una comune connessione ad Internet. La piattaforma utilizzata per l'erogazione del corso si basa su un codice sorgente sviluppato interamente con le seguenti tecnologie: Javascript, HTML, CSS e PHP, senza ricorrere a nessun CMS o sistema di terze parti. La piattaforma, raggiungibile al sito www.enbitalacademy.it, è fruibile con vari browser (Mozilla Firefox, Avast SafeZone). Per utilizzare al massimo le potenzialità della piattaforma si consiglia l'utilizzo di Mozilla Firefox. La piattaforma enbitalacademy.it è di tipo responsive (lo schermo si adatta ai vari dispositivi: PC, Tablet, Smartphone). Le lezioni sono costituite da lezioni caratterizzate da un tempo definito, necessario per la completa lettura da parte dell'utente, sotto forma di oggetti SCORM. Ciascuna lezione può essere scaricata come file .pdf. Tutti i dati ricevuti in fase di iscrizione alla piattaforma sono trattati secondo la normativa vigente sulla privacy.</p>
<p>ATTESTATO:</p>	<p>Gli attestati nominali, con protocollo univoco, saranno rilasciati a seguito del superamento del test di verifica dell'apprendimento.</p>

PROGRAMMA DEL CORSO:

- Introduzione; - Legislazione alimentare - Fondamenti di microbiologia; - Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e loro prevenzione; - Buone pratiche di lavorazione (GMP); - Tecniche di conservazione degli alimenti
- Manuale corretta prassi igienica (GHP), - Requisiti delle strutture e delle attrezzature; - Requisiti applicabili ai prodotti alimentari; - Igiene e formazione del personale; - Valutazione dei rischi e sistema HACCP; - Sanificazione dell'industria alimentare; - Etichettatura ed allergeni; - Controlli ufficiali ed il regime sanzionatorio. TEST DI VERIFICA FINALE