

Aggiornamento HACCP e igiene degli alimenti

Finalità Formative: Formare OSA e ASA sugli obblighi previsti dalla legge e sulle procedure da attuare per prevenire le contaminazioni, sviluppando in loro una corretta percezione del rischio legato alla sicurezza alimentare.

Attestazioni di Frequenza: Ogni partecipante riceverà, previo sostenimento di un test superato con esito positivo, un attestato che dimostrerà la partecipazione al corso. La documentazione generata (Attestato e libretto formativo) potrà essere scaricata dall'utente direttamente in piattaforma.

Durata complessiva del corso: 2 ore

Modalità di Apprendimento/Fruizione: E-Learning

Contenuti del corso:

Rischi fisici e chimici

Rischi di contaminazione
Tipi di contaminazione
Rischio fisico
Misure preventive contro il rischio fisico
Rischio chimico
Contaminanti industriali ed ambientali
Contaminanti di derivazione biologica e naturale
Contaminanti da prodotti chimici in agricoltura
Contaminanti da fasi produttive
Contaminanti (additivi) utilizzati nelle fasi di produzione
Contaminanti da prodotti utilizzati nelle fasi di pulizia
Contaminanti da materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)
Misure preventive contro il rischio chimico

Rischi microbiologici

Il rischio microbiologico
I meccanismi patologici
I fattori che influenzano la crescita microbica
Esempi di microrganismi

MOCA

I MOCA in breve
La normativa
La corretta gestione dei moca

Allergie, intolleranze e celiachia

Rischio allergeni
Allergie
Intolleranze
Celiachia
REG. UE 1169/2011
I 14 allergeni del Regolamento UE 1169/2011
Menù
Procedura scelta dei fornitori
Procedure di stoccaggio
Procedure di preparazione
Procedure di servizio

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
	04	01/09/2016	1/3

Obblighi e responsabilità

Obblighi e responsabilità

Reg. CE 178/2002

Reg CE 852/2004

Reg. CE 2073/2005

Reg. UE 1169/2011

OSA / ASA

Profili di Competenza per la Gestione Didattica e Tecnica:

Responsabile/Coordinatore Scientifico del corso: Francesco Naviglio, Rocco Vitale.

Mentor/Tutor di contenuto: Chiara Ballarini

Tutor di processo: Roberta Cirelli

Sviluppatore della piattaforma: Simone Vannucci

Relatori/Docenti che hanno contribuito alla redazione dei testi: Matteo Fadenti

Scheda Tecnica:

Ogni corso AiFOS è realizzato in conformità allo standard internazionale SCORM 1.2.

La piattaforma è dotata del sistema di gestione LMS.

REQUISITI TECNICI PER L'UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA

I requisiti tecnici possono essere visualizzati in tempo reale, e sempre aggiornati, al seguente link:

http://aifos.org/home/formazione/e-learning/elearning_int/elearning_int/requisiti_tecnici_minimi

Modalità di Iscrizione: Registrazione dell'utente in piattaforma.

Competenze e Titoli di Ingresso: I discenti devono avere la possibilità di accedere alle tecnologie impiegate, familiarità con l'uso del dispositivo informatico scelto per fruire del corso (Computer o Tablet) e buona conoscenza della lingua utilizzata.

Interfaccia di Comunicazione: La comunicazione in piattaforma è resa possibile e garantita tramite il contatto diretto con il tutor di contenuto contattabile all'indirizzo e-mail tutor@aifos.it e con il tutor di processo contattabile all'indirizzo mail assistenza@aifos.it.

Modalità di Tracciamento delle Attività: Ogni corso AiFOS è realizzato in conformità allo standard internazionale SCORM 1.2.

L'utilizzo di questo modello consente ad AiFOS di garantire il tracciamento, sulla propria piattaforma, di tutti i dati del partecipante e della fruizione degli oggetti didattici.

La tracciabilità dei dati della piattaforma, degli accessi dell'utente e degli attestati viene conservata da AiFOS, nei termini previsti dalla legge.

La piattaforma è dotata del sistema di gestione LMS, in grado di monitorare e certificare:

- Lo svolgimento e il completamento delle attività didattiche di ciascun utente
- La tracciabilità di ogni attività svolta durante il collegamento al sistema e la durata
- La tracciabilità delle singole unità didattiche strutturate in Learning Object (oggetto didattico), che contiene una serie di strumenti, quali il testo della lezione, l'audio che spiega gli argomenti, documenti di approfondimento, brevi filmati di esempio ed animazioni.
- La modalità e il superamento delle valutazioni di apprendimento.

Tempo di disponibilità di fruizione: Tempo di disponibilità di fruizione: Il corso prevede una durata espressa in ore.

Il periodo di tempo a disposizione per concludere la formazione varia in base alla tipologia del corso.

L'effettiva data di scadenza/giorni disponibili può essere sempre visualizzata in piattaforma.

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
	04	01/09/2016	2/3

Modalità di Verifica dell'Apprendimento: La verifica dell'apprendimento viene svolta tramite la somministrazione di **test intermedi** utili all'autoapprendimento, previsti per ogni unità didattica e di un **test finale** volto al consolidamento delle conoscenze acquisite durante lo svolgimento dell'intero corso.

AiFOS SOGGETTO FORMATORE NAZIONALE: AiFOS, Associazione nazionale di categoria di Confcommercio-Imprese per l'Italia, operante su tutto il territorio nazionale, soggetto ope legis (art. 32, comma 4 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e Accordo Stato Regioni del 7 luglio 2016) per la realizzazione dei corsi di formazione che ne rilascia gli attestati. AiFOS quale soggetto erogatore, su eventuale richiesta degli organi di vigilanza competenti, si impegna a rendere disponibili le credenziali di accesso al corso.

Sede AiFOS: palazzo CSMT, Università degli Studi di Brescia, via Branze 45 – 25123 Brescia

Tel. 030.6595031

Fax 030.6595040

Sito Web: www.aifos.org

Indirizzo mail: e-Learning@aifos.it – formazione.elearning@aifos.it

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
	04	01/09/2016	3/3