

TRACCIAMENTO PERCORSO FORMATIVO E SPECIFICHE DI CARATTERE TECNICO

Il percorso formativo prende avvio con conferma di inizio corso da parte del corsista. Le attività di consultazione dei materiali didattici sono monitorate durante tutte le fasi di fruizione.

La tipologia dei corsi in FAD, risponde alle seguenti caratteristiche:

- 1) I moduli delle lezioni sono realizzati in conformità al modello internazionale SCORM, attraverso la piattaforma LMS E-front;
- 2) Credenziali di accesso inserite direttamente dal discente;
- 3) Monitoraggio delle attività didattiche di ciascun utente con conteggio dei tempi di visione del materiale didattico;
- 4) Certificazione delle attività del discente;
- 5) Tracciabilità delle singole unità didattiche;
- 6) Regolarità e progressività di utilizzo del sistema da parte del discente;
- 7) Svolgimento di prove intermedie e finali in modalità e-learning;
- 8) Esiti quiz di valutazione

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- Requisiti generali in materia di igiene;
- Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- Modalità di conservazione degli alimenti;
- Norme di buona pratica ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc.)
- Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
- Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

REQUISITI TECNICI DELLA PIATTAFORMA

Per accedere alla piattaforma come cliente non è necessaria l'installazione di alcun software.

È sufficiente un pc dotato dei seguenti requisiti di sistema (consigliati):

- a. Sistemi Operativi Supportati: Windows 98, XP, 2000: Mac Os. Linux. Pocket PC 2003
- b. Browser: qualsiasi browser web con plug-in Adobe Flash Player
- c. Connessione a internet: 56K, ADSL (consigliato), LAN
- d. Monitor: Risoluzione minima consigliata 1024x768
- e. Scheda audio: full duplex
- f. RAM: 128 Mb
- g. Computer e processore: PC classe Pentium III o superiore.