

PRIMA Training & Consulting s.r.l. – Società di Formazione e Organizzazione Aziendale

Via I. Frugoni 15/5 - 16121 Genova

Tel 010/0980790 Fax 010/0980791 info@webprima.it www.webprima.it

Corso di Formazione

**RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO: SISTEMA H.A.C.C.P. –
12 ORE**

(Reg. Ce 852/04 e Dgr 793 del 29/6/2012)

PROGRAMMA DEL CORSO

Data ed Orari:	18 Dicembre 2017 h. 9.00-18.00 19 Dicembre 2017 h. 14.00-18.00
Sede del corso:	Genova in Via I. Frugoni, 15/5
Destinatari	Operatori settore alimentare (OSA) e alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare
Obiettivi del corso	Il corso ha l'obiettivo di fornire le informazioni necessarie a garantire la sicurezza igienica degli alimenti in qualsiasi momento e in ogni punto della loro presenza in azienda.
Strumenti e metodologie didattiche	La metodologia didattiche sono interattive, di taglio esperienziale e prevedono momenti di lezioni frontali, di confronto e di dibattito, lavori a piccoli gruppi, role playing ed esercitazioni
Materiali didattici	Ad ogni partecipante verrà consegnata una dispensa utile a completare la formazione conseguita. Il materiale costituisce, altresì, una concreta possibilità di consultazione costante e di continuo aggiornamento
Verifica dell'apprendimento	Compilazione obbligatoria del questionario di apprendimento a fine corso con relativa valutazione. La commissione esaminatrice redigerà un apposito verbale che riporterà i risultati della verifica
Frequenza	Obbligatoria con firma del registro presenze ad inizio e termine delle lezioni di ogni giornata. La presenza deve essere pari ad almeno l' 80% del monte-ore
Attestazioni	Nominali rilasciate successivamente alla verifica della completa frequenza al corso e a seguito della validazione dell'apprendimento. L' attestato sarà consegnato all'avvenuto saldo della fattura
Costo	Euro 250,00 + I.V.A. (scontato a euro 225,00 + IVA riservato ai soci AIFOS e alle Aziende nostre clienti)
Docenti:	Docenti in possesso di specifica esperienza professionale debitamente documentata nel settore alimentare di almeno due anni presso strutture pubbliche e/o private, maturata a partire dall'anno 2002.
Modalità di iscrizione	Vedi scheda di iscrizione (in allegato)

Per maggiori informazioni rivolgersi a :
PRIMA Training & Consulting s.r.l 010/0980790 – info@webprima.it
Dott.ssa Irene Molini – Dott.ssa Bianca Vannucci

Corso di Formazione

**RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO: SISTEMA H.A.C.C.P. –
12 ORE**

(Reg. Ce 852/04 e Dgr 793 del 29/6/2012)

PROGRAMMA DEL CORSO

PROGRAMMA	totale n. 12 ore
<ol style="list-style-type: none">1) Legislazione Alimentare: obblighi e responsabilità dell'industria alimentare2) Metodi di autocontrollo e principi sys H.A.C.C.P3) Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale4) I manuali di Buona Prassi Igieniche – Igiene Personale	
<ol style="list-style-type: none">1) Rischi e pericoli alimentari, chimici, fisici microbiologici e loro prevenzione2) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature3) Approvvigionamento materie prime e tracciabilità Conservazione alimenti	
<ol style="list-style-type: none">1) L'articolazione di un piano di autocontrollo2) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive3) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati4) Allergie e intolleranze alimentari5) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	

Per maggiori informazioni rivolgersi a :
PRIMA Training & Consulting s.r.l 010/0980790 – info@webprima.it
Dott.ssa Irene Molini – Dott.ssa Bianca Vannucci