



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI HACCP VENETO

Corso per addetti in attività caratterizzate dalla NON manipolazione degli alimenti (GRUPPO 1) – REGIONE VENETO

A CHI SI RIVOLGE

Questo corso rappresenta un'informativa sulle norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti per gli addetti al GRUPPO 1, cioè:

- Cantinieri addetti all'imbottigliamento
- Lavapiatti
- Venditori frutta/verdura
- Mugnai
- Personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti
- Ecc.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: DGR 2898 del 28/12/2012

CONTENUTI

- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Tabella degli allergeni

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test presentati con un punteggio minimo dell'80%.

AGGIORNAMENTO

Il rinnovo dell'attestazione va effettuato entro 3 anni dalla data di rilascio.

CERTIFICAZIONE

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempo e costi
- Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali, utilizzabile in modalità strutturata o semi-strutturata
- Accessibilità ovunque e in ogni momento
- Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso



DURATA

1 ora



FRUIZIONE

6 mesi



REQUISITI

CPU Pentium II 400 MHz

Ram 32 Mbytes

Scheda video SVGA 800x600

Scheda audio 16 bit

Amplificazione audio

Web browser Mozilla Firefox o Google Chrome ultime versioni

Plug-in Flash Player e Java

TIPOLOGIA DI EROGAZIONE

courseware multimediale



CODICE CORSO

4HCPVG1