

n. A707

SICUREZZA & INGEGNERIA

MA.CI - S.R.L. AGENZIA FORMATIVA E SERVIZI PROFESSIONALI PER LE IMPRESE Organismo accreditato dalla Regione Toscana OF0105

Corso di formazione per addetti con mansione alimentare di tipo semplice

Durata complessiva del corso

8 ore

Articolazione del corso

Il corso è articolato in 2 unità formative della durata di 4 ore ciascuna.

I unità formativa

Durata: 4 ore

Obiettivi: apprendimento dei concetti di base

Metodologia didattica: lezioni frontali in aula

Argomenti:

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

III unità formativa

Durata: 4 ore

Obiettivi: acquisizione di corretti comportamenti in ambito igienico-sanitario

Metodologia didattica: lezioni frontali in aula - lezioni pratiche attinenti alla mansione - sistemi di apprendimento attivo

Argomenti:

- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo dell'attività aziendale.

Modalità di verifica dell'apprendimento

A fine corso si procederà alla verifica didattica dell'apprendimento mediante esame finale scritto consistente nella somministrazione di un test a risposta multipla.