

CONSULENTE & FORMATORE HACCP



SCHEDA INFORMATIVA CORSO

“Consulente e Formatore del Sistema HACCP e Sicurezza Alimentare”

FINALITA' DEL CORSO

Il corso, fornisce ai partecipanti tutte le metodologie, competenze e strumenti necessari al Consulente e Formatore HACCP, che opererà in aziende del settore alimentare per l'applicazione dei principi HACCP, la stesura del Manuale HACCP, il monitoraggio e controllo dei punti di lavorazione degli alimenti, a prevenzione di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche e la Formazione dei dipendenti addetti alla manipolazione e non manipolazione di alimenti.

DESTINATARI:

Il corso è rivolto a laureandi o laureati in scienze e tecnologie alimentari, chimica, biologia, scienze agrarie e forestali e a coloro che sono in possesso di diploma in materie tecniche attinenti agli argomenti del corso. Il corso Consulente e Formatore HACCP è riservato anche a professionisti con esperienza nel settore e tecnici valutatori che lavorano nel settore della certificazione agroalimentare.

DURATA:

8+8 ore

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il corso è attivato in modalità AULA + E-LEARNING. Ogni singolo partecipante al momento dell'iscrizione potrà accedere alla piattaforma e-learning per la Formazione Teorica. Al completamento della parte teorica del corso, si potrà accedere alla Formazione Pratica (4 ore) che si terrà in aula in Formula Week End (Sabato/Domenica) al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti. E' comunque prevista la possibilità di seguire la parte pratica in modalità AULA VIRTUALE. Al termine della parte pratica verrà rilasciato l'ATTESTATO.

PROGRAMMA SINTETICO:

- Il Vademecum sull'igiene degli alimenti per la professione del Biologo;
- Il Codex Alimentarius;
- La normativa di settore;
- Il Sistema HACCP;
- Formazione nei Luoghi di Lavoro;
- Igiene alimentare con particolare riguardo ai pericoli relativi alla manipolazione;
- Applicazione di procedure finalizzate alla prevenzione dei pericoli alimentari;
- Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature;
- Buone pratiche di produzione, commercializzazione ed uso dei prodotti alimentari
- Applicazione del metodo HACCP;
- Analisi di casi reali;
- Realizzazione di un Manuale di Autocontrollo Alimentare (con utilizzo di Software dedicati)
- Consulenza sui luoghi di lavoro (dlgs.81/08) per aziende in ambito alimentare.
- Comunicazione in azienda
- Come organizzare un corso di Formazione Professionale
- Informazione aziendale dei lavoratori
- Il ruolo del consulente HACCP nell'Organizzazione delle attività di Formazione
- Formazione degli addetti alla manipolazione e non manipolazione di alimenti
- Formazione del Responsabile del Sistema HACCP in azienda

SEDE del CORSO:

Il corso si svolgerà presso una delle Ns sedi di Napoli e Roma