

BETA IMPRESE S.R.L.: “SICUREZZA ALIMENTARE: CORSO PER OPERATORI”
4 ore IN ELEARNING

TITOLO	SICUREZZA ALIMENTARE: CORSO PER OPERATORI
SOGGETTO PROPONENTE	Beta Imprese S.r.l., con sede legale e operativa in Via Risorgimento, 36 – 48022 Lugo (RA) – tel.: 0545 900600 – fax: 0545 900600 – C.F. P.IVA 02574830390 – Referente Coordinamento Ordini Professionali – Martina Dall’Olio: dallolio@betaimprese.com – Cell.: 3203166853
DOCENTE CORSO	Dott. Ginardi Antonio, Dott.ssa Stefania dell’Olio
RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL’EVENTO	Dott. Ginardi Antonio, Dott.ssa Stefania dell’Olio
DESTINATARI DELL’ATTIVITA’ FORMATIVA	Il corso è rivolto agli operatori del settore alimentare: <ul style="list-style-type: none"> - Responsabili delle procedure di autocontrollo alimentare - Responsabili aziendali (titolare, legale rappresentante, operatore delegato dalla direzione aziendale allo svolgimento della funzione di responsabile aziendale ed alimentare) - Personale addetto alle varie attività alimentari (addetti alla manipolazione degli alimenti in tutte le fasi del processo produttivo, dalla produzione allo stoccaggio, alla lavorazione e preparazione, alla trasformazione, alla vendita/commercio di tutte le filiere alimentari).
OBIETTIVI FORMATIVI	(23) Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate Il corso ha l’obiettivo di illustrare le caratteristiche fondamentali del piano di analisi dei rischi alimentari, le procedure di autocontrollo, le corrette procedure di gestione degli alimenti ed i comportamenti da seguire onde garantire un’adeguata sicurezza alimentare e prevenire possibili contaminazioni.
AREA FORMATIVA	Dietetica e Nutrizione Manipolazione alimentare

Provider ECM 6608

<p>PROGRAMMA – (ARTICOLAZIONE IN MODULI E ORE CORRISPONDENTI)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione alimentare • Rischi e pericoli alimentari e tecniche di prevenzione <ul style="list-style-type: none"> ○ Rischio chimico ○ Rischio fisico ○ Rischio microbiologico ○ Malattie trasmesse da elementi (MTA) • Programma di pulizia e sanificazione • Igiene del personale; • Controllo degli infestanti;
<p>MATERIALE DIDATTICO</p>	<p>Predisposto direttamente dal Docente, materiale in supporto informatizzato, slides e riferimenti normativi che saranno disponibili e scaricabili direttamente da parte del corsista.</p>
<p>PROVE DI VERIFICA</p>	<p>E' previsto un test finale obbligatorio on line.</p>
<p>QUESTIONARIO DI GRADIMENTO</p>	<p>Al completamento del corso (100% delle lezioni) è previsto il questionario di gradimento Obbligatorio on line</p>
<p>ATTESTAZIONE DI PARTECIPAZIONE</p>	<p>Al completamento del corso (100% delle lezioni) verrà rilasciato attestato di frequenza (Beta Imprese S.r.l.)</p>