Il corso ha l'obiettivo di fornire una **prima linea guida** per poter comprendere i principi, le caratteristiche, i metodi e le procedure H.A.C.C.P ovvero del" **Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici"** il quale, attraverso una sistematica individuazione dei pericoli di contaminazione (fisici, chimici e biologici) all'interno di una produzione , stabilisce le misure da adottare per prevenirli e per tenerli sotto controllo al fine di garantire l'ottenimento di un prodotto sicuro per la salute umana.

Destinatari

Il corso si rivolge a :
Diplomati, Laureati e Professionisti in genere che intendono comprendere i principi della Normativa HACCP al fine di aggiornare le loro conoscenze e competenze e/o intraprendere, con corsi specialistici successivi, l'attività di Consulente HACCP o Auditor per la Qualità e Sicurezza Alimentare;

Programma

La Normativa H.A.C.C.P. Comunitaria e Nazionale; Le Fasi Del Sistema; I Sette Principi dell'H.A.C.C.P.; Il Manuale di Autocontrollo; Le Attrezzature; Gli Allergeni – Procedure e Gestione; Il Manuale della Rintracciabilità; La Gestione dei Fornitori; Il Sistema di Allerta; L'Etichettatura Alimentare; Le Indicazioni sulla Salute.

Docenti

Dott.ssa Agnese Di Leva : Tecnologo Alimentare con esperienza pluriennale nella consulenza per aziende alimentari nel settore dell'igiene, della sicurezza alimentare e della formazione del personale. Dottore di Ricerca in "Alimenti e Salute: Biotecnologie e Metodologie Applicate alla Fisiopatologia Digestiva" ed Esperto in Igiene Alimentare, Nutrizione e Benessere.

Requisiti Formazione pregressa
Nessuno

Modalità e Tempi
Tutte le attività didattiche sono videoregistrate per favorire l'autogestione dell' apprendimento e sono accessibili **24 ore su 24 e 7 giorni su 7, da qualsiasi device.**
Dal primo accesso al corso, il Corsista ha disposizione **365 giorni** per terminare il percorso formativo e rivedere i contenuti.

Verifiche di Apprendimento e Attestati

La modalità di Verifica Finale, obbligatoria al fine del completamento del corso, prevede domande a scelta multipla. Per poter superare la verifica online è necessario conseguire minimo l'80% delle risposte esatte; in caso negativo, il Corsista ha a disposizione due ulteriori tentativi per effettuare il test finale.

Al superamento della verifica finale, ad ogni Partecipante verrà rilasciato **Attestato di Frequenza e Profitto Comprensione ed Interpretazione Normativa H.A.C.C.P (4 h)**