Corso di Formazione
HACCP - Igiene Alimentare (4 ore)
Corso n° 28/2026

(Igiene Alimentare e Sistema HACCP Reg. CEE n. 852/2004 - D.Lgs. 193/07)

Emissione PDF: 13/11/2026

CORSO DI FORMAZIONE

28_2026 - HACCP - Igiene Alimentare (4 ore)

Durata h: 4

Il corso si svolgerà presso le seguenti sedi:

Sede teorica: E - learning ,

CALENDARIO

Date	Orari	Modulo	Docente

MODULI DIDATTICI

HACCP_A

Sistema HACCP
· Motivazioni all'interesse per l'igiene
· HACCP: che cos'è?
· Riferimenti Normativi: "Igiene Alimentare e Sistema HACCP Reg. CEE n. 852/2004 - D. Lgs. 193/07"
· Contaminazione e conservazione degli alimenti
· Malattie trasmesse da alimenti
· Procedure di pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature
· Igiene personale

ASPETTI DIDATTICI E ORGANIZZATIVI

Normativa

(Igiene Alimentare e Sistema HACCP Reg. CEE n. 852/2004 - D.Lgs. 193/07)

Obiettivi Corso

Il corso vuole fornire un'adeguata formazione e informazione su: HACCP - Igiene Alimentare

Partecipanti

Numero massimo partecipanti: 35 unità per i corsi di formazione. Percentuale massima di ore di assenza: 10%

Regolamento corso e contratto formativo

Disponibile online sul sito internet dell'ente.

Metodologia didattica

Proiezione slides, filmati, case history.
Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica interattiva e applicata su casi reali. Al partecipante viene fornito il materiale didattico utile a completare la formazione frontale. Il materiale costituisce una concreta possibilità di consultazione costante e di continuo aggiornamento. Per ogni corso viene predisposto un Registro Presenze sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma.

Docenti

Tutti i docenti hanno una formazione e competenze pluriennali in relazione alle specifiche docenze.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Test e domande individuali

Attestato

Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato di frequenza successivamente alla verifica dell 'apprendimento secondo la modalità prevista oppure al superamento dell'esame finale presso parti terze esterne.

Requisiti minimi partecipanti

Non richiesto nessun requisito minimo.

Idoneità sede per Formazione in Presenza

Il corso di formazione viene svolto presso una sede idonea, la cui idoneità è stata verificata antecedentemente la prima erogazione del corso. La segreteria effettua prima dello svolgimento delle lezioni una pre -verifica con check-list del mantenimento dell'idoneità dell'aula. Per i corsi di formazione effettuati presso altra sede il docente verifica l'idoneità della struttura, inoltre per i corsi di formazione sulle attrezzature ed ove prevista la prova pratica, il docente verifica anche l'idoneità delle attrezzature, come richiesto dalla normativa vigente in materia.
Check-list aula: stato dell'aula, pc, proiettore, schermo, prese elettriche, sedie, lavagna a blocchi con pennarelli, riscaldamento/climatizzazione ed attrezzature.

Requisiti minimi per Formazione FAD, Elearning e Aula Virtuale

Possedere una connessione idonea di almeno 100MG/4GB. Per l'aula virtuale è necessario possedere webcam e microfono attivi. Non è compatibile l'utilizzo dello smartphone. (rif. DD 490/A1500A/2020 del 06/08/2020 all. 1g)

Specifiche calendario

Si rende noto che durante lo svolgimento dell'attività formativa, il calendario del corso potrebbe subire delle modifiche che saranno comunicate ai partecipanti. Corso somministrato in lingua italiana. Agli stranieri è richiesta la comprensione della lingua italiana scritta ed orale.

Archivio generale della formazione

Tutta la documentazione del corso sarà conservata dall'Ente secondo la modalità prevista dalla normativa vigente in materia e dall'SGQ.

SEGRETERIA DIDATTICA
ORARIO: Lun-Ven 8:30 - 12:30 | 14:00 - 18:00

info@enisus.com
0121.376768
0121.376768