

## Scheda Tipologia Corso

Emissione PDF: 09/05/2025

### CORSO DI FORMAZIONE

#### HACCP - Igiene Alimentare ( 8 ore) per responsabile dell'autocontrollo

Ore corso: 8

Quota: 190,00€ + IVA

Sconto: 5%

Destinatari Sconto: Per i clienti ENISUS con Abbonamento My Impresa

Categoria: Alimentare

### 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

#### HACCP\_B

Igiene e Sanità

- Fattori di Insalubrità delle sostanze alimentari
- Igiene dei locali
- Responsabilità del commerciante
- Preparazione e conservazione dei cibi
- HACCP

#### HACCP\_B

- Manuale di autocontrollo e di corretta prassi igienica
- RegISTRAZIONI
- Verifiche analitiche
- Formazione del personale
- Ruolo del responsabile dell'autocontrollo
- Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari
- La corretta prassi igienica, l'igiene della produzione e della distribuzione.

### ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com

## ASPETTI DIDATTICI E ORGANIZZATIVI

### Normativa

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

### Attestato - Finalità corso

Il corso vuole fornire un'adeguata formazione e informazione su: HACCP - Igiene Alimentare (8 ore) per responsabile dell'autocontrollo

### Partecipanti

Numero massimo partecipanti: 35 unità per i corsi di formazione

### 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 precedentemente 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.

## ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com



**SEGRETERIA DIDATTICA**

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

 [info@enisus.com](mailto:info@enisus.com)

 0121.376768

 0121.376768

**ENISUS S.R.L.**

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - [www.enisus.com](http://www.enisus.com) - [info@enisus.com](mailto:info@enisus.com)

