

Sicurezza Sul Lavoro - HACCP

Obiettivi:

Fornire le nozioni di base in materia HACCP

Corsi di
Formazione
per ***tutti i
lavoratori
interessati***

LAVORATORI – CORSO HACCP

CODICE MEPA	TIPO CORSO	DURATA ORE	DI CUI FAD	DI CUI WEBINAR E/O AULA	DI CUI PRATICA	ANNI VALIDITA'
	Corso HACCP di base	6	6	-	-	3

HACCP DI BASE

- ✓ Il sistema HACCP prevede l'acquisizione di nozioni importanti quali:
- ✓ L'importanza del controllo visivo;
- ✓ L'importanza della verifica della merce immagazzinata e della sua rotazione;
- ✓ Lo studio di norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- ✓ La valutazione e il controllo delle temperature e del microclima.

QUAL E' LA METODOLOGIA DIDATTICA?

I corsi sono svolti con metodo altamente interattivo, in modo da coinvolgere gli allievi, sollecitarne l'interesse, favorire la discussione su casi pratici provenienti dalla loro esperienza. Per mantenere un alto livello di attenzione e favorire quindi l'apprendimento, verrà dato spazio all'interazione tra i partecipanti anche nella soluzione di casi reali mediante partecipazione a workshop.

QUANDO E DOVE SI SVOLGE?

I corsi possono essere svolti anche in modalità frazionata, parte in e-learning (FAD), parte in aula o in webinar (videoconferenza). Al momento della richiesta di offerta, scegliere il frazionamento preferito. Per le sessioni in e-learning occorre concordare la data di apertura della piattaforma. Il tempo di fruizione sarà gestito dai corsisti in piena autonomia nei 30 giorni stabiliti con disponibilità dei sistemi 24/24h, si procederà infine al test di verifica dell'apprendimento in aula o dalla propria postazione, in base agli accordi.

QUANTO COSTA E COME SI ORDINA?

Il costo varia in base al frazionamento. Richiedere via mail il preventivo del corso scelto. Seguirà il capitolato o l'offerta dettagliata.