FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare
Codice Profilo: 130607

Descrizione

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

Tipologia: Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

Riferimenti normativi

Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE; D. Lgs. 26 maggio 1997 n. 155; D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114 ; L.R. 12 maggio 2003, n. 24; D.G.R. 27 dicembre 2004 n. 1388.

Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	Rischi e pericoli alimentari.	Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.	4	test scritto
2	Piani di autocontrollo, criticità, procedure.	Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive. Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.	4	test scritto
3	Conservazione degli alimenti - Igiene.	Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.	4	test scritto

Totale durata: 12

Criteri di selezione

Note