

## Corso HACCP per il personale qualificato 14 ore

(d.lgs 155/1997 Reg. CE 852/2004 - D.G.R. Lazio del 8 marzo 2002 n. 282)

<b>Date</b>	Date aggiornate ogni mese cliccando su <a href="http://www.gruppomcs.net/calendariocorsi.html">www.gruppomcs.net/calendariocorsi.html</a>
<b>Orari</b>	9.00-17.30
<b>Durata</b>	Corso in aula 14 ore
<b>Sede del corso</b>	Gruppo MCS SRL Piazza Tuscolo 13 Roma a soli 300 Metro A San Giovanni
<b>C.F.A.</b>	Gruppo MCS SRL Piazza Tuscolo 13 Roma a soli 300 Metro A San Giovanni
<b>Obiettivi e Finalità del corso</b>	Personale qualificato della ristorazione (ivi compreso personale con particolare coinvolgimento dovuto alla specialità della mansione, come ad esempio gli addetti ai settori complessi come la macelleria, la produzione di latticini, di pasta fresca, ecc.; oppure personale con la responsabilità di capi reparto, responsabili di settore, ecc.)
<b>Riferimenti Legislativi</b>	d.lgs 155/1997 Reg. CE 852/2004 - D.G.R. Lazio del 8 marzo 2002 n. 282
<b>Destinatari</b>	personale non qualificato delle attività alimentari
<b>Requisiti Minimi</b>	Non è previsto nessun requisito minimo.  <b>il corso è a numero chiuso .</b>

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	03	20/07/2017	1/3

## ARGOMENTI DEL CORSO

### Programma sintetico del corso :

- 1) SISTEMA HACCP (COMPITI E FUNZIONI)
- 2) IMPORTANZA DEL CONTROLLO VISIVO
- 3) IMPORTANZA DELLA VERIFICA DELLA MERCE IMMAGAZZINATA E IMPORTANZA DELLA SUA ROTAZIONE
- 4) NORME IGIENICHE BASILARI PER LA LOTTA AGLI INSETTI E AI RODITORI
- 5) VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLE TEMPERATURE E DEL MICROCLIMA
- 6) ARGOMENTI DI MICROBIOLOGIA ALIMENTARE
- 7) NOZIONI DI CHIMICA MERCEOLOGICA, DI CHIMICA E DI FISICA
- 8) NOZIONI DI IGIENE DELLE STRUTTURE, DELLE ATTREZZATURE, DI IGIENE PERSONALE E DI NORMATIVA

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	03	20/07/2017	2/3

**ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI**

- Risultati attesi** preparare Il personale qualificato delle attività alimentari cioè coloro che assolvono ad incarichi operativi e non rientrano né tra i responsabili dell'industria alimentare né tra il personale qualificato della ristorazione.
- Metodologia didattica** Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva attraverso lo studio di casi aziendali ed alle esercitazioni in gruppo.
- Docenti e/o istruttori** Tutti i docenti del corso sono qualificati sulla base delle conoscenze, competenze, abilità ed esperienze, in relazione alle tematiche trattate durante il corso e ai moduli teorici e pratici.
- Materiali didattici** Cartellina, bloconotes, penna e slides scaricabili dall'area riservata
- Registro** E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.
- Verifica finale** Test a risposta multipla
- Frequenza al corso** L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della **frequenza del 90%** delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.
- Attestato relativo al corso** Al termine del corso ogni partecipante riceverà l'attestato individuale di formazione e di frequenza rilasciato da AiFOS, ed inserito nel registro nazionale della formazione.  
Tale documento sarà autenticato da un numero univoco e dal QR Code automaticamente generato dal sistema Ge.Co.  
La responsabilità dell'emissione dell'attestato finale è del direttore del CFA, ed è necessaria per la validazione l'apposizione di firma autografa da parte dei responsabili (direttore CFA, coordinatore, medico ecc.).
- Archivio documenti** Tutti i documenti del corso, programma, registro firmato dai partecipanti, materiali e test di verifica saranno conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede del CFA che ha organizzato il corso.
- AiFOS Soggetto Formatore nazionale** AiFOS quale associazione di categoria nazionale aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia, operante su tutto il territorio nazionale, è soggetto *ope legis* (ai sensi D.Lgs. 9 Aprile 2008, n.81 e s.m.i., nonché ai sensi degli Accordi Stato-Regioni) per la realizzazione dei corsi di formazione e ne rilascia gli Attestati.
- C.F.A. Centro di Formazione AiFOS** Struttura formativa di diretta ed esclusiva emanazione di AiFOS cui sono stati demandati tutti i compiti amministrativi, organizzativi e di supporto alla didattica ed allo sviluppo del corso.

**Per informazioni ed iscrizioni**

**Contattare: Gruppo MCS SRL 06.77.59.17.54 oppure e-mail: [info@gruppomcs.net](mailto:info@gruppomcs.net) Sito web: [www.gruppomcs.net](http://www.gruppomcs.net)** - I Nostri corsi possono essere svolti a Roma Piazza Tuscolo 13 oppure su richiesta presso le Aziende di Italia

*Centro accreditato per la formazione continua con Fondimpresa, Fondo professioni, Fonter, Formatemp. Centro autorizzato Aifos, Test Center ECDL EI-CENTER - EIPONT UNIVERSITAS MERCATORUM Azienda con certificato di qualità ISO 9001*

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD22	03	20/07/2017	3/3