



OBIETTIVO

L'obiettivo del corso è di far acquisire competenze specialistiche, attraverso l'ampio utilizzo di tecnologia multimediale (filmati, foto, audio) in materia di sicurezza alimentare e patologie correlate. Il corso ricrea in maniera estremamente realistica l'esperienza della conduzione di audit in campo. Sarà paradossalmente possibile visionare luoghi, "intervistare" gli operatori del settore, analizzare e verificare documentazione aziendale, effettuare riunioni e briefing, compilare progressivamente check list e report proprio come se ci si trovasse in una reale azienda agroalimentare. tanto sarà possibile in funzione dell'utilizzo delle tecniche multimediali cui sopra si accennava che consentiranno, di fatto, di vivere l'esperienza-corso come se ci si trovasse in una sorta di "realtà virtuale aumentata".

CONTENUTI

Etichettatura e gestione degli allergeni nel settore della ristorazione collettiva; Modalità di gestione delle attività di sanificazione; Conduzione di un audit nel settore della ristorazione collettiva.

DESTINATARI

Tutte le professioni sanitarie. Personale del settore agro-alimentare.

DURATA

La durata complessiva massima del corso è stimata in 27 ore in cui il corsista legge i testi, può consultare le immagini, gli altri siti suggeriti e la bibliografia, fino al completamento delle attività.

SEDE FORMATIVA

Il corso può essere fruito sulla piattaforma di formazione a distanza Arcadia.

LIVELLO DEL CORSO

Specialistico

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

La prova finale è costituita da un questionario a risposta multipla con quattro opzioni di risposta di cui una soltanto è esatta.

NUMERO CREDITI ECM PREVISTI

40

NUMERO PARTECIPANTI PER EDIZIONE

20

QUOTA DI ISCRIZIONE PER PARTECIPANTE

€ 230,00

RILASCIO DEGLI ATTESTATI

Superato il test, l'attestato dei crediti ECM si materializza direttamente nella sezione del corso.