



Requisiti di sistema

- CPU Pentium II 400 MHz
- Ram 32 Mbytes
- Lettore Cd-rom 8X (solo per fruizione off-line)
- Scheda video SVGA 800x600
- Scheda audio 16 bit
- Amplificazione audio
- Web browser Internet Explorer 5.0 o superiore
- Plug-in Shockwave Player
- Plug-in Flash Player

In versione cd-rom, il corso funziona correttamente sui seguenti sistemi operativi:

- Microsoft Windows® 98 II Ed.
- Microsoft Windows® Me
- Microsoft Windows® 2000
- Microsoft Windows® XP
- Microsoft Windows® Vista

In versione on-line è utilizzabile da qualunque browser internet che supporti il plug-in Adobe Shockwave Player 10.0 (MX 2004) o superiore e/o il plug-in Adobe Flash Player 7 o superiore.

Modalità di fruizione

I nostri moduli formativi multimediali sono applicazioni ricche di animazioni ed audio che vengono realizzati utilizzando la tecnologia Flash e/o Shockwave.

Il corso può essere fruito sia on-line tramite i browser standard (con pari prestazioni a quelle del CD-ROM), sia su cd-rom e persino in modalità mista (web cd).

La visione tramite web browser necessita della installazione dei relativi plug-in (Flash Player o Shockwave Player) che vengono messi a disposizione gratuitamente da Adobe e possono essere scaricati on-line.

Compatibilità

Il corso è compatibile con i seguenti standard: **AICC**, **SCORM 1.2**, **SCORM 1.3**. Può essere personalizzato per garantire la compatibilità con LMS non standard.

Obiettivi del corso

Fornire un'informazione sufficiente ed adeguata delle normative e dei principi della metodologia HACCP e gli strumenti per una corretta applicazione per la sicurezza in ambito alimentare.

Destinatari

Ogni soggetto, pubblico o privato, che svolge attività nel settore alimentare.

Durata del corso

Il corso multimediale ha una durata di **5 ore di fruizione*** e si sviluppa attraverso momenti di studio, interazione, approfondimento delle tematiche, verifica dell'apprendimento.

Indice del corso – argomenti trattati

1. I regolamenti di riferimento: reg. 178/2002 e 852/2004
2. Principi del sistema HACCP
3. Fasi del metodo HACCP
4. La contaminazione fisica e chimica
5. La contaminazione biologica
6. Muffe e batteri nei diversi alimenti
7. Le malattie alimentari
8. La conservazione degli alimenti
9. Le GMP
10. Le norme igieniche per il personale
11. La pulizia e la sanificazione

La verifica dell'apprendimento

All'interno di ogni modulo vi sono dei momenti di verifica dell'apprendimento non vincolati che consentono all'utente di interagire con l'animazione verificando l'apprendimento dei concetti presentati.

Al termine del corso è previsto un test finale che verifica l'apprendimento con domande a risposta singola e multipla riguardo l'intero contenuto del corso suddiviso per i moduli fruiti.

(*) I criteri di determinazione della durata dei corsi sono disponibili [qui](#)