

Titolo	Esperto di sistemi di tracciabilità degli alimenti
Destinatari	Il Corso è diretto a delineare un ben preciso profilo professionale per una figura esperta di tracciabilità degli alimenti, capace di svolgere con competenza e preparazione i ruoli di responsabilità previsti in tutti i settori di attività. L'Esperto in sistemi di tracciabilità degli alimenti si propone come una nuova ed innovativa figura professionale in grado di svolgere attività di consulente e tecnico del settore agro alimentare, pubblico e privato, tale da garantire la filiera aziendale, ma anche in grado di certificare il livello qualitativo del prodotto alimentare.
Obiettivi e Finalità	Il corso mira a formare esperti sulla tracciabilità degli alimenti intesa quale capacità di segnatura, di riconoscimento, di informazione relativa agli alimenti presenti sul mercato tali da premettere la consulenza aziendale finalizzata alla completa conoscenza di luoghi di produzione, prodotti, procedure, trasporti, imballaggio, vendita, conservazione, etc. , tale da fornire al consumatore le informazioni sufficienti ad una scelta informata.
Normativa di riferimento	Reg. (CE) n.178/2002 - principi e i requisiti generali della legislazione alimentare Reg. (CE) n.852-853-854-882/2004.
Requisiti di ammissione	diploma di scuola secondaria di secondo grado
Durata e modalità	Il corso ha una durata di 12 ore ed è erogabile in modalità e-learning (LMS) Learning Management System, con monitoraggio dello svolgimento, della tracciabilità e del completamento delle attività didattiche di ciascun utente. Sono previsti test di verifica intermedi, a conclusione di ciascun modulo didattico; è previsto, inoltre, apposito test di verifica finale dell'apprendimento delle nozioni acquisite.
Programma del corso	DISCIPLINE E CONTENUTI
	VIDEO <ul style="list-style-type: none"> • Etichettatura • Tecniche di conservazione degli alimenti • Sistema di Gestione • Iso 22000 • La certificazione • I moca • Igiene del processo • Principi Generali dell'Haccp • Tracciabilità degli alimenti • Autocontrollo • Igiene individuale e dei luoghi di lavoro • Processi e metodi di stoccaggio • Tutele e informazione del consumatore

	<p>DISPENSE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diagramma Ristorazione • Moca • Sicurezza Alimentare • Tracciabilità alimentare • Igiene individuale e dei luoghi di lavoro • Autocontrollo • Haccp <p>Test finale</p>
Valutazione	La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento finale (esame finale).
Attestato Formativo Rilasciato	Attestato di frequenza al corso di “Esperto di sistemi di tracciabilità degli alimenti” rilasciato da A.I.S.F.
Docenza e Tutoraggio	Formatori e Tutor qualificati in riferimento alle aree di competenza previste nel percorso formativo.
Materiale didattico	L’esecuzione del corso è supportata da idoneo materiale didattico gratuito.
Sede	Piattaforma e-learning http://aisf.piattaformafad.com/