

CORSO ON LINE: IPM FOOD

DATA	//	DURATA	2 h
ORARIO*	//	DOCENTI	//

* Ogni partecipante deve collegarsi alla piattaforma 20 minuti prima dell'orario di inizio del corso la per compilazione del materiale pre-corso.

DESCRIZIONE GENERALE E FINALITA' DEL CORSO

Il corso consente di acquisire conoscenze approfondite e necessarie per la gestione degli infestanti delle industrie alimentari, in particolare in ambito di Sistemi della Gestione della Sicurezza Alimentare ("Food Safety"), con particolare riferimento al rapporto tra "Food Safety" e "Pest Management" alla luce dei requisiti dei principali standard di sicurezza alimentare (BRC, IFS, ecc.).

Il corso è erogato "on line" con lezione in modalità "live", mediante l'accesso dei discenti ad una piattaforma dedicata, quale punto di incontro tra i docenti e discenti. I requisiti tecnici per l'accesso alla piattaforma "on line" sono specificati nella scheda di iscrizione.

DESTINATARI

Il corso è destinato a persone (Responsabili Tecnici, Tecnici, Venditori) che operando nell'ambito di un Fornitore Professionale di Servizi di Pest Management (Impresa di disinfestazione e derattizzazione) necessitano di una formazione approfondita nell'ambito della gestione degli infestanti in aziende alimentari certificate.

Il presente programma prende in considerazione lo sviluppo delle competenze previste dallo standard UNI EN 16636:2015.

CONTENUTI DEL CORSO DI FORMAZIONE

1. Il rapporto tra Sicurezza Alimentare e Pest Management
2. Le norme volontarie (BRC, IFS) in materia di gestione degli infestanti nel comparto agro-alimentare. Esame dei requisiti.
3. Il ruolo e le caratteristiche del Disinfestatore nelle Industrie agro-alimentari certificate BRC, IFS, ecc.
4. La corretta gestione della documentazione

PREZZO PER I PARTECIPANTI

50,00 € + IVA / partecipante

RESPONSABILI PROGETTO FORMATIVO

DC: Dott. Nazareno Reggiani
RCF: Dott. Francesco Fiorente

DOCENTI

Esperti in Pest Management con esperienza pluriennale e competenze in campo entomologico, normativo e di attività in campo.

PREREQUISITI FORMATIVI

Non sono previsti prerequisiti, conoscenze o abilità particolari.

METODOLOGIA DIDATTICA

Metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali, attraverso piattaforma on-line dedicata.

VALUTAZIONI FINALI E ATTESTAZIONI

Al raggiungimento di almeno il 90% del monte ore verrà sottoposto al discente un test finale di apprendimento.

Il test finale si riterrà superato mediante la risposta corretta al 70% dei quesiti (es: almeno 07 su 10); il superamento del test porterà al rilascio di un **Attestato di Formazione** individuale prontamente scaricabile dalla piattaforma "on line". Qualora la verifica finale non sia superata con successo, verrà rilasciato un **Attestato di Partecipazione**, inviato successivamente via e-mail.

MATERIALE DIDATTICO

Il materiale informatico contenente la presentazione illustrata sarà disponibile per i discenti nell'ambito della piattaforma "on line" dedicata.

RIFERIMENTI NORMATIVI

UNI EN 16636:2015, Regolamento (UE) n. 528/2012 (Prodotti Biocidi), Regolamenti del cd. "pacchetto igiene" (HACCP), Linee guida nazionali, Standard BRC, IFS.

CONSERVAZIONE DEI DATI

Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme dei partecipanti, lezioni, test di verifica nonché la copia dell'Attestato saranno conservati da BLEU LINE srl che ha organizzato il corso.