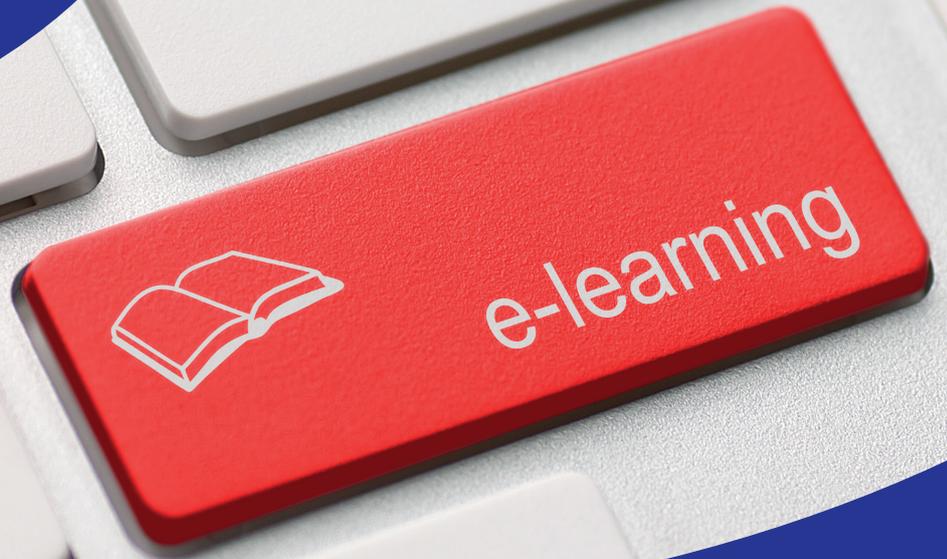


Diversey 



**Diversey Hygiene Academy: e-learning**



## SOMMARIO

Sistema di gestione dell'apprendimento (LMS) online di Diversey	2
Indice dei corsi	4
Corsi fondamentali	5
Corsi applicativi	9
Corsi di processo	21
Corsi sul controllo di microbi specifici	25



# Sistema di gestione dell'apprendimento (LMS) online di Diversey

I corsi e-learning della Diversey Hygiene Academy sono disponibili nel sistema di gestione dell'apprendimento (LMS) online di Diversey. La piattaforma semplifica la gestione dei corsi formativi per i dipendenti, riduce significativamente i costi della attività di formazione, consentendone l'esecuzione all'interno dell'azienda.

Il sistema presenta le seguenti caratteristiche:

## Ampia biblioteca di corsi formativi online

Ampia biblioteca esistente con i migliori materiali formativi caratterizzati da funzioni audio e video. Sistema online disponibile per gli utenti e gli amministratori 24 ore su 24, 7 giorni su 7, 365 giorni l'anno.

## Test finali, tracciabilità e reporting

Potenti capacità di reporting per monitorare la partecipazione, le prestazioni e i progressi dei dipendenti. Report esportabili con Excel che consentono di eseguire analisi rapide.

## Piattaforma su cloud

Tecnologia cloud avanzata che migliora l'esperienza degli utenti e riduce al minimo i tempi di configurazione. Non è più necessario acquistare degli hardware costosi o installare dei software. Comoda auto-registrazione.

## Gestione degli attestati

E' possibile scaricare e stampare gli attestati relativi ai corsi formativi in via digitale. E' possibile altresì configurare le policy di emissione e scadenza dei certificati in base alle necessità aziendali.

## Mobile Learning

E' possibile accedere ai contenuti formativi anche da smartphone o tablet.

- Fornire conoscenza e maggiore sicurezza ai dipendenti attraverso la condivisione di corrette prassi aziendali
- Garantire coerenza fornendo gli stessi corsi formativi a tutti i lavoratori presso tutte le sedi e in diverse lingue
- Aumentare la responsabilizzazione tenendo traccia della partecipazione dei dipendenti e fornendo la documentazione ai lavoratori e ai supervisor

## Sistema efficace e flessibile

- Corsi formativi autogestiti in maniera tale che ognuno possa procedere al proprio passo e questionari che mantengono concentrati gli utenti durante i corsi
- Sempre disponibili, quando e dove lo desiderate, attraverso qualsiasi connessione Internet
- Sempre aggiornati grazie a nuovi moduli che vengono aggiunti regolarmente per mantenere le informazioni al passo coi tempi e pertinenti

## Risparmi principali

- Fa risparmiare tempo e riduce le spese associate ai viaggi per raggiungere i centri formativi
- Riduce i costi operativi insegnando delle procedure operative efficienti ed efficaci
- Sfrutta gli investimenti di Diversey e l'esperienza di settore, quindi non è necessario acquistare e installare un sistema specifico.

Per ulteriori informazioni circa il nostro Sistema di gestione dell'apprendimento (LMS) online, contattare il rappresentante locale della divisione Diversey oppure visitare il nostro sito web all'indirizzo:

**[www.diversey.com](http://www.diversey.com)**



## Corsi di e-learning Diversey - Indice

CATEGORIA	RIF.	CORSO	MODULI DEL CORSO		CERTIFICAZIONE	
CORSI FONDAMENTALI	E1	SICUREZZA CHIMICA	Pulizia sicura con detersivi e disinfettanti (Disponibile in inglese)		Di base	
	E2	PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	1. Concetti di base concernenti l'igiene e la pulizia 2. Chimica	3. Microbiologia alimentare 4. Disinfezione (igienizzazione) 5. Monitoraggio e documentazione	Avanzato: Tutti e 5 i moduli	
	E3	PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	1. Introduzione e proliferazione dei microrganismi	2. Organismi alterativi 3. Agenti patogeni	Di base: Tutti e 3 i moduli	
CORSI APPLICATIVI	A1	OPC	1. Modulo base	2. Modulo avanzato	Di base: Modulo 1	Avanzato: Moduli 1 e 2
	A2	CIP	1. Concetti CIP 2. Concetti alla base delle unità CIP: monouso, sistemi di recupero, "static leg"	3. CIP con sistemi di recupero 4. CIP con "static leg"	Di base: Moduli 1 e 2	Avanzato: Tutti e 4 i moduli
	A3	LAVAGGIO BOTTIGLIE	1. Principi ed impiantistica 2. Condizioni operative	3. Controlli operativi	Di base: Modulo 1	Avanzato: Tutti e 3 i moduli
	A4	LA FILTRAZIONE SU MEMBRANA NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	1. Modulo base - principi fondamentali 2. Modulo avanzato	3. Condizioni operative	Di base: Modulo 1	Avanzato: Tutti e 3 i moduli
	A5	LUBRIFICAZIONE NASTRI	1. Principi base	2. Condizioni operative	Di base: Modulo 1	Avanzato: Moduli 1 e 2
	A6	LAVAGGIO CASSE	Lavaggio casse		Avanzato	
CORSI DI PROCESSO	P1	GMP PER GLI STABILIMENTI ALIMENTARI	Igiene personale e Good Manufacturing Practices (GMP) per la lavorazione degli alimenti		Avanzato	
	P2	HYGIENIC DESIGN	Disponibile a partire dal T3 2018 (disponibile in Inglese)		Avanzato	
	P3	GESTIONE DEGLI ALLERGENI	Managing allergens in processing foods (disponibile in Inglese)		Avanzato	
CORSI SUL CONTROLLO DI MICROBI SPECIFICI	S1	CONTROLLO E GESTIONE DELLA LISTERIA NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE	Controllo e gestione della Listeria nella produzione alimentare		Avanzato	
	S2	CONTROLLO E GESTIONE DEL CAMPYLOBACTER NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE	Controllo e gestione del Campylobacter nella produzione alimentare		Avanzato	
	S3	BIOFILM	Managing and controlling Biofilm in a food and beverage production (disponibile in Inglese)		Avanzato	
	S4	SALMONELLA	Controllo e gestione della Salmonella nella produzione alimentare (disponibile in Inglese)		Avanzato	

## CORSI FONDAMENTALI

Principi alla base dell'igiene che consentono di comprendere il ruolo e l'importanza della pulizia.



### Descrizione

Diversey desidera garantire che tutti i detergenti chimici vengano maneggiati correttamente e in sicurezza per prevenire incidenti che potrebbero potenzialmente ferire l'utente ed avere un impatto sulla sicurezza degli operatori. Il corso sulla SICUREZZA CHIMICA garantisce una comprensione sufficiente dei rischi potenziali legati all'utilizzo di detergenti chimici e dei processi che devono essere applicati per ridurre al minimo tali pericoli.



### Obiettivi di apprendimento

Il programma formativo tratterà argomenti chiave per migliorare la comprensione dei metodi d'esecuzione della pulizia con prodotti chimici in totale sicurezza.

I contenuti principali comprendono:

- Ragioni alla base della pulizia
- Come eseguire la pulizia
- Legislazione
- Pericoli chimici
- Sicurezza chimica
- Indumenti di protezione
- Pulizia in seguito alla fuoriuscita di prodotti chimici
- Intervento di primo soccorso



### Adatto per:

Il corso di SICUREZZA CHIMICA dovrebbe essere utilizzato come corso formativo obbligatorio per tutti i dipendenti.

- È adatto per i dipendenti che utilizzano dei detergenti chimici nel loro lavoro quotidiano
- È adatto per i dipendenti che possono entrare a contatto con prodotti chimici per l'igiene



## Descrizione

Il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE è composto da 5 moduli e presenta la chimica, la microbiologia e la fisica alla base delle ragioni per la pulizia e la disinfezione. Il corso rappresenta il punto di partenza per tutti gli altri corsi formativi ed è consigliabile completarlo prima dei corsi più avanzati.

I principi fondamentali vengono indicati in maniera concisa per spiegare come e perché si esegue la pulizia, per poi esplorare il funzionamento dei prodotti chimici per l'igiene e le operazioni corrette di gestione, monitoraggio e documentazione delle procedure igieniche.



## Obiettivi di apprendimento

I 5 moduli del corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE hanno degli obiettivi specifici. Al termine di tutti i moduli, il partecipante comprenderà:

- Perché si esegue la pulizia e le conseguenze di una mancata pulizia
- I tipi di microrganismi legati alla produzioni di alimenti e bevande, il loro impatto e come si possono controllare
- La differenza tra detergenti e disinfettanti, e come agiscono
- Come utilizzare i prodotti chimici detergenti in sicurezza
- Come e perché monitorare la pulizia, e come misurare le prestazioni
- Come e perché la pulizia deve essere documentata



## Adatto per:

Il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE è di livello di base, ma è approfondito. È stato ideato per presentare o aggiornare i partecipanti sui principi fondamentali che sostengono la pulizia e l'igiene.

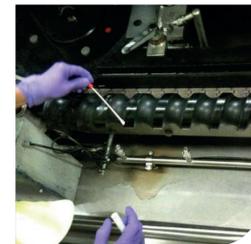
- Adatto per i neoassunti che non abbiano ricevuto una formazione precedente in materia di igiene
- Adatto come riepilogo per i dipendenti che intendono partecipare a corsi più avanzati



## Descrizione

Il corso PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE è composto da 3 moduli ed è una presentazione di livello base sui microrganismi, il loro impatto e i metodi per controllarne la proliferazione. Il corso rappresenta il punto di partenza per i corsi formativi sul controllo di microbi specifici ed è consigliabile completarlo prima dei corsi più avanzati.

I principi fondamentali vengono indicati in maniera concisa per spiegare i tipi di microrganismi che sono importanti per la produzione di alimenti e bevande, le condizioni necessarie per la loro proliferazione e come la loro proliferazione possa essere controllata attraverso l'alterazione delle condizioni specifiche.



## Obiettivi di apprendimento

I 3 moduli del corso Microbiologia hanno degli obiettivi specifici. Al termine di tutti i moduli, il partecipante comprenderà:

- Denominazioni e tipologie di microrganismi
- Vantaggi legati ai microrganismi
- Il loro impatto sulla produzione di alimenti e bevande
- Come controllare la proliferazione dei microrganismi
- Batteri, funghi, lieviti e virus
- Spore
- Biofilm



## Adatto per:

Il corso PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE è di livello base ed è stato ideato per presentare o aggiornare i partecipanti sui principi fondamentali riguardanti i microrganismi.

- Adatto per i neoassunti che non abbiano ricevuto una formazione precedente in materia di igiene
- Adatto come riepilogo per i dipendenti che intendono partecipare a corsi più avanzati



## CORSI APPLICATIVI

Corsi formativi sviluppati per applicazioni e processi igienici specifici del settore degli alimenti e delle bevande.



**Descrizione**

La definizione Pulizia impianti aperti ("Open Plant Cleaning", OPC) viene usata per descrivere i metodi di pulizia e disinfezione o igienizzazione di zone aperte, attrezzature di processo e attrezzature o zone chiuse che potrebbero dover essere smontate prima della pulizia, così come le superfici esposte che caratterizzano i settori degli alimenti e delle bevande.

Il modulo OPC DI LIVELLO BASE presenta il principio della Pulizia impianti aperti ("Open Plant Cleaning", OPC), come vengono utilizzati i metodi all'interno del settore degli alimenti e delle bevande, e le opzioni disponibili per abbinare il processo OPC al processo produttivo.

**Obiettivi di apprendimento**

Al completamento del corso, il partecipante:

- Comprenderà la definizione di OPC: cosa significa OPC e chi lo utilizza
- Comprenderà i metodi disponibili per l'applicazione di prodotti chimici
- Comprenderà cosa significa TACT e il suo rapporto con la scelta dei metodi di pulizia
- Comprenderà le fasi generali intraprese per ottenere una superficie pulita
- Comprenderà le interdipendenze tra i tipi di sporcizia e di superficie

**Adatto per:**

Il modulo PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE è stato ideato per fornire una comprensione sufficiente della chimica dei detergenti. È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.

- Adatto per i dipendenti di tutti i livelli allo scopo di comprendere i principi di base del processo OPC nel settore alimentare



## Descrizione

La Pulizia impianti aperti (“Open Plant Cleaning”, OPC) è un processo che richiede molte risorse. Scegliere il metodo corretto per la pulizia, ottimizzare il ciclo di pulizia associato e scegliere il detergente corretto consente di ottenere una superficie pulita con un impiego minimo di risorse e un impatto ridotto sulle superfici pulite.

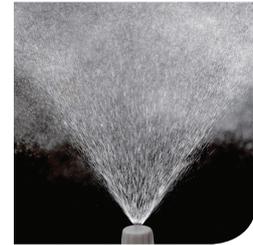
Il modulo OPC DI LIVELLO AVANZATO intende fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie ad ottimizzare i processi OPC e a ottenere una pulizia efficace.



## Obiettivi di apprendimento

Al completamento del corso, il partecipante:

- Sarà in grado di scegliere un metodo di pulizia OPC
- Comprenderà alcune delle opzioni disponibili riguardanti le attrezzature
- Ottimizzerà il metodo di pulizia
- Sceglierà il tipo corretto di detergente (livello di schiumosità, tipo di gel, ecc.)
- Comprenderà le interdipendenze tra la sporcizia e la superficie in questione



## Adatto per:

Il modulo OPC DI LIVELLO AVANZATO è stato ideato come proseguimento del corso OPC di livello base. I Partecipanti devono avere:

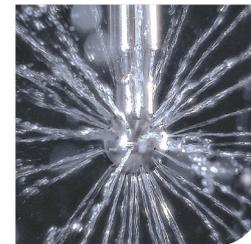
- Una comprensione generale della pulizia
- Una comprensione generale delle attrezzature degli impianti alimentari e delle relative strutture
- Una comprensione generale delle basi di chimica della pulizia
- Una comprensione delle basi della Pulizia impianti aperti (“Open Plant Cleaning”, OPC)



### Descrizione

Per definizione, la pulizia in situ (“Cleaning In Place”, CIP) indica il processo di pulizia e disinfezione delle superfici interne delle attrezzature di lavorazione senza la necessità di smontarle o di intervenire manualmente.

Il corso PULIZIA CIP DI LIVELLO BASE presenta i principi fondamentali della funzionalità, della progettazione e del funzionamento dell'impianto CIP, e rappresenta il punto di partenza per ulteriori moduli avanzati.



### Obiettivi di apprendimento

Al completamento del corso costituito da 2 moduli, il partecipante sarà in grado di:

- Descrivere gli elementi di un impianto CIP ed esprimere i principi di base della struttura CIP
- Riconoscere i tipi di impianti CIP quando si incontrano
- Essere in grado di spiegare i concetti di base di portata e caduta di pressione, e sapere perché sono importanti



### Adatto per:

Il corso PULIZIA CIP DI LIVELLO BASE è stato ideato per fornire una comprensione sufficiente dei principi che caratterizzano un impianto di pulizia in situ (CIP). È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.

- Adatto per i dipendenti di tutti i livelli allo scopo di comprendere i principi alla base della pulizia CIP nel settore alimentare
- Propedeutico al corso Pulizia CIP di livello avanzato



## Descrizione

Gli impianti CIP automatizzano il ciclo di pulizia e garantiscono dei risultati ripetibili. È importante capire il funzionamento dell'impianto per garantire l'utilizzo del programma corretto e di non sprecare risorse.

Il corso PULIZIA CIP DI LIVELLO AVANZATO intende fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per capire il funzionamento degli impianti CIP, così come le competenze per riconoscere i problemi più comuni.

Il corso avanzato comprende 2 moduli aggiuntivi rispetto ai 2 relativi a Pulizia CIP di livello base.

---

## Obiettivi di apprendimento

Al completamento del corso, il partecipante:

- Avrà compreso i diversi tipi di impianti CIP
- Sarà in grado di riconoscere i tipi di impianto CIP e conoscerà il loro funzionamento
- Avrà compreso la differenza tra sistemi di recupero e monouso, così come le diverse progettazioni
- Riconoscerà i problemi più comuni legati agli impianti CIP e sarà in grado di descriverli a un esperto in caso di necessità



---

## Adatto per:

Il corso PULIZIA CIP DI LIVELLO AVANZATO è stato ideato come approfondimento del corso formativo Pulizia CIP di livello base.

- Adatto per i dipendenti che gestiscono i processi CIP o che desiderano capire la progettazione degli impianti CIP



**Descrizione**

Le bottiglie di vetro sono tuttora molto popolari e in molti paesi sono il contenitore preferito per le bevande, in particolar modo la birra e le bibite gassate. Nella maggior parte dei paesi, le bottiglie di vetro vengono rese dai consumatori per poi essere rivendute ai produttori di vetro o riportate allo stabilimento di confezionamento per essere riutilizzate.

Questo corso tratta dettagliatamente il processo di pulizia e sterilizzazione delle bottiglie mediante l'utilizzo di lavabottiglie all'interno di un imbottigliamento.

**Obiettivi di apprendimento**

Al completamento del corso, il partecipante sarà in grado di:

- Capire perché vengono lavate le bottiglie
- Identificare la configurazione generale di processo di una lavabottiglie e del flusso generale della soluzione chimica
- Identificare gli elementi fondamentali della lavabottiglie, così come delle attrezzature e dei servizi associati
- Capire il ruolo dell'acqua e della sua composizione per il funzionamento di una lavabottiglie

**Adatto per:**

Il corso LAVAGGIO BOTTIGLIE LIVELLO BASE è stato ideato per fornire una comprensione sufficiente dei principi che caratterizzano un impianto di lavaggio bottiglie. È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.

- Adatto per i dipendenti di tutti i livelli allo scopo di comprendere i principi alla base del lavaggio delle bottiglie
- Propedeutico al corso LAVAGGIO BOTTIGLIE LIVELLO AVANZATO



## Descrizione

Le lavabottiglie eseguono un ciclo di pulizia automatizzato e garantiscono dei risultati ripetibili. È importante capire il funzionamento dell'impianto per garantire l'utilizzo del programma corretto e di non sprecare risorse.

Il corso LAVAGGIO BOTTIGLIE LIVELLO AVANZATO intende fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per capire il funzionamento dei lavabottiglie, comprese le competenze per riconoscere i problemi più comuni.

Il corso avanzato comprende 2 moduli aggiuntivi rispetto al corso di base sul lavaggio delle bottiglie, ed è incentrato sulla progettazione e sul funzionamento della Lavabottiglie.

## Obiettivi di apprendimento

I 3 moduli del corso LAVAGGIO BOTTIGLIE LIVELLO AVANZATO hanno degli obiettivi specifici. Al termine di tutti i moduli, il partecipante comprenderà:

- I fattori che influiscono sul metodo di pulizia delle bottiglie all'interno di un lavabottiglie
- La chimica alla base dei prodotti utilizzati per le operazioni di lavaggio e risciacquo
- I requisiti specifici per la protezione delle confezioni
- Le osservazioni e le prove richieste per monitorare le prestazioni operative di una lavabottiglie
- Come si può recuperare il detergente caustico di una lavabottiglie eliminando l'accumulo di solidi sospesi fini
- Perché, dove e come vengono dosati e controllati gli additivi e il detergente caustico all'interno di una lavabottiglie
- Come analizzare la maggioranza dei problemi dei lavabottiglie, identificare le cause probabili e intraprendere delle azioni correttive

## Adatto per:

Il corso LAVAGGIO BOTTIGLIE LIVELLO AVANZATO è stato ideato per fornire una comprensione approfondita dell'impianto Lavabottiglie e approfondisce il corso formativo LAVAGGIO BOTTIGLIE LIVELLO BASE.

- Adatto per i dipendenti che gestiscono i processi di lavaggio bottiglie o che desiderano capire la progettazione degli impianti



### Descrizione

La filtrazione su membrana viene utilizzata ampiamente nel settore alimentare e delle bevande per separare i prodotti.

Il corso formativo FILTRAZIONE SU MEMBRANE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - LIVELLO BASE intende presentare i principi fondamentali concernenti l'utilizzo delle membrane per la filtrazione, i metodi di pulizia delle membrane e le varie opzioni disponibili per massimizzare l'efficienza degli impianti di filtrazione.



### Obiettivi di apprendimento

Fornire un quadro di lavoro per consentire al partecipante di:

- Comprendere i principi alla base delle Membrane
- Comprendere i principi alla base della progettazione delle Membrane
- Comprendere i diversi tipi di impianti a Membrana



### Adatto per:

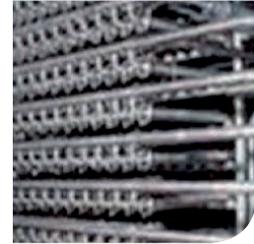
Il corso di livello base è stato ideato per presentare o aggiornare i partecipanti sui principi fondamentali delle membrane.

- Adatto per i neoassunti che non abbiano ricevuto una formazione precedente in materia di membrane
- Propedeutico per i dipendenti che intendono partecipare a corsi più avanzati
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE prima di partecipare a questo modulo



## Descrizione

Questo corso di livello avanzato presenta i diversi tipi di impianti di filtrazione su membrana, fornendo una descrizione dettagliata dei principi fondamentali e dei settori in cui si possono utilizzare i vari impianti, così come delle limitazioni di alcuni impianti a membrana e del relativo impatto sul regime di pulizia.



## Obiettivi di apprendimento

Una volta completato questo corso, il partecipante:

- Avrà compreso i tipi di membrana disponibili e dove vengono utilizzati
- Avrà compreso i materiali delle membrane disponibili per le operazioni di microfiltrazione, ultrafiltrazione, nanofiltrazione e osmosi inversa
- Sarà consapevole delle limitazioni di temperatura e pH per diversi componenti e progettazioni delle membrane
- Avrà compreso la chimica alla base della pulizia delle membrane



## Adatto per:

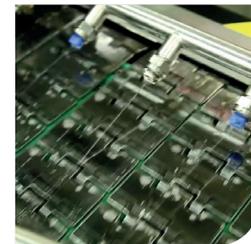
Questo corso di livello avanzato è stato ideato come approfondimento del corso LA FILTRAZIONE SU MEMBRANA NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE di livello base.

- Adatto per i dipendenti che hanno la responsabilità di assicurare l'efficienza dell'impianto a membrana, tra cui gli operatori, i tecnici e i responsabili delle attività e del sito



**Descrizione**

I trasportatori sono fondamentali per una produzione efficiente di bevande e alimenti, e consentono ai dispositivi di riempimento e alla linea di confezionamento di funzionare alla massima capacità. Il trattamento normalmente indicato con la definizione “Lubrificazione dei nastri trasportatori” garantisce che le confezioni primarie e secondarie, piene o vuote, possano essere trasportate all’interno del sito produttivo senza cadere, senza inceppamenti o senza causare tempi di fermo inattesi.

**Obiettivi di apprendimento**

Il corso formativo concernente la lubrificazione dei nastri trasportatori presenterà i principi fondamentali alla base della progettazione dell’impianto di lubrificazione e il relativo funzionamento, così come le varie opzioni disponibili per massimizzare l’efficienza dei nastri trasportatori. Al termine di questo corso, il partecipante sarà in grado di comprendere:

- Lubrificazione dei nastri trasportatori all’interno dell’impianto di confezionamento
- Progettazione e installazione dei nastri trasportatori
- Lubrificazione e riduzione dell’attrito
- Conoscere i requisiti di pulizia
- Principi per l’applicazione di lubrificanti umidi
- Caratteristiche e chimica dei lubrificanti umidi
- Conoscere la gamma dei lubrificanti

**Adatto per:**

Questo corso è un modulo di livello base ed è stato ideato per presentare o aggiornare i partecipanti sui principi fondamentali della lubrificazione dei nastri trasportatori.

- Adatto per i neoassunti che non abbiano ricevuto una formazione precedente in materia di lubrificazione dei nastri trasportatori
- Propedeutico per i dipendenti che intendono partecipare a corsi più avanzati
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL’INDUSTRIA ALIMENTARE prima di partecipare a questo modulo



## Descrizione

Per i produttori di alimenti e bevande, i impianti a secco nella progettazione degli impianti di lubrificazione dei nastri trasportatori e l'utilizzo di impianti privi d'acqua possono aumentare l'efficienza dei nastri di trasporto e ridurre l'impiego di risorse.

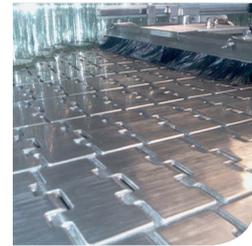
Questo modulo di livello avanzato presenta i diversi tipi di impianti di lubrificazione dei nastri trasportatori a secco e a semi-secco, fornendo una descrizione dettagliata dei principi fondamentali e dell'impatto che tali impianti possono avere sugli indicatori chiave di prestazione (KPI).



## Obiettivi di apprendimento

Al termine di questo corso, il partecipante sarà in grado di:

- Comprendere i principi di lubrificazione a secco dei nastri trasportatori
- Comprendere il dosaggio e il controllo dei lubrificanti a secco
- Comprendere i principi di applicazione dei lubrificanti a secco
- Conoscere i requisiti di pulizia
- Comprendere la tecnologia di lubrificazione a semi-secco dei nastri trasportatori
- Comprendere i vari vantaggi di entrambe le tecnologie



## Adatto per:

Questo modulo di livello avanzato ideato come approfondimento del corso LUBRIFICAZIONE DEI NASTRI TRASPORTATORI di livello base.

- Adatto per i dipendenti che hanno la responsabilità di assicurare l'efficienza dell'impianto di confezionamento, tra cui gli operatori di linea, i tecnici e i responsabili delle attività e del sito



### Descrizione

Nel settore alimentare, le cassette vengono utilizzate ampiamente per trasportare gli ingredienti e i prodotti finiti all'interno di uno stabilimento e tra le varie sedi. Le cassette accumulano detriti e rappresentano un notevole rischio di contaminazione se non vengono pulite correttamente tra gli utilizzi.

Questo corso specifica il processo di pulizia e disinfezione delle cassette utilizzando degli specifici impianti di pulizia automatizzati, esamina la progettazione degli impianti, i tipi di cassette, la sporcizia comune e le considerazioni necessarie per abbinare un regime di pulizia alle condizioni specifiche.



### Obiettivi di apprendimento

Al completamento del corso, il partecipante sarà in grado di:

- Comprendere gli oggetti da pulire
- Comprendere la progettazione generale di un impianto di lavaggio cassette
- Conoscere i tipi di sporcizia
- Comprendere i principi di pulizia pertinenti e la chimica dell'acqua



### Adatto per:

Il corso LAVAGGIO CASSE è di livello avanzato ed è stato ideato per far comprendere i principi alla base dell'impianto di lavaggio delle cassette. È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.

- Adatto per i dipendenti di tutti i livelli allo scopo di comprendere i principi di lavaggio delle cassette



## CORSI DI PROCESSO

Corsi avanzati dedicati alle pratiche ottimali per l'intero impianto.



**Descrizione**

Il corso GMP E IGIENE PERSONALE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE è critico per l'ambiente dedicato alla produzione di alimenti e bevande. Le mani degli operatori rappresentano il primo vettore di contaminazione incrociata e possono avere un impatto sulla sicurezza alimentare del prodotto in produzione.

Questo corso di livello avanzato esplora i principi di igiene personale, i comportamenti errati che spesso mettono a rischio il prodotto in produzione, così come i cambiamenti e i processi che servono a ridurre il rischio di contaminazione.

**Obiettivi di apprendimento**

Al completamento del corso, il partecipante comprenderà:

- Fonti di contaminazione all'interno di un impianto alimentare
- Buone Prassi di Fabbricazione e standard per gli impianti di lavorazione degli alimenti e delle bevande
- Igiene personale
- La necessità dell'igiene delle mani e il suo ruolo nel ridurre la contaminazione incrociata
- Comportamenti errati comuni e come cambiarli
- Come implementare una strategia efficace di igiene delle mani e componenti da inserire

**Adatto per:**

Il corso GMP E IGIENE PERSONALE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE è di livello avanzato ed è stato ideato per sviluppare una comprensione approfondita dell'argomento. Data la criticità dell'igiene delle mani, è consigliato per tutti i dipendenti.

- Adatto per tutti i dipendenti
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE prima di partecipare a questo modulo



## Descrizione

La progettazione con criteri igienici è un argomento che non deve limitarsi unicamente ai tecnici, perché la capacità di accedere e pulire tutte le zone di un impianto di lavorazione degli alimenti rappresenta un elemento critico per garantire la limitazione dei rischi di contaminazione.

Questo corso di livello avanzato esplora i principi della progettazione con criteri igienici e gli errori che spesso mettono a rischio di contaminazione il prodotto in produzione.



## Obiettivi di apprendimento

Al completamento del corso, il partecipante:

- Comprenderà i principi della progettazione con criteri igienici
- Comprenderà l'impatto della progettazione senza criteri igienici sulla produzione degli alimenti
- Comprenderà i requisiti normativi di un processo progettato con criteri igienici
- Sarà in grado di indicare l'impatto di quanto indicato sopra sull'impianto di lavorazione alimentare
- Sarà in grado di esaminare l'impianto, le attrezzature e i processi specifici, così come di riconoscere le zone che non rispettano le linee guida della progettazione con criteri igienici



## Adatto per:

Il corso HYGIENIC DESIGN è di livello avanzato ed è stato ideato per sviluppare una comprensione approfondita dell'argomento.

- Adatto per tutti i dipendenti, in special modo quelli che si occupano di layout dello stabilimento e progettazione delle attrezzature di lavorazione
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE prima di partecipare a questo modulo



**Descrizione**

La gestione degli allergeni all'interno della filiera per la produzione di alimenti è un requisito legale per chi si occupa dei processi di lavorazione: i prodotti devono riportare le informazioni sugli allergeni nell'etichetta e l'impatto di informazioni inesatte può essere potenzialmente mortale per chi soffre di allergie.

Questo corso di livello avanzato esplora i principi di gestione degli allergeni nell'ambiente produttivo, concentrandosi sul controllo e sulla rimozione degli allergeni.

**Obiettivi di apprendimento**

Al completamento del corso, il partecipante:

- Comprenderà cosa sono gli allergeni dal punto di vista biochimico
- Comprenderà l'impatto degli allergeni sulle persone allergiche
- Comprenderà il quadro normativo
- Sarà in grado di indicare l'impatto di quanto indicato sopra sull'impianto di lavorazione alimentare
- Sarà in grado di implementare le policy e le procedure per gestire gli allergeni all'interno dell'ambiente di produzione alimentare

**Adatto per:**

Il corso GESTIONE DEGLI ALLERGENI è di livello avanzato ed è stato ideato per sviluppare una comprensione approfondita dell'argomento. Data la criticità del controllo degli allergeni, è consigliato per tutti i dipendenti.

- Adatto per tutti i dipendenti
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE prima di partecipare a questo modulo



## CORSI SUL CONTROLLO DI MICROBI SPECIFICI

Corsi incentrati su microbi specifici che hanno un impatto sulla produzione di alimenti e bevande. Approccio dal produttore al consumatore, unico nel suo genere, per il controllo e la riduzione dei rischi alla sicurezza alimentare all'interno del processo specifico.



**Descrizione**

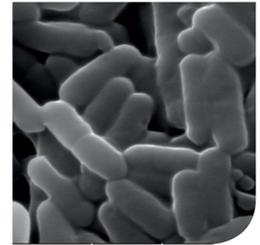
La Listeria rappresenta un pericolo significativo per il settore alimentare, infatti è uno degli agenti patogeni più comuni, responsabile di un'elevata percentuale di malattie legate agli alimenti. Per combattere questo pericolo, devono essere intraprese delle misure in tutte le fasi del processo produttivo.

Questo corso formativo di livello avanzato traccia gli interventi che possono essere implementati per ridurre il pericolo di contaminazione da Listeria durante le operazioni di trasporto, lavorazione e confezionamento.

**Obiettivi di apprendimento**

Al completamento del corso, il partecipante:

- Avrà una maggiore consapevolezza della Listeria e delle sue caratteristiche
- Sarà consapevole della possibile presenza della Listeria negli alimenti
- Sarà consapevole della Listeriosi e del suo impatto sulla salute dell'uomo
- Comprenderà l'impatto della Listeria sul settore alimentare
- Comprenderà le misure preventive che possono essere applicate
- Comprenderà le soluzioni chiave atte a limitare l'impatto della Listeria

**Adatto per:**

Il corso sulla LISTERIA è di livello avanzato ed è stato ideato per sviluppare una comprensione approfondita dell'argomento e consentire al partecipante di implementare ciò che ha appreso per ridurre il pericolo rappresentato dalla Listeria nel settore alimentare.

- Adatto per i dipendenti del settore alimentare, in special modo per chi si occupa di prodotti refrigerati
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE e il corso di microbiologia di base prima di partecipare a questo modulo



## Descrizione

Il *Campylobacter* rappresenta un pericolo significativo per il settore del pollame e per i relativi consumatori, infatti è noto come uno degli agenti patogeni più comuni, responsabile della maggiore percentuale di malattie e decessi legati agli alimenti. Per combattere questo pericolo, devono essere intraprese delle misure in tutte le fasi del processo produttivo del pollame.

Questo corso formativo di livello avanzato traccia gli interventi che possono essere implementati per ridurre il pericolo di contaminazione da *Campylobacter* durante le operazioni di trasporto, lavorazione, confezionamento, vendita al dettaglio e presso le abitazioni dei consumatori.



## Obiettivi di apprendimento

Al completamento del corso, il partecipante:

- Comprenderà le caratteristiche principali del *Campylobacter*
- Avrà una maggiore consapevolezza della possibile presenza di *Campylobacter* negli alimenti
- Sarà consapevole del *Campylobacter* e del suo impatto sulla salute dell'uomo
- Comprenderà l'impatto del *Campylobacter* sul settore del pollame
- Comprenderà le misure preventive che possono essere applicate
- Sarà consapevole dei punti d'intervento chiave all'interno del processo di lavorazione del pollame
- Comprenderà le soluzioni chiave atte a limitare l'impatto del *Campylobacter*



## Adatto per:

Il corso sul *CAMPYLOBACTER* è di livello avanzato ed è stato ideato per sviluppare una comprensione approfondita dell'argomento e consentire al partecipante di implementare ciò che ha appreso per ridurre il pericolo rappresentato dal *Campylobacter* nel settore del pollame

- Adatto per i dipendenti che lavorano nel settore della lavorazione del pollame
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso **PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE** e il corso di microbiologia di base prima di partecipare a questo modulo



### Descrizione

“Biofilm” è il termine utilizzato per descrivere la proliferazione batterica di microrganismi su una superficie, con la formazione di sostanze aderenti difficili da rimuovere. Anche se non si tratta di informazioni nuove, la ricerca microbiologica ci ha consentito di comprendere meglio il modo in cui gli organismi proliferano sulle superfici, come comunicano e sopravvivono.

Questo corso avanzato esplora la natura dei Biofilm, l'impatto che hanno sugli stabilimenti produttivi di tipo alimentare e come possono essere combattuti nella pratica.



### Obiettivi di apprendimento

Al completamento del corso, il partecipante comprenderà:

- Cos'è un Biofilm, qual è la sua composizione e come si sviluppa
- Come e perchè comunicano i batteri presenti nei Biofilm
- Come rimuovere i Biofilm
- Come controllare i Biofilm all'interno dell'ambiente produttivo



### Adatto per:

Il corso BIOFILM è di livello avanzato ed è stato ideato per sviluppare una comprensione approfondita dell'argomento e consentire al partecipante di implementare ciò che ha appreso per ridurre il pericolo rappresentato dai Biofilm nel settore alimentare

- Adatto per i dipendenti del settore alimentare, in special modo per le funzioni legate all'igiene
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE e il micro-corso di base prima di partecipare a questo modulo



## Descrizione

La Salmonella rappresenta un pericolo significativo per il settore alimentare, infatti è nota come uno degli agenti patogeni più comuni, e una delle cause più diffuse di intossicazione alimentare. Per combattere questo pericolo, devono essere intraprese delle misure in tutte le fasi del processo di produzione alimentare.

Questo corso formativo di livello avanzato traccia gli interventi che possono essere implementati per ridurre il pericolo di contaminazione da Salmonella durante le operazioni di trasporto, lavorazione, confezionamento, vendita al dettaglio e presso le abitazioni dei consumatori.



## Obiettivi di apprendimento

Al completamento del corso:

- Comprenderà l'organismo della Salmonella e le sue proprietà uniche
- Sarà consapevole della possibile presenza della Salmonella negli alimenti
- Sarà consapevole del suo impatto sulla salute dell'uomo
- Comprenderà l'impatto della Salmonella sul settore alimentare
- Comprenderà le misure preventive che possono essere applicate
- Sarà consapevole dei punti d'intervento chiave all'interno del processo di lavorazione del pollame
- Comprenderà le soluzioni chiave atte a limitare l'impatto della Salmonella



## Adatto per:

Il corso SALMONELLA è di livello avanzato ed è stato ideato per sviluppare una comprensione approfondita dell'argomento e consentire al partecipante di implementare ciò che ha appreso per ridurre il pericolo rappresentato dalla Salmonella nel settore alimentare

- Adatto per i dipendenti del settore alimentare, in special modo per le funzioni legate all'igiene
- È consigliabile che i partecipanti abbiano completato il corso PRINCIPI DI IGIENE E SANIFICAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE prima di partecipare a questo modulo





Diversey è e sarà sempre precursore e facilitatore per la vita. Forniamo costantemente tecnologie di pulizia e igiene rivoluzionarie che garantiscono sicurezza completa ai nostri clienti in tutti i settori globali. Sotto la direzione del Dr. Ilham Kadri, Presidente e CEO, e con sede a Charlotte, Carolina del Nord, USA, Diversey impiega circa 9.000 persone a livello globale, generando vendite nette pari a ca. 2,6 miliardi di dollari americani nel 2017.

Per maggiori informazioni, visitate [www.diversey.com](http://www.diversey.com) o seguiteci sui social media.

[www.diversey.com](http://www.diversey.com)

© 2018 Diversey, Inc. Tutti i diritti riservati. 72583 it 09/18

I prodotti o servizi associati sono prodotti da o in altro modo emessi da Diversey Companies e dalle loro sussidiarie e non da Sealed Air.