



La Fismformazione codice accreditamento regionale n° OF0056 organizza, in virtù del "riconoscimento" concesso, ai sensi della L.R. n.32/02 art. 17 comma 2), dall'UTR di competenza con Decreto Dirigenziale n. 19505 DEL 27/08/2024 il seguente corso di:

(AGGIORNAMENTO – DOVUTO PER LEGGE)

PER: FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA), OPERATORE DEL SETTORE MANGIMISTICO (OSM), OPERATORE ECONOMICO (OE), RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI - MODULO C DI 8 ORE (DGR n. 540/2024)

N. 25 ALLIEVI PREVISTI

FINALITA' DELL'E AZIONE/I:

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

Il corso è finalizzato all'acquisizione delle competenze professionali per lo svolgimento di attività normate da specifiche discipline di settore ('DOVUTI PER LEGGE') relativo al profilo Professionale 1306024 FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA), OPERATORE DEL SETTORE MANGIMISTICO (OSM), OPERATORE ECONOMICO (OE), RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI (DGR n. 540/2024) – MODULO C

In particolare saranno acquisite le conoscenze previste dall'Unità formativa descritta nella D.G.R. n. 540/2024:

UF: Rischi e pericoli alimentari. Igiene e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti

UF 2: Obblighi e responsabilità dell'Operatore nel sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

La formazione prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO (suddivisione delle ore tra teoria, pratica e stage, articolazione giornaliera e periodo di svolgimento, percentuale obbligo di frequenza):

Il corso, ha una durata di 8 ore, suddiviso in 2 Unità Formative, e si svolgerà in presenza, come prevede la normativa D.G.R. 540/2024.

La lezione frontale prevede l'esposizione orale da parte del docente con la stimolazione al dibattito interno su problematiche proposte dal docente stesso (simulazione di casi) o dai discenti (problem solving).

Saranno trattati i seguenti contenuti:

UF 1: Rischi e pericoli alimentari. Igiene e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti.

- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale;

- Igiene Ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti;

- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti;

- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione.

UF 2: Obblighi e responsabilità dell'Operatore nel sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare

- Obblighi e responsabilità civili e penali dell'OSA/OSM/OE: quadro normativo comunitario, nazionale, regionale;

- Collaborazione ed assistenza durante i controlli ufficiali;

- Obblighi e responsabilità in corso di allerte alimentari;

- Principi del sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare basato sull'HACCP, valutazione dell'appropriatezza e verifiche del piano;

- L'addestramento aziendale del personale: un appropriato strumento per garantire la sicurezza del prodotto alimentare

Al termine di ciascuna 'unità formativa verrà effettuato un test a risposta multipla chiusa per la verifica del conseguimento degli obiettivi. Il superamento della prova finale (test di apprendimento a risposta multipla chiusa) è subordinato al raggiungimento di almeno il 70% delle risposte esatte.

SEDE DI SVOLGIMENTO: Viale E. De Amicis n. 185 - Firenze

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA (incluse eventuali prove per l'accertamento di specifiche competenze):

Compimento dei 18 anni di età e la conoscenza della lingua italiana. Per gli allievi di nazionalità straniera si richiede la conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER) . Tale requisito verrà accertato mediante test scritto. E' richiesto al partecipante l'evidenza dell'acquisizione dell'attestato di frequenza del corso Modulo A "Modulo Accesso Alimentare (MAA) prima della partecipazione al corso.

La Fismformazione si atterra alle Procedure ISO9001:2015 di Erogazione del Servizio e a tutte le procedure ad esse collegate. Saranno raccolte le candidature ricevute, sarà verificata la correttezza del modulo utilizzato e la sua completa compilazione, saranno registrati i dati dei candidati al fine di: - identificare il candidato -produrre un elenco iscritti al percorso formativo. Qualora il numero degli iscritti, in possesso dei requisiti richiesti previsti, superasse il 20% del numero dei posti disponibili, sarà richiesto al singolo partecipante la compilazione di un semplice modulo/questionario per la valutazione della scelta motivazionale a cui sarà attribuito un punteggio. Sarà stilata una graduatoria in ordine di punteggio ottenuto e data la precedenza a coloro che hanno ottenuto il punteggio più alto

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:

La DGR 540 del 06/05/2024 avente ad oggetto "Linee di indirizzo inerenti alla formazione degli alimentaristi" (in attuazione dei Regolamenti CE n. n. 852/2004 e n. 853/2004), in relazione al percorso di Formazione obbligatoria per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti - Modulo C, prevede l'esonero dalla frequenza della UF 1 del Modulo C a coloro che sono in possesso dell'attestato di cui al modulo B. Tale possesso deve essere certificato allegando copia dell'attestato pregresso al modulo di iscrizione. Il riconoscimento dei crediti segue le procedure dettate dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Al termine dell'unità formativa è prevista la verifica didattica dell'apprendimento attraverso la somministrazione di un questionario a risposta multipla chiusa. Il test scritto è finalizzato alla verifica della conoscenza dei rischi e pericoli alimentari, dell'igiene personale, dei principi di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature e alla verifica dell'apprendimento del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione con riferimento a diete speciali per allergie e intolleranze e malattie a trasmissione alimentare. Il superamento della prova finale (test di apprendimento a risposta multipla chiusa) è subordinato al raggiungimento di almeno il 70% delle risposte esatte

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:

Il rilascio dell'attestato di frequenza avverrà esclusivamente in modalità digitale.

COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA € 110,00 COMPRESIVA DI:

iscrizione, frequenza al corso come sopra descritto, compresa IVA, verifiche intermedie ed esami finali oltre a materiale didattico individuale, materiale didattico collettivo, attrezzature, assicurazione contro gli infortuni ecc.

MODALITA' DI PAGAMENTO:

Il pagamento può essere effettuato in contanti alla prima lezione o effettuando un bonifico alla Fismformazione con la descrizione nella causale "iscrizione corso HACCP modulo C" Banca BCC di Pontassieve cod. IBAN IT82G087360280100000603871 - Siete pregati di inoltrare per mail prima dell'inizio del corso copia del bonifico effettuato alla cortese attenzione di Elisa Baluganti e.baluganti@fismservizi.net

MODALITA' DI RECESSO:

In caso di disdetta da parte del contraente nei 5 gg prima dell'inizio del corso o nel caso in cui non pervenisse alla Fismformazione alcuna disdetta, il corsista dovrà versare comunque l'importo pari al 100% del prezzo totale di iscrizione al corso a titolo di penale. Sarà prodotta pertanto la fattura con pagamento ri.ba a 30 gg.

ISCRIZIONI:

Le domande di iscrizione, debitamente compilate, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia Formativa Fismformazione Viale De Amicis n.185 dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 13.30 alle 16.00 dal lunedì al venerdì entro la data di scadenza reperibile sul catalogo dell'offerta formativa al seguente link <https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formato/#/catalogo/ricerca>.

I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'Agenzia Formativa indicata sopra oppure, sul seguente sito internet: <http://www.fismformazione.it/>

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, inviate per mail o inviate per posta ordinaria, accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità. Il soggetto che invia la domanda per posta ordinaria è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa Fismformazione, entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

Il termine di iscrizione al Corso si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti. E' fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività.

Nel caso di revoca del riconoscimento da parte dell'UTR il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma versata (DGR /2019)

INFORMAZIONI: C/o Agenzia formativa: Fismformazione Viale De Amicis 185 Firenze Tel: 055-0880942 oppure 055-6821526
e-mail e.baluganti@fismservizi.net **ORARIO: dal lunedì al venerdì 9.00 – 16.00**

MODALITA' DI AMMISSIONE/SELEZIONE: saranno adottati i seguenti criteri di ammissione/selezione: (specificare e motivare la documentazione da produrre o le prove da sostenere)

La Fismformazione si atterrà alle Procedure ISO9001:2015 di Erogazione del Servizio e a tutte le procedure ad esse collegate. Saranno raccolte le candidature ricevute, sarà verificata la correttezza dei moduli utilizzati (mod. iscrizione regionale + contratto allievi) e la loro completa compilazione, saranno registrati i dati dei candidati al fine di: - identificare il candidato -produrre un elenco iscritti al percorso formativo. Qualora il numero delle iscrizioni superasse il n. massimo di 25 persone consentito sarà richiesto al partecipante la compilazione di un semplice modulo/questionario per la valutazione della scelta motivazionale a cui sarà dato punteggio diverso se trattasi di motivazioni legate a necessità lavorative in corso, necessità lavorative future o necessità personale a scopo di crescita professionale. Sarà data priorità a coloro che si iscrivono per ottemperare all'assolvimento della formazione entro i 180 giorni dall'inizio dell'attività formativa lavorativa o dalla data di assunzione come prevede la normativa 559/08 e a coloro che devono ripetere il percorso formativo perché non hanno rispettato il rinnovo dell'aggiornamento (quinquennale) previsto dalla normativa. Sulla base della verifica documentale pervenuta sarà fatta una graduatoria. Sarà inoltre verificata la corrispondenza del percorso scelto dal candidato al profilo/funzione per il quale necessità la formazione.