

TITOLO CORSO

Formazione per il personale Alimentarista

REQUISITI SOGGETTIVI RICHIESTI AI PARTECIPANTI AI FINI DELL'ACCESSO

Non è richiesta alcuna competenza di accesso. Tuttavia esistono mansioni e titoli di studio che consentono l'esonero dall'obbligo formativo.

FUNZIONE CORSO

- Corso libero ai fini di upskilling
 - Lingue straniere, italiano per stranieri
 - Vendita, marketing
 - Contabilità, finanza
 - Gestione aziendale (risorse umane, qualità, ecc) e amministrazione
 - Lavoro d'ufficio e di segreteria
 - Sviluppo delle abilità personali
 - Informatica
 - Tecniche e tecnologie di produzione manifatturiera e delle costruzioni
 - Tecniche e tecnologie di produzione dell'agricoltura, della zootecnia e della pesca
 - Tecniche, tecnologie e metodologie per l'erogazione di servizi sanitari e sociali
 - Salvaguardia ambientale
 - Salute e sicurezza sul lavoro
 - Tecniche, tecnologie e metodologie per l'erogazione di servizi economici
 - Conoscenza del contesto lavorativo

- **Corso rivolto all'acquisizione di qualificazioni, certificazioni ed abilitazioni professionali**
 - Corsi di upskilling/reskilling con rilascio di certificati di qualificazione, anche relativi a singole competenze, ai sensi del D. Lgs. 13/13 o di altra norma pubblica
 - Corsi abilitanti all'esercizio di attività e professioni oggetto di norma pubblica nazionale, ivi inclusi i corsi di cui al D. Lgs. 81/08
 - **Corsi conclusi dal rilascio di certificazioni di parte terza privata**
 - Corsi ECM accreditati dalla Commissione nazionale con attestazione dei crediti da parte del provider
 - Corsi per assolvimento di obblighi di aggiornamento professionale definiti dai relativi Ordini e Collegi
 - Corsi con attestazioni/certificazioni almeno di parte seconda privata, relativi a prodotti e servizi digitali, erogati da soggetti abilitati dai relativi vendor

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso ha l'obiettivo di abilitare il personale alimentarista alla manipolazione delle materie prime e dei cibi, oltre che istruirlo adeguatamente in merito:

- alle malattie che possono essere trasmesse dagli alimenti;

- agli allergeni e i rischi derivanti da allergie ed intolleranze alimentari;
- alle modalità di contaminazione degli alimenti e agli accorgimenti necessari per la manipolazione degli stessi
- alle prassi di igiene personale e di sanificazione di ambienti e attrezzature

MODALITA' DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Al termine del corso viene somministrato un test di 12 domande a risposta multipla selezionate a random su 50 disponibili. Chi otterrà un esito negativo alla prova di valutazione scritta (più di 5 risposte non corrette) deve sostenere un colloquio e, in caso di mancato superamento della prova per assenza delle nozioni di base, è tenuto a frequentare un ulteriore corso.

La partecipazione al corso pertanto NON GARANTISCE il superamento della verifica pratica e la relativa emissione dell'attestato abilitante.

TIPOLOGIA ATTESTAZIONE RILASCIATA

- Attestazione trasparente delle competenze acquisite
- Dispositivi di certificazione regionali**
- Acquisizione di titoli abilitanti a professioni regolamentate
- Certificazioni privatistiche
- Acquisizione di certificazioni standard in materia di informatica e lingue straniere
- Acquisizione di crediti ECM o altri crediti previsti da Ordini Professionali
- Crediti formativi universitari
- Attestato di frequenza

MODALITA' DI CONTATTO DEL SOGGETTO FORMATIVO

I professionisti di Ottima Formazione sono reperibili telefonicamente dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 al numero 0544465108, oppure tramite mail all'indirizzo segreteria@ottimaformazione.it

FREQUENZA MINIMA OBBLIGATORIA

100 %

COSTO PER PARTECIPANTE

50,00

DURATA

3 h

NOTE:

CONDIZIONI DI ATTIVAZIONE: Il corso sarà attivato al raggiungimento di 4 iscritti

EVENTUALE SCONTISTICA: Sconto del 20% sul 2° iscritto

DESCRIZIONE DEL CORSO: Il corso ha una durata complessiva e contenuti conformi a quanto espressamente previsto da e ai sensi di:

- Regolamento CE n. 852/2004
- Legge Regionale n. 11/2003 e suo integrato Allegato A, oltre alle successive modifiche intervenute con la Legge Regionale n. 14/2018
- Delibera della Giunta Regionale n. 311/2019 del 4 marzo

Gli attestati hanno una validità di 5 anni per il personale rientrante nelle mansioni di Livello 1 e di 3 anni per il personale rientrante nelle mansioni di Livello 1.

Le mansioni rientranti nel Livello 0 non prevedono l'obbligo di formazione.

MODALITA' EROGAZIONE CORSO

- o **Aula**
- o Webinar, videoconferenza
- o Affiancamento, training on the job, coaching, mentoring
- o Project work assistito
- o Stage esterno all'impresa beneficiaria
- o Corsi di Fad on line

TEMATICA FORMATIVA

- o Lingue straniere, italiano per stranieri
- o Vendita, marketing
- o Contabilità, finanza
- o Gestione aziendale (risorse umane, qualità, ecc) e amministrazione
- o Lavoro d'ufficio e di segreteria
- o Sviluppo delle abilità personali
- o Informatica
- o Tecniche e tecnologie di produzione manifatturiera e delle costruzioni
- o Tecniche e tecnologie di produzione dell'agricoltura, della zootecnia e della pesca
- o Tecniche, tecnologie e metodologie per l'erogazione di servizi sanitari e sociali
- o Salvaguardia ambientale
- o Salute e sicurezza sul lavoro
- o Tecniche, tecnologie e metodologie per l'erogazione di servizi economici
- o **Conoscenza del contesto lavorativo**

DESCRIZIONE CONTENUTO MODULO FORMATIVO

MODULO 1 – 1 ora

- Descrizione dei principali pericoli biologici, fisici, chimici relativi alla sicurezza alimentare, malattie trasmesse da alimenti;
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati.

MODULO 2 – 1 ora

- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti (simulazioni e soluzioni di problemi "sul campo");
- Corretta gestione delle diete speciali per le allergie ed intolleranze alimentari.

MODULO 3 – 1 ora

- Igiene personale (procedure di controllo comportamentale);
- Principi di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.