



FORMAZIONE OBBLIGATORIA OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

ADDETTO DI ATTIVITÀ ALIMENTARE COMPLESSA

L.R. n. 24 del 12.05.2003

D.G.R.T. 21 luglio 2008 n.559

comma 3 cap. XII, allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004

La formazione degli alimentaristi è ritenuta essenziale dall'Europa; il presente corso si pone come obiettivo quello di educare il personale che a vario titolo opera nel settore alimentare, in merito a concetti di salubrità degli alimenti e malattie che dagli alimenti possono derivare al fine di attivare adeguate misure di prevenzione del rischio.

DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a tutti gli operatori del settore alimentare, così come definiti dall'art.2 del Reg. CE 178/02, diversi da quelli della produzione primaria. In particolare gli operatori del settore alimentare di cui al cap.XII dell'allegato II del Reg. CE 852/04.</p> <p>Il corso può essere svolto anche da personale in cerca di lavoro, che intenda attestare la propria formazione in materia alimentare e proporsi alle aziende del settore.</p>
DURATA DEL CORSO	8 ore.
ARGOMENTI TRATTATI	<p>I unità formativa: di base, comune a tutti:</p> <ul style="list-style-type: none">a) rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;b) metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;c) obblighi e responsabilità dell'industria alimentare. <p>III unità formativa: di base, comune a tutti:</p> <ul style="list-style-type: none">a) conservazione alimenti;b) approvvigionamento materie prime;c) pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;d) igiene personale. <p>IV unità formativa: riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none">a) individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.
DIDATTICA E SEDE DEL CORSO	<p>Il corso si svolgerà presso l'aula didattica dello studio professionale Abaco Ambiente, in V.le IV Novembre 139 Empoli.</p> <p>Qualora richiesto il corso potrà essere effettuato presso la sede dell'azienda, previa verifica della disponibilità di una propria struttura organizzativa interna che consenta lo svolgimento dell'attività formativa.</p> <p>Le modalità formative prevedono lezione frontale e proiezione di videocorsi e slide show illustrative.</p>
DOCENTI	Professionisti formatori accreditati e collaboratori dello studio Abaco Ambiente.
FREQUENZA	90% delle ore del corso.
ATTESTATO	Al termine del corso viene verificato l'apprendimento e rilasciato un attestato di frequenza valido ai fini di legge.
AGGIORNAMENTO	<p>4 ore (quinquennale).</p> <p>Il programma sarà definito in relazione al fabbisogno formativo individuato dal titolare o dal responsabile dell'autocontrollo, mediante partecipazione ad almeno un'unità formativa di cui alla D.G.R.T. 559/08.</p>
RESPONSABILE DEL PROGETTO FORMATIVO	Dr. Chim. Mirko Cecchi
ORARI	Giorni e orari da concordare con l'azienda, conformemente alla durata minima prevista per i corsi.
NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI	15 presso la sede Abaco Ambiente



MODULO DI ISCRIZIONE AL CORSO

Da inviare la presente per conferma via fax allo 0571.960315 o via e-mail a info@abacoambiente.it

L'AZIENDA (per privati compilare i campi di pertinenza):

RAGIONE SOCIALE			
TIPOLOGIA DI IMPRESA ALIMENTARE			
SEDE LEGALE			
	VIA	CAP	CITTA'
TEL.			
CODICE FISCALE E P.IVA			
LEGALE RAPPRESENTANTE			

Si richiede di fornire informazioni sulla mansione specifica svolta dall'OSA, nel contesto dell'impresa alimentare, e sulla nazionalità e comprensione della lingua italiana ai soli fini di programmazione del corso. L'attività formativa potrebbe prevedere un test di verifica e comprensione della lingua italiana per i lavoratori stranieri.

Il programma delle attività sarà dettagliato all'interno di un progetto formativo che sarà portato a conoscenza delle parti interessate.

Lo studio professionale Abaco Ambiente non è responsabile della formazione erogata, qualora l'inadeguatezza della stessa venga determinata da un'omissione dell'azienda, circa le informazioni necessarie alla programmazione e pianificazione degli argomenti del corso.

CHIEDE L'ISCRIZIONE AL CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO DI ATTIVITA' ALIMENTARE SEMPLICE, DEI SEGUENTI OPERATORI:

NOME E COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	MANSIONE

