

FORMAZIONE OBBLIGATORIA OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

TITOLARE E RESPONSABILI DI ATTIVITA' ALIMENTARE COMPLESSA

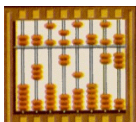
L.R. n. 24 del 12.05.2003

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	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. 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.
DURATA DEL CORSO	16 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>II unità formativa: riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;c) Le procedure di controllo decentralizzate e le GMP. <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	Il corso si svolgerà presso l'aula didattica dello studio professionale Abaco Ambiente, in V.le IV Novembre 139 Empoli. 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. Le modalità formative prevedono lezione frontale e proiezione di videocorsi e slide show illustrative.
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	8 ore (quinquennale). Il programma sarà definito in relazione al fabbisogno formativo individuato mediante partecipazione ad almeno due unità formative di cui alla D.G.R.T. 559/08.
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			

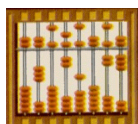
Si richiede di fornire informazioni sulla mansione specifica svolta dall'OSA, nel contesto dell'impresa alimentare, e sulla nazionalità e comprensione della lingua italiana ai soli fini di programmazione del corso. L'attività formativa potrebbe prevedere un test di verifica e comprensione della lingua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



NOME E COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	MANSIONE

RINVIO O CANCELLAZIONE DEI CORSI lo studio professionale Abaco Ambiente si riserva il diritto di annullare o rinviare i corsi, dandone preventivamente comunicazione scritta (anche via fax o e-mail) o telefonica al Cliente. I corrispettivi eventualmente già percepiti saranno restituiti al Cliente o, in accordi con il Cliente, saranno imputati come pagamento anticipato per la eventuale iscrizione a corsi in date successive.

Nota informativa sul trattamento dei dati personali: Ai sensi dell'Art. 13 D.lgs. 196/2003, comunichiamo che i dati raccolti con il presente modulo:

- saranno utilizzati a fini contabili amministrativi
- potranno essere comunicati a Organismi operanti il riconoscimento e l'accreditamento dei corsi
- saranno archiviati presso lo studio professionale Abaco Ambiente ai soli fini delle esigenze formative per il rilascio attestati di frequenza e la programmazione degli aggiornamenti.

Si dichiara di aver preso visione di tutte le informazioni generali e delle modalità d'iscrizione e di accettarle tutte.

Per accettazione:

Data: _____

Timbro e firma dell'azienda o privato