

DOCUMENTO PROGETTUALE

DESCRIZIONE DEL CORSO

FORMAZIONE LAVORATORI – HACCP SICUREZZA ALIMENTARE – REGIONE SARDEGNA

12 ore

Riferimenti Normativi:

- Pacchetto Igiene (Regolamenti Europei 852/853/854 del 2004)
- Delibera Giunta Regionale Sardegna del 20/04/2004 (18/16) (Sostituzione del libretto di idoneità sanitaria)

Il corso verrà svolto in modalità *e-learning* asincrona con possibilità di utilizzo di forum chat e classi virtuali.

Il corso presenta 3 moduli di lavoro con contenuti multimediali.

Ha una durata complessiva di 12 ore al termine delle quali verrà svolto test finale in modalità *e-learning*.

Il corso sarà fruibile per 3 mesi dalla data di attivazione.

DESTINATARI

Tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, addetti vendita e trasporto); titolari e responsabili dell'industria alimentare.

COMPETENZE E TITOLI DI ACCESSO AL CORSO

Buona conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Ai fini dell'accesso al Corso non sono richiesti requisiti particolari. L'iscrizione avverrà attraverso una scheda di iscrizione predisposta dalle sedi territoriali Aifes e conforme alla normativa sul trattamento dei dati personali.

TRACCIAMENTO PERCORSO FORMATIVO E SPECIFICHE DI CARATTERE TECNICO

Il percorso formativo prende avvio con conferma di inizio corso da parte del corsista. Le attività di consultazione dei materiali didattici sono monitorate durante tutte le fasi di fruizione.

La tipologia dei corsi in FAD, risponde alle seguenti caratteristiche:

- 1) I moduli delle lezioni sono realizzati in conformità al modello internazionale SCORM, attraverso la piattaforma LMS E-front;
- 2) Credenziali di accesso inserite direttamente dal discente;
- 3) Monitoraggio delle attività didattiche di ciascun utente con conteggio dei tempi di visione del materiale didattico;
- 4) Certificazione delle attività del discente;
- 5) Tracciabilità delle singole unità didattiche;
- 6) Regolarità e progressività di utilizzo del sistema da parte del discente;
- 7) Svolgimento di prove intermedie e finali in modalità e-learning;
- 8) Esiti quiz di valutazione

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si propone di realizzare un'efficace formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

STRUTTURA DEL CORSO

- CORSO DI FORMAZIONE IGIENE SICUREZZA ALIMENTARE PARTE GENERALE
- LINEE GUIDA SEMPLIFICAZIONE SISTEMA HACCP PICCOLE IMPRESE SETTORE ALIMENTARE
- Ebook Celiachia

PROGRAMMA DEL CORSO

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- Requisiti generali in materia di igiene;
- Principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- Modalità di conservazione degli alimenti;
- Norme di buona pratica ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- Principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- Microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- Autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc.)
- Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
- Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

PROFILI DI COMPETENZE PER LA GESTIONE DIDATTICA E TECNICA

RESPONSABILE/COORDINATORE SCIENTIFICO: *Dott.ssa ARIANNA DE PAOLIS*

Profilo professionale che cura l'articolazione dei contenuti garantendo la coerenza e l'efficacia didattica del percorso formativo. Esperto con esperienza almeno triennale in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In possesso dei requisiti richiesti per formatori/docenti dal Decreto Interministeriale del 6 marzo 2013.

TUTOR DI CONTENUTO: *Dott.ssa DEBORAH PIZZO*

Esperto dei contenuti assicura il supporto scientifico di assistenza ai discenti per l'apprendimento dei contenuti, fornendo chiarimenti ed approfondimenti. Esperto in possesso dei requisiti richiesti per formatori/docenti dal Decreto Interministeriale del 6 marzo 2013.

TUTOR DI PROCESSO: *(TUTOR DELLA SEDE TERRITORIALE)*

Esperto che gestisce le attività relative alla piattaforma facilitando l'accesso ai diversi ambienti didattici, monitorando e valutando l'efficacia delle soluzioni adottate per la fruizione dei contenuti.

SVILUPPATORE PIATTAFORMA: *GIOVANNI MANCINI*

Profilo professionale che organizza gli elementi tecnici e metodologici garantendo le attività di gestione tecnica della piattaforma.

REQUISITI TECNICI DELLA PIATTAFORMA

Per accedere alla piattaforma come cliente non è necessaria l'installazione di alcun software. È sufficiente un personal computer, smartphone, Tablet, dotato dei seguenti requisiti di sistema (consigliati):

- a. Sistemi Operativi Supportati: Windows 7, 8, 10, XP, 2000. Mac Os, Linux, Pocket PC 2003
- b. Browser: Firefox, Chrome, Edge, Internet Explorer 11 (sconsigliato), Safari (cookie abilitati).
- c. Connessione a internet: 56K, ADSL (consigliato), LAN
- d. Monitor: Risoluzione minima consigliata 1024x768
- e. Scheda audio: full duplex
- f. RAM: 128 Mb
- g. Computer e processore: PC classe Pentium III o superiore.
- h. Tablet, Smartphone (è possibile utilizzare Moodle App per iOS e Android).

Per presa visione ed accettazione:

Nome e Cognome del discente

Firma del discente
