

DOCUMENTO PROGETTUALE

DESCRIZIONE DEL CORSO

REGIONE PUGLIA: PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI AGGIORNAMENTO (MODALITÀ E-LEARNING)

4 ore

Riferimenti Normativi:

- Legge Regionale n. 22/07 e s.m.i e Regolamento Regionale n. 5 del 15 Maggio 2008

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

Il corso presenta 20 moduli di lavoro con contenuti multimediali.

Ha una durata complessiva di 4 ore al termine delle quali verrà svolto test finale in modalità e-learning.

Il corso sarà fruibile per 90 giorni dalla data di attivazione.

DESTINATARI

Corso destinato a tutti gli operatori del settore alimentare indipendentemente dalla mansione svolta, ovvero: addetti che manipolano alimenti (cuochi, pizzaioli, barman, etc.); titolari e responsabili dell'industria alimentare, imprese che svolgono il ruolo di controllo e assicurazione della qualità. Operatori del settore alimentare con ruolo di responsabile e/o controllo della qualità. Personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore e del processo.

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

- LINEE GUIDA SEMPLIFICAZIONE SISTEMA HACCP PICCOLE IMPRESE SETTORE ALIMENTARE

PROGRAMMA DEL CORSO

1. Introduzione al corso, definizione di alimento
2. Struttura del processo produttivo dell'impresa alimentare
3. La sicurezza degli alimenti, cenni storici e introduzione principi HACCP
4. I 7 principi HACCP
5. Prerequisiti per l'ambiente di lavoro, materie prime, lavorazione e gestione rifiuti
6. Prerequisiti di corretta prassi igienica, manuale di gestione della sicurezza alimentare
7. Contaminazione, MOA, pericoli chimici e fisici
8. Pericolo biologico, contaminazione e microrganismi patogeni
9. Regola del TAT, tipologia e agenti delle MTA, condizioni di sviluppo dei patogeni sporigeni
10. Requisiti d'igiene per i locali di lavoro, piano di pulizia e disinfezione
11. Igiene degli ambienti, regole e procedure per una corretta pulizia
12. Prodotti per la pulizia, procedure di manutenzione
13. Classificazione dei metodi di conservazione
14. Alterazioni ed errata conservazione, temperature corrette per ogni alimento
15. Gestione merce scaduta, analisi catena produttiva
16. Contaminazione crociata
17. Regolamento 1169/2011 UE
18. I 14 allergeni alimentari
19. Tracciabilità e rintracciabilità
20. Rintracciabilità interna, data di scadenza e TMC

Al termine di ogni modulo sono presenti test con risposta impostata che consentono di potenziare le funzioni della memoria e acquisire le tecniche di apprendimento rapido fondamentali per assimilare una grande quantità di nozioni in tempi ridotti.

PROFILI DI COMPETENZE PER LA GESTIONE DIDATTICA E TECNICA

RESPONSABILE/DIRETTORE DEL CORSO: *Dott.ssa Serena Maria Eva Coltellaro*

Profilo professionale, al quale è affidato il controllo e la responsabilità dell'attività formativa, in possesso dei titoli di studio di cui alla norma di riferimento. In possesso di adeguata esperienza nel campo della formazione nel settore alimentare (3 anni o almeno 60 ore di docenza documentate).

TUTOR DI CONTENUTO/DOCENTE: *Dott.ssa Stefania Cuomo*

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 docenti di cui alla norma di riferimento.

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: Chrome, Edge, Safari (cookie e javascript abilitati).
- c. Connessione a internet: ADSL, FIBRA, 4G, 5G (consigliato), LAN Wi-Fi
- d. Monitor: Risoluzione minima consigliata 1024x768
- e. Scheda audio: full duplex
- f. RAM: 2 GB
- g. Computer e processore: PC classe Pentium o superiore.
- h. Tablet, Smartphone (è possibile utilizzare Moodle App per iOS e Android).