

## CORSO PER PERSONALE DELLE IMPRESE ALIMENTARI 1 ORA

Decreto del Direttore del Servizio prevenzione e sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria  
22.04.2020 n.728 Regione Friuli Venezia Giulia REG.CE.852/2004 COD. F.09SL.0912.4 FRI 330572

### *Corso rivolto agli addetti nel settore alimentare*

<b>Date</b>	<b>24 gennaio 2023</b>
<b>Orari</b>	<b>17.00-18.00 in videoconferenza</b>
<b>Durata</b>	Corso della durata complessiva di 1 ora, comprensivo della verifica dell'apprendimento
<b>Sede del corso</b>	Videoconferenza p.c.Duemilauno
<b>C.F.A.</b>	Unica Società Cooperativa S.S.13 km.146 loc. Bueriis Magnano in Riviera (Ud)
<b>Obiettivi e Finalità del corso</b>	Il corso vuole fornire ai lavoratori che operano nelle imprese alimentari la formazione richiesta per legge e necessaria a garantire il corretto svolgimento delle attività.
<b>Riferimenti Legislativi</b>	Corso normato per tutti i lavoratori che operano nelle imprese alimentari Reg.CE 852/2004 e Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 22.04.2020 n.728 Regione FVG.
<b>Destinatari</b>	I lavoratori che operano nelle imprese alimentari Reg.CE 852/2004. Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 22.04.2020 n.728 Regione FVG
<b>Requisiti minimi</b>	<b>Comprensione della lingua italiana</b> <b>Il corso è a numero chiuso</b>

## **ARGOMENTI DEL CORSO**

### **MODULO n. 1**

**1 GIORNATA  
ORARIO 17.00-18.00  
DOTT.SSA DA RE ANNALISA**

- Presentazione del docente e dei partecipanti
- Patto d'aula
- Le caratteristiche di conformità e di sicurezza dell'alimento, l'igiene ed i rischi sanitari con particolare riguardo alla contaminazione.
- I processi operativi, riferiti alla specifica fase della produzione, della trasformazione e delle distribuzioni ed ove necessario, i requisiti di mantenimento della catena del freddo, di deposito e confezionamento e le procedure di pulizia e sanificazione.
- Eventuale Sporzionamento di pasti
- Acquisto materie prime e preparazione e cottura di pasti con e senza affiancamento dell'ospite.
- I principi e l'applicazione del sistema HACCP ed eventuali altri argomenti che incidono sulle condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano degli alimenti, individuato anche in base a linee guida nazionali ed internazionali.
- Test di verifica dell'apprendimento
- Gradimento

### **ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI**

<b>Risultati attesi</b>	Diventare un lavoratore consapevole al fine di prevenire le malattie trasmesse da alimenti.
<b>Metodologia didattica</b>	Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva attraverso lo studio di casi aziendali ed alle esercitazioni di gruppo.
<b>Docenti e/o istruttori</b>	Tutti i docenti del corso sono qualificati in base alle conoscenze, competenze, abilità ed esperienze in loro possesso, in relazione alle tematiche trattate durante il corso ed in relazione ai moduli teorici e pratici.
<b>Materiali didattici</b>	Ad ogni partecipante verrà inviata dispensa in formato elettronico, contenente documenti di utilizzo e di lettura a supporto ed integrazione della formazione
<b>Registro</b>	E' stato predisposto un Registro delle presenze in formato elettronico generato dalla piattaforma per ogni lezione del corso
<b>Verifica finale</b>	Il corso si concluderà con un test scritto individuale di verifica dell'apprendimento. Obiettivo della verifica è analizzare l'effettivo trasferimento delle conoscenze e sanare eventuali lacune/necessità di chiarimento sugli argomenti trattati. Il test verrà corretto in aula e si riterrà superato con il 70% di risposte esatte sul totale delle domande. Qualora il risultato del test non venga valutato soddisfacente la verifica verrà completata con un colloquio individuale sugli argomenti trattati durante il corso ed i successivi chiarimenti.
<b>Frequenza al corso</b>	L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della <b>frequenza del 90%</b> delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.

**Attestato relativo al corso** Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale ad ogni partecipante, numerato, rilasciato da AiFOS ed inserito nel registro nazionale della formazione. Tale documento sarà autenticato da un numero univoco e dal QR Code automaticamente generato dal sistema Ge.Co. La responsabilità dell'emissione dell'Attestato finale è del Direttore del C.F.A. ed è necessaria per la validazione l'apposizione di firma autografa da parte dei responsabili (direttore CFA, coordinatore, medico, etc.)

**Archivio documenti** Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme degli partecipanti, materiali e test di verifica saranno conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede del CFA che ha organizzato il corso.

**AiFOS Soggetto Formatore nazionale** AiFOS quale associazione di categoria nazionale aderente a Confcommercio-imprese per l'Italia, operante su tutto il territorio nazionale è soggetto *ope legis* (ai sensi D.Lgs. 9 Aprile 2008, n.81 e s.m.i. nonché ai sensi degli Accordi Stato Regioni) per la realizzazione dei corsi di formazione che ne rilascia gli Attestati.

**C.F.A. Centro di Formazione AiFOS** Struttura formativa di diretta ed esclusiva emanazione di AiFOS cui sono stati demandati tutti i compiti amministrativi, organizzativi e di supporto alla didattica ed allo sviluppo del corso

**Per informazioni:**

**Segreteria formazione tel. 0432784465 [formazione@unicasicurezza.com](mailto:formazione@unicasicurezza.com)**