



IL FORMATORE HACCP

Corso rivolto RSPP, ASPP, Formatori della sicurezza e Consulenti

Valido come:

12 ore di aggiornamento per RSPP e ASPP

4 ore di aggiornamento per formatori Qualificati prima e 8 ore seconda area tematica

Valido ai fini della formazione necessaria per l'iscrizione al Registro Consulenti AiFOS (L. 4/2013)

Date	Venerdì 3 dicembre - sabato 4 dicembre
Orari	09:00 – 13:00; 14:00 – 18:00
Durata	16 ore
Sede del corso	Corso svolto in videoconferenza
C.F.A. (sede amministrativa del R.P.F.)	Tel. 081 / 5126592 ; info@formatitalia.it
Direzione scientifica	AiFOS Via Branze n. 45, 25123 Brescia – c/o CSMT, Università degli studi di Brescia Tel. 030 6595031 Fax 030 6595040 formarsi@aifos.it
Docente	Dr.Andrea Benvenuto: consulente Haccp di importanti realtà nazionali ed internazionali del settore ristorazione Dr.Alfonso Molaro: biologo, Consulente in Sicurezza ed igiene degli alimenti, specializzato nel settore ittico
Obiettivi e Finalità del corso	Il corso ha l'obiettivo di: <ul style="list-style-type: none"> • Fornire conoscenze di base rispetto alla stesura di un manuale di autocontrollo; • Fornire conoscenze relative alla normativa regionale italiana; • Aumentare la capacità di gestire un controllo da parte degli Organismi di Vigilanza.
Riferimenti Legislativi	D. Lgs 81/08 e Pacchetto igiene
Destinatari	Formatori, consulenti, RSPP, ASPP, Tecnici della Prevenzione e tutti coloro i quali avendo già nozioni di base in materia di salute e sicurezza ed in particolar modo nell'ambito dell'igiene alimentare, intendono aumentarne le conoscenze, nonché la consapevolezza dei rischi.
Requisiti Minimi	Per frequentare il corso è necessario avere una buona conoscenza del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i. ed una conoscenza minima riguardante la normativa HACCP nelle varie Regioni Italiane. Il corso è a numero chiuso.

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD20	04	10/06/2019	1/4



ARGOMENTI DEL CORSO

<p>UNA SETTIMANA PRIMA DEL CORSO IN AULA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione propedeutica in E-learning “La legislazione comunitaria sulla sicurezza alimentare”
<p>03/12/2021 ORE 9:00 – 18:00</p> <p>DOCENTI: ANDREA BENVENUTO</p> <p>ALFONSO MOLARO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Intro • Storia Haccp E Principali Elementi Normativi • Quizzone • Requisiti Strutturali • Vigilanza E Controlli • Contaminazioni • Pericoli Chimici • Acrilammide • Moca • Pericoli Fisici • Microrganismi Patogeni • Bonifica Del Pesce Crudo • Esempi Di Contaminazione Di Alimenti • Regolamento 1169 • Ingredienti E Allergeni
<p>04/12/2021 ORE 9:00 – 18:00</p> <p>DOCENTI: ANDREA BENVENUTO</p> <p>ALFONSO MOLARO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prerequisiti E Procedure • Pulizie • Ricezione Merci • Stoccaggio Merci • Le Lavorazioni E Trasformazioni • Le Modalita Di Conservazione Degli Alimenti • Sistema Haccp • Fasi Realizzative • Diagrammi Di Flusso (Esercizi) • Analisi Dei Pericoli • Determinazione Ccp • Creazione Di Una Procedura • Lavori Di Gruppo • Esercitazione E Verifica Finale

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD20	04	10/06/2019	2/4





ASPETTI METODOLOGICI ED ORGANIZZATIVI

Corso Qualificato AiFOS	<p>Il corso è stato progettato e strutturato con docenti e formatori qualificati e competenti in materia. La Direzione Nazionale AiFOS ha validato la progettazione del corso.</p> <p>I corsi qualificati da AiFOS rappresentano la messa in pratica di nuovi modelli didattici ed organizzativi nell'ambito della formazione alla sicurezza sul lavoro la cui finalità è l'efficacia della formazione stessa che deve essere sostanziale e partecipativa e non puramente formale nell'osservanza normativa.</p>
Crediti formativi	<p>La <i>mission</i> di AiFOS è favorire la formazione continua. In coerenza con l'obiettivo associativo e come previsto dall'Accordo Stato-Regioni del 7 luglio 2016 questo corso è valido come n. 12 ore di crediti formativi per RSPP e ASPP in base all'Accordo Stato-Regioni del 07/07/2016, n. 4 ore di aggiornamento per formatori prima area tematica e 8 ore seconda area tematica ai sensi del D.l. 06/03/2013.</p> <p>Valido ai fini della formazione necessaria per l'iscrizione al Registro Consulenti AiFOS (L. 4/2013).</p>
Risultati attesi	<p>Acquisire conoscenze circa la stesura di un manuale di autocontrollo favorendo inoltre una maggior consapevolezza nella gestione di controlli da parte di Organismi di Vigilanza.</p>
Metodologia didattica	<p>Il corso è caratterizzato da una metodologia didattica attiva. Durante il corso i partecipanti effettueranno esercitazioni di gruppo ed affronteranno casi di studio e simulazioni, al fine di incrementare la capacità di analisi dei discenti e garantire una sostanziale interattività dell'aula.</p>
Docenti e/o istruttori	<p>Tutti i docenti del corso sono in possesso dei requisiti previsti dal Decreto Interministeriale del 6 marzo 2013, emanato in attuazione dell'articolo 6, comma 8, lettera m-bis), del D. Lgs. n. 81/2008; fatti salvi i corsi per i quali i requisiti dei docenti siano già previsti da norme specifiche.</p>
Materiali didattici	<p>Al termine del corso, ogni partecipante riceverà il supporto didattico S802 "ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE" contenente il materiale didattico del corso (guida per il formatore, programma del corso, slide del corso, test di verifica dell'apprendimento, questionario di gradimento).</p>
Registro	<p>E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.</p>
Verifica finale	<p>Al termine del corso ogni partecipante verrà sottoposto ad un test di verifica dell'apprendimento scritto, da considerarsi superato con almeno il 70% delle risposte corrette.</p>
Frequenza al corso	<p>L'attestato di partecipazione verrà rilasciato a fronte della frequenza del 90% delle ore totali, fatto salvo la verifica delle conoscenze acquisite.</p>
Attestato relativo al corso	<p>Al termine del corso verrà consegnato ad ogni partecipante l'Attestato individuale rilasciato da AiFOS, ed inserito nel registro nazionale della formazione.</p> <p>Tale documento sarà autenticato da un numero univoco e dal QR Code automaticamente generato dal sistema Ge.co. L'Attestato di formazione e di frequenza, redatto sulla base del superamento del test di verifica finale, è firmato dal Responsabile del Progetto Formativo che ne rilascia l'originale ad ogni partecipante.</p>
Archivio documenti	<p>Tutti i documenti del corso, programma, registro firmato dai partecipanti, materiali e test di verifica saranno conservati nei termini previsti dalla legge presso la sede amministrativa del corso, sotto la responsabilità dell'RPF.</p>
AiFOS Soggetto Formatore nazionale	<p>Il corso è svolto direttamente dall'AiFOS associazione di categoria nazionale aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia e soggetto formatore ope legis per l'organizzazione di corsi di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i., nonché ai sensi degli accordi Stato-Regioni, il cui legale rappresentante indica per l'organizzazione un "Responsabile del Progetto Formativo".</p>
Responsabile del Progetto Formativo	<p>Il "Responsabile del Progetto Formativo" è un socio nominato dal Legale Rappresentante di AiFOS soggetto formatore; egli garantisce che la didattica risponda al progetto formativo predisposto da AiFOS, accerta l'apprendimento dei partecipanti e ne convalida il giudizio finale, firmando in originale gli attestati della formazione.</p>

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD20	04	10/06/2019	3/4





Per informazioni:
FORMAT SRL – VIA ON. NAPOLITANO 25 NOLA(NA)
RPF: dott.ssa Ida Villano
Tel. 3738417590 – info@formatitalia.it

CODICE	REVISIONE	DATA	PAGINA
MOD20	04	10/06/2019	4/4