



L'agenzia Formativa CESCOT SIENA SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI (accreditamento regionale n° OF0015 Decreto Regione Toscana n.12547 del 01 agosto 2018), organizza, in virtù del "riconoscimento" delle attività formative da realizzare su tutto il territorio regionale, concesso, ai sensi della L.R. n.32/02 art. 17 comma 2) dalla Regione Toscana con Decreto Dirigenziale n.4362 del 26/03/2019, il seguente corso

DOVUTO PER LEGGE – AGGIORNAMENTO

PER: FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI E RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE - HACCP

durata n.16 ORE

N. 25 ALLIEVI PREVISTI

FINALITA' DELL' AZIONE:

Percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore della distribuzione commerciale alimentare e della somministrazione di alimenti e bevande.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

A partire dal 19 gennaio 2005, con Deliberazione della Giunta Regionale n.1388 del 27/12/2004, il Libretto di Idoneità Sanitaria non ha più "corso legale"; questo adempimento formale, pertanto, è stato sostituito (ai sensi del DGR n.559 del 21/07/2008) da specifici corsi di formazione e di aggiornamento a cui gli alimentaristi dovranno scrupolosamente attenersi. Il corso è OBBLIGATORIO per tutti Titolari/Responsabili dei Piani di Autocontrollo di attività che effettuano preparazioni complesse con cottura. Sono, infatti, i titolari di attività commerciali del settore merceologico alimentare e/o pubblici esercizi, o persone specificatamente delegate, che devono garantire che tutti i processi lavorativi avvengano in modo igienico ed in particolare, devono saper individuare le fasi del processo produttivo più critiche per la sicurezza degli alimenti. La formazione degli alimentaristi rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione nell'ambito della sicurezza alimentare: vuole garantire la produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori e salvaguardare gli stessi lavoratori da rischi connessi con talune malattie.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:

Avrà una durata complessiva di n.16 ore, strutturato in n.4 incontri da effettuarsi in orario pomeridiano con il seguente svolgimento:

Lunedì	01/03/2021	<u>ORARIO DI SVOLGIMENTO:</u> 14,30 – 18,30
Mercoledì	03/03/2021	<u>ORARIO DI SVOLGIMENTO:</u> 14,30 – 18,30
Martedì	09/03/2021	<u>ORARIO DI SVOLGIMENTO:</u> 14,30 – 18,30
Mercoledì	10/03/2021	<u>ORARIO DI SVOLGIMENTO:</u> 14,30 – 18,30

In via del tutto eccezionale, causa emergenza sanitaria, il suddetto corso verrà effettuato da remoto: in **modalità FAD Sincrona** e pertanto ciascun allievo dovrà disporre della strumentazione tecnologica necessaria quale: software, hardware e connettività, oltre a videocamera e casse audio.

La piattaforma utilizzata, sarà Gsuite for Education che oltre a permettere agli allievi di connettersi in modo funzionale e intuitivo, renderà possibile fare lezioni interattive che consentono al docente e agli allievi di condividere in diretta lo svolgimento della formazione teorica, simulando una lezione realizzata in presenza.

Qualora durante lo svolgimento del percorso formativo le condizioni sanitarie e le normative vigenti lo consentissero, potrebbe esserci la possibilità di concludere il percorso formativo in presenza con lezioni frontali in aula. Naturalmente, qualora si tornasse in presenza, il tutto si svolgerà nel rispetto delle politiche di contenimento e della gestione epidemiologica COVID-19 e nell'osservanza delle indicazioni operative previste dalle Ordinanze del Presidente della Giunta Regionale n.60 del 27 maggio 2020 e relativo Allegato n.5 ed Ordinanze del Presidente della Giunta Regionale n.63 dell'08 Giugno u.s. ed eventuali successive modifiche.

ARGOMENTI TRATTATI:

1° lezione UF 1 Rischi e pericoli alimentari: chimici fisici e microbiologici e loro prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

2° lezione UF 2 Le principali parti costitutive di un Piano di Autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive, le procedure di controllo de localizzate e le GMP

3° lezione UF 3 Tecniche di conservazione degli alimenti, approvvigionamento materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, igiene personale. Normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.

4° lezione UF 4 Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. Modalità di controllo del rischio "allergeni" con focus sul rischio "glutine"

obbligo tassativo di frequenza del 70% del monte orario complessivo

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA:

Maggiore età - Conoscenza livello A2 della lingua italiana (per i cittadini stranieri)

Per i partecipanti stranieri è richiesto il possesso di titolo di soggiorno.

Gli allievi di nazionalità straniera, prima dell'avvio del percorso formativo, verranno sottoposti ad un test di ingresso che l'organismo formativo conserverà agli atti e potranno essere ammessi al corso solamente coloro che raggiungeranno un punteggio di sufficienza di almeno 60/100

Il giorno Lunedì **01 Marzo 2021** alle **ore 14,00** verrà effettuata la eventuale prova di conoscenza della lingua italiana per i cittadini stranieri, mentre alle ore 14,30 inizierà effettivamente la lezione didattica.

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:

Qualora richiesti, verranno riconosciuti crediti formativi come previsto dal DGR 532/2003 e s.m.i. fino ad un massimo del 50% della durata del percorso formativo. La concessione dei crediti avverrà solo su base documentale, previa verifica dei contenuti.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Al termine della Unità Formativa si svolgerà una verifica finale a mezzo di test a risposta multipla come prevede il Profilo Professionale della Regione Toscana.

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: attestato di frequenza

COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA

Il costo complessivo del corso è di:

€ 248,00 associati *CONFESERCENTI*

€ 310,00 non associati *CONFESERCENTI*

(COMPRESIVO DI: iscrizione frequenza al corso come sopra descritto, IVA compresa, verifiche intermedie oltre a: materiale didattico individuale..., materiale didattico collettivo, attrezzature, esame finale, assicurazione contro gli infortuni ecc.)

MODALITA' DI PAGAMENTO: Il pagamento dovrà avvenire in un'unica soluzione entro il termine del corso

MODALITA' DI RECESSO:

E' possibile rinunciare all'iscrizione entro e non oltre il 7° giorno lavorativo precedente la data di inizio del corso comunicando la decisione del recesso per iscritto: via fax al 0577/252284 – 252261 oppure via posta per Raccomandata AR. In tal caso verrà restituita l'intera quota di iscrizione versata. Qualora la comunicazione di recesso avvenga dopo tale termine oppure avvenga di fatto per la mancata presenza al corso, sarà comunque dovuto l'intero importo. L'eventuale acconto versato è regolato ai sensi dell'Art.1385 del Codice Civile

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio CESCOT SIENA ubicato in Località Due Ponti - Strada Statale 73 Levante n.10

A partire dal giorno 21 Gennaio fino al giorno 15 Febbraio 2021 entro e non oltre le ore 17,00 - debitamente compilate.

Informazioni sul corso ed i moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'Agenzia Formativa indicata sopra oppure, sul seguente sito internet: www.cescot.siena.it oppure sul catalogo regionale dell'offerta formativa <https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formativo/#/catalogo/home>

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o per fax (0577/252284-252261), accompagnate dalla fotocopia del documento di identità. Il soggetto che invia la domanda per posta o per fax è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa CESCOT, entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

Il termine di iscrizione al Corso si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti E' fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività.

Nel caso di revoca del riconoscimento da parte dell'UTR il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma versata (art. 9 allegato A dei decreti:20982 e 20983 del 20/12/19, 20841 del 19/12/2019, 20582 del 18/12/2019)

INFORMAZIONI:

c/o Agenzia formativa: CESCOT SIENA SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI

Strada Statale 73 Levante n.10 Loc. Due Ponti

Tel. 0577/252221 Referente Michela Pisani

e-mail formazione@confesercenti.siena.it

ORARIO APERTURA UFFICIO SIENA:

dal lunedì al giovedì la mattina dalle ore 08,30 alle ore 13,00 pomeriggio dalle ore 14,30 alle ore 18,00

il venerdì la mattina dalle ore 08,30 alle ore 13,00 pomeriggio 14,30 – 17,00

MODALITA' DI AMMISSIONE/SELEZIONE:

in caso di ricezione di un numero di domande superiore ai posti disponibili, l'Agenzia si riserva di organizzare una eventuale prova di selezione le cui modalità di svolgimento saranno comunicate tempestivamente agli interessati.

COMUNICAZIONI:

Tutti gli iscritti saranno avvertiti telefonicamente o per SMS in tempo utile, per tutte le comunicazioni inerenti l'attività

NOTE: Le Aziende iscritte all'EBCT Ente Bilaterale della Toscana per il Commercio e del Turismo, in regola con i pagamenti periodici, potranno richiedere un contributo (Buono Formativo) pari ad **€ 100,00**, per ciascun partecipante, in ogni caso verrà rilasciata fattura per l'intero importo che potrà essere dedotta ai fini contabili.