

FORMAZIONE AGGIORNAMENTO HACCP PER RESPONSABILI NEL SETTORE ALIMENTARE

(corso e-learning Lavoratori del settore alimentare che manipolano alimenti)

DESTINATARI	Il corso DI AGGIORNAMENTO ALMENO QUINQUENNALE è rivolto ai responsabili delle attività di produzione alimentare, lavoratori cuochi e altri lavoratori impegnati direttamente nella manipolazione di alimenti .
SOGGETTO FORMATORE	Il soggetto formatore è SEA Consulenze e Servizi, soggetto ai requisiti di cui al punto A dell'allegato II dell'ASR 2016, che detta " <i>Requisiti e Specifiche per lo svolgimento della formazione su salute e sicurezza in modalità e-learning</i> ". Le disposizioni dell'Allegato II vengono tenute in considerazione come Linee Guida per la formazione HACCP e Sicurezza Alimentare, anche se non rientrano espressamente nelle fattispecie regolamentate dal TU D.Lgs. 81/08 e s.m.i.
REQUISITI E SPECIFICHE DI CARATTERE TECNICO	SEA Consulenze e Servizi utilizza piattaforme di terze parti dalle quali noleggia il servizio di hosting, acquista i contenuti esterni, o carica contenuti proprietari sia per la formazione sincrona che per la formazione e-learning registrata (asincrona). Le specifiche tecniche delle piattaforme che ospitano i corsi sviluppati da SEA sono pubblicate sul sito internet alla pagina dedicata alla Formazione a Distanza (FAD) .
PROFILI DI COMPETENZA PER LA GESTIONE DIDATTICA E TECNICA	RESPONSABILE/ COORDINATORE DEL CORSO: arch. Roberto Colombo MENTOR/ TUTOR DI CONTENUTO: dott.sa Donatella Maoro TUTOR DI PROCESSO: Segreteria Corsi. SVILUPPATORE DELLA PIATTAFORMA: identificabile e contattabile una volta effettuato il primo accesso.
COMPETENZE DEL DISCENTE E MODALITA' DI ACCESSO ALLA PIATTAFORMA	Tutti i corsi FAD, dove non diversamente specificato, sono in lingua italiana. L'azienda che iscrive i propri lavoratori o l'utente che liberamente aderisce all'offerta formativa e-learning, è consapevole che è richiesta una adeguata conoscenza della lingua del corso.' Si raccomanda di verificare preliminarmente il possesso da parte del discente di competenze digitali sufficienti a garantirgli autonomia nell'accesso al corso e-learning e all'esperienza didattica. Si raccomanda inoltre di rendere fruibile il corso ai lavoratori da una postazione PC, piuttosto che da device o smartphone, che sono più adatti ad una utenza esperta nell'uso dei media digitali. La postazione da cui verrà fruito il corso e-learning deve possedere caratteristiche hardware, qualità audio e di connettività internet adeguate, così da consentire al discente un'esperienza di apprendimento fluida e interattiva.
DURATA	Durata complessiva certificata: 3 ore . Il tempo effettivamente impiegato dipende però da vari fattori: frequenza di interruzioni e riprese; test intermedi falliti che prevedono l'obbligo di rivedere una o più sezioni; distrazione dal corso o improprio svolgimento di altre attività nello stesso tempo, con conseguente necessità di riprendere dallo step precedente; banda e velocità della connettività internet dal PC che si sta utilizzando, oppure numero di utenze collegate che rallentano la connessione.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	L'iscrizione va effettuata seguendo le istruzioni online, una volta scelto il corso di vs. preferenza. Si ricorda che, se non già effettuato in precedenza, è necessario prima registrarsi e generare un proprio account aziendale. Successivamente si procederà all'iscrizione di ciascun addetto che si intende far partecipare al corso prescelto, verrà quindi inviata una notifica di buon esito della procedura; l'iscrizione si intende però perfezionata solo con il pagamento della quota.

CREDENZIALI UNIVOCHE DI ACCESSO	<p>Una volta effettuata con successo l'iscrizione online, la nostra segreteria corsi provvederà a generare le credenziali uniche per ciascun iscritto e Le invierà al referente del cliente. Dalla Loro generazione <u>le credenziali restano attive per circa 60 giorni</u>: dopo tale termine, se il corso non è stato concluso, decadono e il Cliente deve acquistare un nuovo corso ripetendo la procedura di iscrizione e pagamento. I dati personali registrati vengono trattati esclusivamente per le finalità di erogazione del corso.</p> <p>L'accesso può avvenire tramite credenziali generate dall'utente sulla piattaforma, oppure fornite dal gestore della piattaforma (SEA per i corsi di cui è proprietaria). In un caso viene resa disponibile l'Informativa di SEA e richiesto il consenso al trattamento dei dati personali. Nel secondo caso i dati identificativi dell'utente vengono caricati in piattaforma e generate automaticamente le credenziali con le quali successivamente l'utente accede. In questo caso viene raccomandato il cambio password al primo accesso.</p>
TEST DI VERIFICA E ATTESTATI	<p>In ragione del tipo e della durata del corso FAD sono previsti uno o più step di verifica. Solo a conclusione di tutti gli step il corso si conclude e il sistema consente di rilasciare l'attestato che si genera automaticamente.</p> <p>Il Test di fine corso online è propedeutico al Rilascio dell'attestato, superabile generalmente con il punteggio di 70/100 o dopo aver completato tutte le sessioni intermedie di test. In caso di mancato superamento, il test può essere ripetuto. Per alcuni corsi esiste un limite massimo di ripetizioni stabilito dai proprietari e gestori della piattaforma FAD.</p>
QUOTE DI ISCRIZIONE	<p>I costi sono indicati in chiaro nella sezione dedicata di ciascun corso. Il prezzo indicato sul sito SEA corrisponde alla tariffa prevista per singolo iscritto, al netto dell'IVA (22%). E' possibile concordare una scontistica solo per grandi numeri di iscritti: in tal caso Vi chiediamo di prendere contatto con formazione@seaconsulenze.it.</p> <p>L'elenco dei corsi ed i prezzi sono soggetti ad aggiornamento periodico e senza preavviso.</p>
MODALITA' DI PAGAMENTO	<p>Pagamento anticipato con Bonifico bancario da effettuarsi contestualmente all'iscrizione online, inviando distinta di pagamento a formazione@seaconsulenze.it. Una volta accertato il pagamento, la Segreteria corsi provvederà a comunicare le modalità per l'accesso al corso e-learning.</p> <p>SEA, CONSULENZE E SERVIZI S.R.L. Via Giuseppe di Vittorio, 16- 38015- LAVIS (TN), Codice IBAN IT24E081020558800030004479 (CASSA RURALE TESINO). Indicare nella causale i moduli formativi ai quali si aderisce ed il numero di partecipanti.</p>
CONTATTI E COMUNICAZIONI	<p>Segreteria Corsi, formazione@seaconsulenze.it, 0461 433 433 - int.427.</p> <p>Per maggiori dettagli: CONDIZIONI DI SERVIZIO CARTA DELLA QUALITÀ.</p> <p>L'iscrizione implica l'accettazione di tutte le condizioni contrattuali applicabili. Qualora decida di recedere, invii per tempo la comunicazione di disdetta all'indirizzo mail della Segreteria Corsi di SEA.</p>

SEA CONSULENZE E SERVIZI S.R.L. E' SOGGETTO ACCREDITATO PER LA FORMAZIONE SICUREZZA NEL LAVORO DALLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO CON N. 1317 DAL DICEMBRE 2018. L'ENTE È ACCREDITATO ANCHE PRESSO L'UFFICIO FONDO SOCIALE EUROPEO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO CON CODICE 25666/2018 DA DICEMBRE 2018.

ATTENZIONE: se la Sua azienda è una cooperativa associata alla Federazione Trentina della Cooperazione, o gode di altre convenzioni sottoscritte con il Gruppo Ecoopera, la tariffa unitaria di partenza da applicare potrebbe essere inferiore a quella pubblicata sul sito SEA. Verifichi se può beneficiare di condizioni di miglior favore e se, su tali tariffe scontate, risulta applicabile anche la scontistica progressiva collegata al numero di lavoratori iscritti per edizione a catalogo. Raccomandiamo di prestare attenzione nell'applicare correttamente le tariffe: in particolare, agli importi esposti va aggiunta l'IVA di legge, salvo i casi in cui l'organizzazione non benefici di IVA agevolata, o esente, per le attività formative. In questi casi, il regime di agevolazione da applicare ci deve essere comunicato anticipatamente, in modo da consentirci di effettuare correttamente la fatturazione.

PROGRAMMA E DIDATTICA

AGGIORNAMENTO HACCP PER RESPONSABILI NEL SETTORE ALIMENTARE Aggiornamento almeno quinquennale rivolto ai responsabili aziendali (titolari e resp. HACCP) nonché al personale di produzione alimentare: cuochi, macellai, pasticceri, panettieri, e tutti gli addetti impegnati nella manipolazione di alimenti		ABSTRACT	Docente/ Fonte	Parti	Durata 3 ore	
Presentazione						
1	Sicurezza e qualità alimentare	Sicurezza, autocontrollo e qualità alimentare	si spiegano i concetti di sicurezza, qualità alimentare e autocontrollo	Donatella Maoro	1	06:17
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	La professoressa Alessandra Guidi e il team del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa raccontano gli studi condotti dal Centro Sino-Italiano per la Sicurezza Alimentare (CSISA) e del FishLab - Lab of Biotechnology Applied to Food Inspection.	Raccontare la ricerca: Sicurezza Alimentare nel Mercato Globale	CSISA		04:19
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	La "black list" con gli alimenti più a rischio per la salute dei consumatori ed i corsi sull'agricoltura biologica a Ferrara dove aumentano le superfici coltivate a Bio.		COLDIRETTI		06:33
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=yF06R4SS2Qo	le frodi alimentari nei prodotti ittici	IZSve		06:14
2	Cenni di normativa	Cenni di normativa - Reg n°852/2004	si analizza il Reg 852/04.	Donatella Maoro	2	07:33
		Cenni di normativa - Reg n°178/2002 e D.Lgs n°193/2007	continuiamo con il la normativa, parlando di Decreto Legislativo 193/2007 ed il Regolamento (CE) 178/2002.		3	04:39
Quiz		4 domande			Quiz	
3	Tracciabilità e rintracciabilità	Tracciabilità e rintracciabilità - Parte 1	si spiegano le definizioni di tracciabilità e rintracciabilità, gli obblighi di legge previsti e le applicazioni in azienda.	Donatella Maoro	1	07:00
		Tracciabilità e rintracciabilità - Parte 2	si spiegano le modalità di implementazione di un sistema di rintracciabilità		2	04:06
		Ritiro e richiamo	si affrontano le modalità di ritiro e/o richiamo obbligatorio di un prodotto alimentare non conforme.		3	05:31
Quiz		4 domande			Quiz	
4	Piano di autocontrollo	Il Piano	si spiega che cos'è un piano di autocontrollo	Donatella Maoro	1	08:11
		DIAGRAMMA DI FLUSSO	Gioco interattivo: disporre le immagini nella giusta sequenza			04:00
		PIANO DI AUTOCONTROLLO	Gioco interattivo: scegliere l'affermazione corretta			04:00
5	Metodologia HACCP	Piano di autocontrollo - I cinque passi preliminari	si spiegano i cinque passi preliminari della metodologia HACCP	Donatella Maoro	2	04:58
		Piano di autocontrollo - I sette principi	si spiegano i 7 principi della metodologia HACCP		3	06:25
6	Pericoli biologici		si affronta la contaminazione biologica e i relativi pericoli	Donatella Maoro	4	07:23
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	I principi di base che ogni individuo dovrebbe conoscere in tutto il mondo per prevenire le malattie di origine alimentare.	emplici messaggi di salute globale sulla base di prove scientifiche per formare tutti coloro che devono manipolare alimenti, dai campi alla tavola, dunque da chi produce, trasforma e distribuisce alimenti ai consumatori.	OMS		03:38
Quiz		4 domande			Quiz	
7	Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi	Fattori che influenzano la crescita batterica - La temperatura	i fattori che influenzano la crescita dei microrganismi, come la temperatura.	Donatella Maoro	1	05:55
		Fattori che influenzano la crescita batterica - Il tempo, il nutrimento, l'ossigeno e l'acqua	vediamo altri fattori come il tempo, l'ossigeno e l'acqua.		2	04:58
8	Contaminazione	Effetti dei microrganismi e vie di contaminazione	gli effetti dei microrganismi e le vie di contaminazione	Donatella Maoro	3	06:45
		TROVA LE PAROLE	Gioco interattivo: rintracciare nella griglia le parole attinenti all'argomento trattato			
Quiz		4 domande			Quiz	
9	Rischi chimici	Pericoli chimici - I contaminanti naturali	si trattano i pericoli chimici di origine naturale	Donatella Maoro	1	04:30
		Pericoli chimici - I contaminanti dovuti all'attività umana e gli additivi alimentari	i pericoli chimici dovuti all'attività umana e gli additivi alimentari		2	06:32
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=7vrbTxWdnQ	i rischi nascosti della cottura	IZSve		02:49
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=yD54gr5rC4Q	quanto deve preoccupare la presenza di nitriti e nitriti			02:37
CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=jzKp1kE_9fk	che cosa sono i materiali da contatto?			01:48	
10	Rischio fisico	Pericoli fisici	si spiega cos'è un pericolo fisico e quali sono	Donatella Maoro	3	06:43
Quiz		4 domande			Quiz	

AGGIORNAMENTO HACCP PER RESPONSABILI NEL SETTORE ALIMENTARE Aggiornamento almeno quinquennale rivolto ai responsabili aziendali (titolari e resp. HACCP) nonché al personale di produzione alimentare: cuochi, macellai, pasticceri, panettieri, e tutti gli addetti impegnati nella manipolazione di alimenti		ABSTRACT	Docente/ Fonte	Parti	Durata 3 ore	
11	Lo sviluppo del metodo HACCP e del sistema di autocontrollo	Sviluppo del metodo HACCP - Parte 1	parliamo dello sviluppo del metodo HACCP e del sistema di autocontrollo	Donatella Maoro	1	06:20
		Sviluppo del metodo HACCP - Parte 2	si continua il discorso sullo sviluppo del metodo HACCP e del sistema di autocontrollo		2	08:14
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=Rb1k3i6pOM	le uova vanno conservate in frigo o no?	IZSve		03:10
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=M0E71wGfgog	cosa indica il codice stampato sul guscio delle uova?			02:38
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=3mEQZnwMSFo	che cos'è la cross contaminazione degli alimenti?			02:15
Quiz	4 domande			Quiz		
12	Etichettatura alimenti	Etichettatura alimenti - Parte 1	si parla dell'etichettatura degli alimenti, in particolare di ingredienti, ingredienti composti, luogo di provenienza, finalità e applicazioni della normativa di riferimento e allergeni	Donatella Maoro	1	06:07
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	https://www.youtube.com/watch?v=8EzQg0UuW0	L'etichettatura degli alimenti	IZSve		09:15
	Etichettatura alimenti	Etichettatura alimenti - Parte 2	si continua il discorso sull'etichettatura degli alimenti, in particolare parlando di indicazione del lotto e delle indicazioni obbligatorie in etichetta	Donatella Maoro	2	07:27
Quiz	4 domande			Quiz		