



La FO.RI.UM. SC codice accreditamento regionale cod. accr. Reg. OF0265, organizza, in virtù del "riconoscimento" concesso, ai sensi della L.R. n. 32/02 art. 17 comma 2), dall'UTR di competenza con Decreto Dirigenziale n. 10451 del 24/06/2019 il seguente corso di:

AGGIORNAMENTO

PER : **FORMAZIONE PER ADDETTI AD ATTIVITA' COMPLESSE** DI **12 ORE**

N. 12 ALLIEVI PREVISTI

FINALITA' DELL'AZIONE: PREVENZIONE NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: SETTORE ALIMENTARE

SEDE DI SVOLGIMENTO:

FO.RI.UM. Sc Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) Tel. 0571 360069 info@forum.it

Le attività in linea con la normativa per la gestione dell'emergenza epidemologica da COVID-19, potrebbero essere svolte in modalità FAD sincrona pari a 12 ore attraverso la piattaforma Gsuite Education di Google (è necessario avere la connessione dati).

Per la frequenza delle attività formative in modalità FAD è necessario il possesso da parte dei frequentanti di un smart-phone o di un tablet con connessione Internet

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

Il percorso della durata di 12 ore si svolgerà nei seguenti giorni con i seguenti orari:

Lunedì 28/06/2021 dalle 9:00 alle 13:00

Martedì 29/06/2021 dalle 9:00 alle 13:00

Mercoledì 30/06/2021 dalle 9:00 alle 13.00

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO (suddivisione delle ore tra teoria, pratica e stage, articolazione giornaliera e periodo di svolgimento, percentuale obbligo di frequenza):

4 ORE I° unità formativa: Rischi e pericoli alimentari:

Rischi e pericoli alimentari chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione.

Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari.

Ricadute sulla salute.

Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP.

Obblighi e responsabilità dell'industria.

4 ORE III° unità formativa: Conservazione degli alimenti - Igiene

Tecniche di conservazione degli alimenti.

Approvvigionamenti materie prime.

Approvvigionamenti 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 di contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.

4 ORE IV° unità formativa: Individuazione e controllo rischi

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".

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA (incluse eventuali prove per l'accertamento di specifiche competenze):

Adulti, obbligo formativo assolto e per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana livello A2 EQF.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

La valutazione finale avrà ad oggetto l'accertamento delle competenze professionali maturate dagli allievi e consisterà nella proposizione di un test alla fine di ogni unità formativa, con domande a scelta multipla (DSM) con una sola risposta esatta.

Per ciascuna tipologia di prova di verifica finale verrà somministrato un test con domande a scelta multipla, tempo a disposizione 30 minuti.

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di Frequenza

COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA € 120,00

(iscrizione pari a € 120,00 frequenza al corso come sopra descritto, compresa IVA, verifiche intermedie ed esami finali oltre a: materiale didattico individuale, dispense create dal docente e assicurazione contro gli infortuni)

MODALITA' DI PAGAMENTO: *Contanti / Bonifico Bancario*

MODALITA' DI RECESSO:

È attribuita al partecipante la facoltà di recedere dal contratto, e quindi dall'iscrizione al corso, entro e non oltre 10 (dieci) giorni prima dell'inizio dello stesso. L'Agenzia si impegna in questo caso a restituire l'eventuale somma versata come anticipo entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione del recesso. Qualora tale comunicazione avvenga successivamente all'inizio del corso ed in caso di dimissioni successive all'inizio del corso la somma erogata a titolo di anticipo non sarà restituita. L'utente può ottenere la restituzione della somma versata per la partecipazione al percorso, nel caso di revoca del riconoscimento da parte del competente Settore Regionale

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione, debitamente compilate, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia Formativa FO.RI.UM. Sc Via Del Bosco n. 264 dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 15:30 alle 19:30 dal lunedì al venerdì entro la data di scadenza reperibile sul catalogo dell'offerta formativa al seguente link <https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formativo/#/catalogo/ricerca>.

I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'Agenzia Formativa indicata sopra oppure, sul seguente sito internet:

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o fax (info@forium.it / 0571367396), accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità. Il soggetto che invia la domanda per posta o per fax è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa FO.RI.UM. Sc, 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

INFORMAZIONI: *C/o Agenzia formativa: FO.RI.UM. Sc Via Del Bosco, 264/F Tel: 0571360069 e-mail info@forium.it*

MODALITA' DI AMMISSIONE/SELEZIONE: saranno adottati i seguenti criteri di ammissione/selezione:

Gli stranieri devono dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza può essere verificata attraverso un test di ingresso.

Modalità di selezione: valutazione del curriculum vitae e colloquio.

La selezione potrà essere svolta in modalità FAD su piattaforma Gsuite Education di Google.

Ai candidati iscritti e ammessi verrà inviata mail per creazione account "foriumdigitale.it" per accedere alla piattaforma FAD.