



Soluzioni Integrate per l'Azienda e la P.A.



Scheda Corso SIAPAPAL-04	Rev. n. 01 del 28.05.2020 Pagina 1 di 4
-----------------------------	---

SIAPAPAL-04

*(In conformità con il D.A. del 12 Aprile 2019 n. 630, che modifica
il D.A. 19 Febbraio 2018, n. 275)*

Corso di Aggiornamento per

Personale Alimentarista

Conoscere ed applicare la legislazione igienico-sanitaria

ID Corso: SIAPAPAL-04

SCHEDA CORSO

DESCRIZIONE

Il percorso didattico obbligatorio, che sostituisce a tutti gli effetti il vecchio "Libretto di Idoneità Sanitaria", in conformità al D.A. n. 630 del 12 aprile 2019, fornisce agli operatori del settore alimentare le competenze in materia di igiene degli alimenti, per lavorare e gestire il sistema di autocontrollo alimentare, nell'ottica di un maggiore controllo igienico-sanitario del prodotto, di una migliore qualità nella produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.

DESTINATARI

Tutti i lavoratori dell'intera filiera del settore alimentare, che effettuano manipolazione alimentare (bar, ristoranti, mense, gastronomie, macellerie, ecc., in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto e distribuzione, compresa la somministrazione di prodotti alimentari) ed i loro responsabili (capi reparto, responsabili di settore, ecc).

TIPOLOGIA: FaD

DURATA: 6 ore

SIAPA s.r.l.

Sede legale e amministrativa: C.da Cuccubello, 41/A – 98076 S.AGATA DI MILITELLO (ME)
Tel. 0941.703040 – 0941.702243

Web Site: www.siapa.it Email: siapa@siapa.it PEC: siapa@pec.siapa.it

Cod. Fisc./Num. Reg. Imp/P.IVA 02633070830 – C.C.I.A.A. (ME) – Cap. Soc. €uro 10.000,00

Programma

Articolazione dei moduli	Durata
<p>MICROORGANISMI PATOGENI – CRESCITA, SVILUPPO ED INIBIZIONE. Il modulo è finalizzato alla sensibilizzazione del lavoratore circa i possibili Microrganismi Patogeni presenti sui luoghi di lavoro. I lavoratori saranno istruiti su come evitare la proliferazione degli stessi.</p>	2 ore
<p>CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E TRATTAMENTI DI ABBATTIMENTO MICROBICO. Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le procedure di conservazione degli alimenti e dei trattamenti di abbattimenti microbico, con particolare attenzione rivolta alla catena del freddo ed alle corrette temperature di conservazione degli alimenti.</p>	2 ore
<p>PREVENZIONE DELLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI. Il modulo prevede l'aggiornamento delle conoscenze del lavoratore in materia di trasmissioni delle M.T.A., con particolare attenzione alla prevenzione ed alla cura delle principali tossinfezioni alimentari.</p>	1 ora
<p>PIANO DI AUTOCONTROLLO. Il modulo prevede l'istruzione del lavoratore sulle tematiche riguardanti il piano di autocontrollo adottato dall'azienda.</p>	1 ora

OBIETTIVI

Il corso mira all'addestramento del personale addetto alla manipolazione degli alimenti per una corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, nonché per garantire una reale prevenzione rispetto ai vari rischi igienico-sanitari, in ogni fase della lavorazione dell'alimento. La tutela della salute del consumatore rappresenta la priorità.

MATERIALE DIDATTICO

Durante lo svolgimento dell'attività formativa potranno essere consultate, nonché scaricate tramite download, apposite dispense/slide.

DOCENTI - TUTOR

I nostri docenti, oltre alle loro competenze pluriennali in ambito salute e sicurezza alimentare, possiedono i requisiti previsti riportati al Capitolo 7 "Criteri per l'individuazione dei formatori", dell'Allegato tecnico del Decreto dell'Assessorato della Salute della Regione Sicilia n. 630 del 12.04.2019.

Inoltre, il Capitolo 6 "Criteri per la formazione a distanza" del succitato Decreto prevede un'attività di Tutoraggio, attraverso l'inoltro di eventuali quesiti e/o informazioni a mezzo e-mail all'indirizzo formazione@siapa.it

MODALITÀ ISCRIZIONE

L'iscrizione sarà possibile:

- o collegandosi al nostro sito www.siapa.it, cliccando alla voce **Formazione**, dal menù selezionare **Corsi di Formazione per Personale Alimentarista** → **Corso di Aggiornamento Personale Alimentarista (FaD)**, infine cliccando su **Iscriviti ora** → **Aggiungi a carrello** → **Concludi l'ordine**.
- o oppure tramite compilazione di apposito coupon d'iscrizione in formato cartaceo direttamente presso i nostri uffici amministrativi.

SIAPA s.r.l.

Sede legale e amministrativa: C.da Cuccubello, 41/A – 98076 S.AGATA DI MILITELLO (ME)
 Tel. 0941.703040 – 0941.702243

Web Site: www.siapa.it Email: siapa@siapa.it PEC: siapa@pec.siapa.it

Cod. Fisc./Num. Reg. Imp/P.IVA 02633070830 – C.C.I.A.A. (ME) – Cap. Soc. €uro 10.000,00

In entrambe le modalità d'iscrizione la segreteria provvederà a contattare il partecipante, entro 48 ore dal ricevimento del pagamento, tramite l'indirizzo e-mail riportato nel relativo coupon, per comunicare le credenziali di accesso alla piattaforma e-learning.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il percorso formativo prevede n. 6 ore di attività didattica, in modalità asincrona, da espletare, come da allegato tecnico al Decreto Assessoriale n. 630 del 12.04.2019, in un arco temporale di 10 giorni.

L'accesso alla piattaforma è consentito in diversi momenti della giornata, durante tutte le 24 ore, all'indirizzo: <http://e-learning.siapa.it/>

Il partecipante, una volta ottenute le Credenziali di Autenticazione (*Username e Password*), potrà facilmente accedere al corso effettuando il Login.

Lo stesso potrà usufruire della relativa didattica (lezioni on line, test) prevista nel corso direttamente presso la propria abitazione o presso il proprio luogo di lavoro o da una qualsiasi postazione connessa alla rete internet. Sarà obbligatoria la frequenza dell'intero corso.

REGISTRO DELLE PRESENZE

Gli accessi alla piattaforma saranno monitorati tramite un sistema che riporterà orari e tempo di collegamento del partecipante. Da questo sistema scaturirà un registro elettronico delle presenze.

Eventuali problematiche potranno essere comunicate al Tutor, il quale fornirà istruzioni in merito.

VERIFICA APPRENDIMENTO - RILASCIO ATTESTATO

Per valutare l'apprendimento dei partecipanti verrà somministrato di un test intermedio e uno finale, a risposta multipla; al termine verrà rilasciato relativo attestato di partecipazione.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il costo del corso è pari a € **30,00** (Euro trenta/00) al netto di Iva.

In caso di operazioni in regime di non assoggettamento/non imponibilità IVA, detta esenzione dovrà essere comunicata per iscritto dall'interessato al momento dell'iscrizione, specificando il riferimento normativo.

Saranno compresi nella quota il materiale didattico e l'attestato di partecipazione.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

La quota di partecipazione individuale sarà corrisposta prima dalla data d'inizio del corso, tramite una delle seguenti modalità:

- **bonifico bancario:** a favore di SIAPA S.r.l. – C. da Cuccubello n. 41/A – 98076 Sant'Agata Militello (ME) presso **Banca INTESA SANPAOLO, Ag. Acquedolci - Codice IBAN IT36Y0306982660100000004748**, indicando la causale: **codice ID del corso "SIAPAPAL-04"**;
- con **carta di credito**;
- con **assegno circolare** o **bancario non trasferibile** intestato a SIAPA S.r.l.;
- **contante**, presso la nostra sede.

Nessun costo extra potrà essere richiesto oltre la quota d'iscrizione.

La fatturazione avverrà al termine dell'attività didattica.

RINUNCE

Il partecipante una volta rilasciate le credenziali di accesso alla piattaforma non potrà rinunciare al corso.

Qualora dovesse farlo prima di detto momento, avendo già provveduto a versare la quota di partecipazione, SIAPA tratterà l'intera quota prevista per l'adesione all'evento formativo.

Sarà necessario che il partecipante comunichi per iscritto l'intenzione di ritirarsi, inviando via mail a formazione@siapa.it una comunicazione di disdetta.

Solo in casi del tutto eccezionali, SIAPA valuterà la possibilità di mantenere valida l'iscrizione per un'edizione successiva. Infine, SIAPA consentirà ai partecipanti, tramite comunicazione formulata per iscritto, la facoltà di eventuali sostituzioni entro le 48 ore precedenti l'inizio dell'attività didattica.

SIAPA s.r.l.

Sede legale e amministrativa: C.da Cuccubello, 41/A – 98076 S.AGATA DI MILITELLO (ME)
Tel. 0941.703040 – 0941.702243

Web Site: www.siapa.it Email: siapa@siapa.it PEC: siapa@pec.siapa.it

Cod. Fisc./Num. Reg. Imp/P.IVA 02633070830 – C.C.I.A.A. (ME) – Cap. Soc. €uro 10.000,00



Soluzioni Integrate per l'Azienda e la P.A.



TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In conformità con i dettami previsti da Regolamento UE 679/2016 e dal Decreto Legislativo n. 101/2018, in materia di Protezione dei dati Personali, si informano i partecipanti alle attività formative che il trattamento dei dati personali verrà effettuato mediante elaborazione automatizzata o procedura manuale. Si precisa, inoltre, che lo stesso trattamento sarà finalizzato, esclusivamente, all'espletamento dell'attività corsuale, nonché per la gestione amministrativa.

La consultazione dell'informativa, redatta ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR è disponibile nel nostro sito aziendale.

L'interessato potrà, in qualsiasi momento, esercitare i propri diritti, inviando una richiesta al seguente indirizzo di posta elettronica, privacy@siapa.it, oppure scrivendo a: SIAPA S.r.l. – C.da Cuccubello, 41/A – 98076 Sant'Agata di Militello (ME).

CONTATTI:

SIAPA S.r.l. – Area Formazione – C.da Cuccubello n.41/A – 98076 Sant'Agata Militello (ME)

Tel. 0941.703040 – 0941.702243 - Email: formazione@siapa.it

DIREZIONE SCIENTIFICA

Dott. Giuseppe TRIFILO'

COORDINAMENTO DIDATTICO

Sig. Gino MAGRI'

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Sig.ra Francesca VINCI

SIAPA s.r.l.

Sede legale e amministrativa: C.da Cuccubello, 41/A – 98076 S.AGATA DI MILITELLO (ME)
Tel. 0941.703040 – 0941.702243

Web Site: www.siapa.it Email: siapa@siapa.it PEC: siapa@pec.siapa.it

Cod. Fisc./Num. Reg. Imp/P.IVA 02633070830 – C.C.I.A.A. (ME) – Cap. Soc. €uro 10.000,00