



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



Scheda Corso SIAPAPAL-01	Rev. n. 07 del 16.12.2019 Pagina 1 di 5
-----------------------------	---

SIAPAPAL-01

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

Corso per

Personale Alimentarista

Conoscere ed applicare la legislazione igienico-sanitaria.

ID Corso: SIAPAPAL-01

SCHEDA CORSO

DESCRIZIONE

Il percorso didattico sostituisce a tutti gli effetti il "libretto sanitario" ed è strutturato in conformità al D.A del 12 aprile 2019 n. 630, che modifica il D.A. 19 febbraio 2018 n. 275, definendo criteri e procedure per l'erogazione della formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti.

DESTINATARI

Sono destinatari delle attività formative tutti i lavoratori comprendenti l'intera filiera del settore alimentari, addetti alla manipolazione di alimenti.

TIPOLOGIA: Frontale

DURATA: 2 giorni (12 ore)

SIAPA s.r.l.

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

Unità Locale: Viale San Martino, 62 – 98124 MESSINA

Unità Locale: Via Pitagora, 49/A – 98051 BARCELLONA P. G. (ME)

Tel. 0941.703040 – 0941.702243 – 090.7384541

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

Programma

Articolazione dei moduli	Durata
<p>TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'. Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le procedure inerenti il sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. Verranno attenzionati contenuti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Regolamento 178/2002. • Rintracciabilità dei prodotti alimentari. • Esempi di rintracciabilità. • Rintracciabilità interna, sanzioni principali. 	<p>1 ora</p>
<p>ETICHETTATURA. Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le riguardanti il sistema di etichettatura degli alimenti. Verranno attenzionati contenuti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il nuovo "pacchetto etichettatura": il Regolamento (UE) n. 1169/2011. • L'indicazione dell'origine o della provenienza. • Lotti di appartenenza. • Origine dei prodotti. 	<p>1 ora</p>
<p>RISCHIO CHIMICO-FISICO, BIOLOGICO E MICRO-BIOLOGICO Il modulo è finalizzato alla sensibilizzazione del lavoratore circa i rischi cui va incontro nello svolgimento delle proprie attività. Verranno attenzionati contenuti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione microbica degli alimenti. • Prevenzione della contaminazione. • Importanza del controllo visivo. • Verifica e rotazione della merce immagazzinata. • Nozioni di chimica merceologica, chimica e fisica. 	<p>3 ore</p>
<p>MALATTIE TRASMISSIBILI TRAMITE ALIMENTI E REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARI CONNESSI AL RISCHIO DI MICRORGANISMI. Il modulo è finalizzato alla sensibilizzazione del lavoratore circa le possibili malattie trasmissibili tramite alimenti. Verranno attenzionati contenuti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M.T.A. • Effetti diretti ed indiretti delle M.T.A. • Gli alimenti maggiormente responsabili delle M.T.A. • I principali Fattori di Rischio. 	<p>1 ora</p>
<p>CELIACHIA ED ALLERGENI. Il modulo è finalizzato alla sensibilizzazione del lavoratore circa le possibili cause di reazioni allergiche. Verranno attenzionati contenuti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Celiachia. • Patogenesi. • Alimenti vietati. • Criticità. • Etichettatura. 	<p>1 ora</p>

SIAPA s.r.l.

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

Unità Locale: Viale San Martino, 62 – 98124 MESSINA

Unità Locale: Via Pitagora, 49/A – 98051 BARCELLONA P. G. (ME)

Tel. 0941.703040 – 0941.702243 – 090.7384541

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

<p>LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E REQUISITI DELLE AZIENDE ALIMENTARI. Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le procedure interne riguardanti la conservazione degli alimenti e la gestione dell'igiene all'interno dei luoghi di lavoro. Verranno attenzionati contenuti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requisiti dei locali e delle attrezzature destinate alla conservazione degli alimenti. • Pulizia dei locali e delle attrezzature. • Igiene della persona. • Norme igieniche basilari per la lotta agli infestanti. 	<p>2 ore</p>
<p>COS'E' L'HACCP, IL METODO HACCP, OSA, IL PIANO DI AUTOCONTROLLO. Il modulo è finalizzato all'istruzione del lavoratore circa le procedure inerenti il sistema HACCP. Verranno attenzionati contenuti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dell'HACCP. • Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare. • Piano HACCP: fase preliminare ed attuativa. • Efficacia del metodo HACCP. 	<p>2 ore</p>
<p>NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI, DL 193-2007 - SANZIONI. Il modulo è finalizzato a fornire al lavoratore una conoscenza basilare su quelle che sono le norme vigenti in materia. Verranno attenzionati contenuti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approfondimenti sul quadro normativo. • Gestione delle risorse umane. • Sanzioni e prescrizioni. 	<p>1 ora</p>

OBIETTIVI

Il corso si propone di realizzare una efficace formazione oltre che adeguato addestramento del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, per garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari. Così come previsto dalla normativa vigente il corso offre i contenuti tali da garantire all'alimentarista la conoscenza più approfondita in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria, ad oggi abrogato.

METODOLOGIA

Nello svolgimento delle attività didattiche, verranno utilizzate, in ausilio al docente, dispense didattiche realizzate in formato PPT, le stesse saranno condivise usufruendo delle attrezzature presenti nelle aule didattiche, nello specifico: Laptop, Proiettore e Impianto audio.

Agli allievi verrà consegnata una copia in formato elettronico (CD-ROM) del materiale didattico utilizzato.

DOCENTI

Tutti i docenti dei corsi hanno una formazione e competenze pluriennali in relazione alle tematiche della salute e sicurezza alimentare e sono posseggono i requisiti 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.

VERIFICA APPRENDIMENTO - RILASCIO ATTESTATI

Il corso si conclude con una verifica finale dell'apprendimento degli allievi, effettuata tramite la somministrazione ad ogni partecipante un test a risposta multipla e aperta, al termine del quale verrà rilasciato un Attestato di frequenza nominale.

Il contenuto del test sarà concordato e redatto dall'intero corpo docenti e validato dal direttore responsabile del corso.

SIAPA s.r.l.

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

Unità Locale: Viale San Martino, 62 – 98124 MESSINA

Unità Locale: Via Pitagora, 49/A – 98051 BARCELLONA P. G. (ME)

Tel. 0941.703040 – 0941.702243 – 090.7384541

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



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



MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E ISCRIZIONE

Il corso si terrà presso le sedi SIAPA o presso altra sede opportunamente indicata.

Ogni singola edizione del corso prevede la partecipazione di un numero massimo di 30 iscritti, le adesioni pertanto verranno accettate fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Poiché i corsi sono a numero chiuso, l'accettazione dei partecipanti si effettua in ordine cronologico del ricevimento dei moduli di iscrizione.

La segreteria provvederà a contattare il partecipante una settimana prima dell'inizio del corso per fornire tutte le informazioni necessarie.

L'iscrizione al corso, dopo l'acquisto del corso stesso, sarà effettuata con la seguente modalità:

- **Per i Corsi erogati in modalità frontale: compilazione del Coupon di iscrizione direttamente durante il primo incontro presso la sede di svolgimento del Corso;**
- **Per i Corsi erogati in modalità FaD: Durante il primo accesso al corso, mediante creazione delle proprie credenziali e compilazione dei dati necessari all'iscrizione.**

L'adesione deve avvenire entro cinque giorni dalla data di scadenza indicata per le singole edizioni; eventuali iscrizioni in deroga saranno subordinate alla disponibilità dei posti.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il costo del corso per ogni partecipante è pari a **€. 70,00** (Euro settanta/00) al netto di Iva.

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

Sono compresi nella quota: il materiale didattico (dispense cartacee, supporti ottici, ecc.) e l'attestato di partecipazione, mentre NON sono comprese eventuali spese di vitto e alloggio.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

La quota di partecipazione individuale dovrà essere corrisposta entro e non oltre cinque giorni 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 UNICREDIT S.p.A., agenzia di Sant'Agata Militello - Codice IBAN IT74K0200882490000101985687, indicando la causale: codice ID del corso "SIAPAPAL-01";
- con **carta di credito**;
- con **assegno circolare** o **bancario non trasferibile** intestato a SIAPA S.r.l.;
- **contante**, direttamente all'ufficio segreteria.

Nessun costo extra potrà essere richiesto al corsista oltre alla quota di iscrizione.

La fatturazione avverrà al termine del corso.

RINUNCE

Il partecipante può rinunciare al corso in qualsiasi momento. Se rinuncia fino a 5 giorni lavorativi prima della data di inizio del corso, avendo già versato la quota di partecipazione, SIAPA tratterà il 50% della quota prevista per la partecipazione al corso.

In caso di rinuncia del partecipante dopo il termine ultimo di 5 giorni (quinto compreso) lavorativi prima della data di inizio corso, avendo già versato la quota di partecipazione, SIAPA tratterà la quota completa prevista per la partecipazione all'evento formativo.

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

SIAPA valuterà la possibilità di mantenere valida l'iscrizione per un'edizione successiva del corso.

In caso di ritiro dell'iscritto a intervento formativo iniziato, il corso non si riterrà valido al fine dell'ottenimento dell'attestato salvo il raggiungimento del monte ore minimo prefissato e l'eventuale superamento della prova finale.

SIAPA consente 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)

Unità Locale: Viale San Martino, 62 – 98124 MESSINA

Unità Locale: Via Pitagora, 49/A – 98051 BARCELLONA P. G. (ME)

Tel. 0941.703040 – 0941.702243 – 090.7384541

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



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).

ANNULLAMENTO/VARIAZIONI DELLA PROGRAMMAZIONE

SIAPA si riserva sempre e comunque la facoltà di annullare i corsi per mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti previsto o per motivi organizzativi o gestionali di qualsiasi natura; il corso potrà essere annullato anche in corso d'opera per difficoltà organizzative o per motivi gestionali di qualsiasi natura.

In caso di annullamento parziale o totale del corso da parte di SIAPA, la stessa garantirà il rimborso totale della cifra versata dal partecipante fino a quel momento o, in accordo con il partecipante, l'iscrizione dello stesso ad un'edizione successiva senza importi aggiuntivi. In tutti i casi la responsabilità di SIAPA è limitata al solo rimborso delle quote eventualmente già pagate e alla tempestiva comunicazione alle aziende della cancellazione o della variazione intervenuta.

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)

Unità Locale: Viale San Martino, 62 – 98124 MESSINA

Unità Locale: Via Pitagora, 49/A – 98051 BARCELLONA P. G. (ME)

Tel. 0941.703040 – 0941.702243 – 090.7384541

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