

FORMAZIONE HACCP PER OPERATORI NEL SETTORE ALIMENTARE

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

DESTINATARI	Il corso base è rivolto ai lavoratori che svolgono incarichi operativi: baristi, camerieri, addetti alle vendite, magazzinieri, addetti cernita frutta e verdura, aiuto-cuochi, addetti <u>non impegnati direttamente nella manipolazione di alimenti</u> .
SOGGETTO FORMATORE	<p>Il soggetto formatore è SEA Consulenze e Servizi, soggetto ai requisiti di cui al punto A dell'allegato II dell'ASR 2016, che detta "Requisiti e Specifiche per lo svolgimento della formazione su salute e sicurezza in modalità e-learning".</p> <p>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.</p>
REQUISITI E SPECIFICHE DI CARATTERE TECNICO	<p>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).</p> <p>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).</p>
PROFILI DI COMPETENZA PER LA GESTIONE DIDATTICA E TECNICA	<p>RESPONSABILE/ COORDINATORE DEL CORSO: arch. Roberto Colombo</p> <p>MENTOR/ TUTOR DI CONTENUTO: dott.sa Donatella Maoro</p> <p>TUTOR DI PROCESSO: Segreteria Corsi.</p> <p>SVILUPPATORE DELLA PIATTAFORMA: identificabile e contattabile una volta effettuato il primo accesso.</p>
COMPETENZE DEL DISCENTE E MODALITA' DI ACCESSO ALLA PIATTAFORMA	<p>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.'</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
DURATA	<p>Durata complessiva certificata: 4 ore.</p> <p>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.</p>
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

FORMAZIONE HACCP PER OPERATORI NEL SETTORE ALIMENTARE Il corso base è rivolto ai lavoratori che svolgono incarichi operativi: baristi, camerieri, addetti alle vendite, magazzinieri, addetti cernita frutta e verdura, aiuto-cuochi, addetti non impegnati direttamente nella manipolazione di alimenti.		ABSTRACT	Docente/ Fonte	Parti	Durata
	Presentazione				
1	Detersione e disinfezione: definizioni e generalità		alcune definizioni che troveremo durante il percorso	Donatella Maoro	1 08:51
2	Il piano di pulizia	Cos'è un piano di pulizia?	si spiega il piano di pulizia, utilizzando degli esempi	Donatella Maoro	2 05:27
	Quiz	4 domande			Quiz
3	Scheda tecnica e scheda di sicurezza	Esempio di Scheda Tecnica	si analizzano le informazioni utili all'uso di una scheda tecnica	Donatella Maoro	1 05:41
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	Esempio di Scheda Tecnica	ALCOR disinfettante	KITER	
	Scheda tecnica e scheda di sicurezza	Esempio di Scheda di Sicurezza	Esempio di Scheda di Sicurezza	Donatella Maoro	2 01:49
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	Esempio di Scheda di Sicurezza	LYSOFORM CASA	UNILEVER	
4	Dispositivi di protezione individuale	DPI	si specificano i DPI da utilizzare.	Donatella Maoro	3 02:30
5	Note tecniche sulla detersione e disinfezione	Note tecniche sui detergenti	si analizzano alcune specifiche tecniche dei detergenti.	Donatella Maoro	4 05:44
		Note tecniche sui disinfettanti	si analizzano alcune specifiche tecniche dei disinfettanti		5 04:11
		Note sull'acqua ed errori più comuni	vediamo alcuni errori comuni che vengono commessi durante le operazioni di pulizia		6 05:03
	Quiz	4 domande			Quiz
6	Lavaggio delle mani		si spiega come, quando e perché lavarsi le mani	Donatella Maoro	1 10:25
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	Lavaggio sociale delle mani secondo le linee guida dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), utilizzando diversi tipi di rubinetti.	si spiega come, quando e perché lavarsi le mani.	OMS	2 02:36
7	Igiene personale		si spiegano le norme igieniche e comportamentali previste in ambito alimentare e la normativa relativa all'igiene personale	Donatella Maoro	3 15:11
	Quiz	4 domande			Quiz
8	Igiene dell'abbigliamento		si scende nel dettaglio dell'igiene dell'abbigliamento	Donatella Maoro	1 06:13
	CONTENUTO AGGIUNTIVO	Sei brevi e divertenti clip illustrano i corretti comportamenti da tenere in cucina.		IARP	2 12:28
9	Formazione ed addestramento del personale		si parla di formazione ed addestramento del personale.	Donatella Maoro	3 07:50
	Quiz	4 domande			Quiz
10	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
11	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

FORMAZIONE HACCP PER OPERATORI NEL SETTORE ALIMENTARE Il corso base è rivolto ai lavoratori che svolgono incarichi operativi: baristi, camerieri, addetti alle vendite, magazzinieri, addetti cernita frutta e verdura, aiuto-cuochi, addetti non impegnati direttamente nella manipolazione di alimenti.			ABSTRACT	Docente/ Fonte	Parti	Durata
12	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	
13	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
14	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
15	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	
16	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
17	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			08:00
Quiz		4 domande			Quiz	
18	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=7vvrBTxWdnQ	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	
19	Rischio fisico	Pericoli fisici	si spiega cos'è un pericolo fisico e quali sono	Donatella Maoro	3	06:43
		CRUCIVERBA	Gioco interattivo: trova per ogni domanda la definizione giusta			12:00
		MEMORY	Gioco interattivo: trova le coppie di immagini pertinenti agli argomenti del corso			06:00
Quiz		4 domande			Quiz	