



Formall s.r.l. agenzia formativa con accreditamento regionale n° OF0047 organizza, in virtù del "riconoscimento" concesso, ai sensi della L.R. n.32/02 art. 17 comma 2), dall'UTR di Arezzo, Firenze e Prato con Decreto Dirigenziale n. 1149 del 01/02/2018 il seguente corso di:

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI - RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE (CORSO DOVUTO PER LEGGE-Aggiornamento- Regolamento (CE) n.178/2002, Reg.to (CE) 852/2004, Reg.to (CE) n. 882/2004, Reg. (CE) n.1169/2011, Reg.to (UE) n. 609/2013, D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114; L.R. 12 maggio 2003, n.24; D.G.R. n. 559/2008, D.Lgs n.231/2017, Reg. (UE) n. 1169/2011, D.D. n. 20226 del 18/12/2018)
N. 18 ALLIEVI MASSIMI PREVISTI**

FINALITA' DELLE AZIONE/I: L'obiettivo del corso è quello di fornire ai Titolari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari le competenze necessarie per lavorare in un sistema alimentare nell'ottica di un maggiore controllo, qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: Il corso offre sbocchi occupazionali nel campo dell'industria alimentare in quanto permette ai discenti di apprendere le tecniche da utilizzare all'interno del processo produttivo.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:

Unità formativa	Durata
I° Unità formativa 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 alimentare.	4
II° Unità formativa Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive. Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.	4
III° Unità formativa Tecniche di conservazione degli alimenti. 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 fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.	4
IV Unità formativa 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".	4
Totale ore	16

SEDE DI SVOLGIMENTO: Lezioni di natura teorica c/o Sede Agenzia Formativa Formall s.r.l. - Via Galcianese 93/12 - 59100 Prato (PO);

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA: Il corso è rivolto a Titolari di imprese alimentari e/o Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari Complesse che abbiano una Conoscenza della lingua italiana di livello non inferiore al livello A2.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Al termine di ogni modulo sarà svolta una prova di verifica dell'apprendimento in itinere mediante questionario a risposta multipla. Il successo nella prova, che si intende superata con almeno il 70% delle risposte esatte, consentirà il passaggio al modulo successivo.

La verifica di apprendimento dell'ultimo modulo corrisponde alla verifica di apprendimento finale. Il mancato superamento della prova di verifica finale comporta l'obbligo di ripetere il corso. L'esito positivo delle prove di verifica intermedia e finale, unitamente a una presenza pari almeno al 70% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza

COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA € 180,00 IVA ESENTE COMPRESIVO DI: frequenza al corso come sopra descritto, materiale didattico collettivo, attrezzature, ecc.)

MODALITA' DI PAGAMENTO: Il pagamento della quota del corso dovrà essere effettuato una volta ricevuta conferma di attivazione del corso in una delle seguenti modalità:

- Assegno bancario, intestato a FORMALL S.R.L., da consegnare alla Segreteria prima dell'inizio del corso;
- Bonifico bancario, intestato a FORMALL S.R. L. - Banca INTESA SANPAOLO SPA - IBAN IT45U0306921522100000005504, e dovrà essere presentata la ricevuta del bonifico alla Segreteria prima dell'inizio del corso;
- Pagamento elettronico con POS e/o carta di credito.

MODALITA' DI RECESSO: Ogni partecipante ha il diritto di recedere in base a quanto stabilito dall'art.1373 del Cod. Civ. Le rinunce dovranno pervenire per iscritto almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso, tramite raccomandata A/R oppure per PEC (formallservizi@pec.it) oppure per fax al numero 05741858033. In tal caso non verrà trattenuto/fatturato alcunché. In caso contrario verrà trattenuto/fatturato il 100% della quota.

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 (DGR 1295/2016)

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia Formativa FORMALL S.R.L. Via Galcianese n. 93/12 dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00 dal Lunedì al Venerdì almeno 10 giorni dalla data di inizio del corso.

I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'Agenzia Formativa indicata sopra oppure tramite mail chiedendo informazione a Formall Servizi allo 0574/1858032 o a formazione@formallservizi.it o al seguente link www.formallservizi.it/catalogo-formazione/alimentaristi-haccp/167-haccp-titolari-responsabili-prato

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o email (formazione@formallservizi.it) o per fax (0574-1858033), accompagnate dalla fotocopia del documento di identità. Il soggetto che invia la domanda per posta o per fax è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa FORMALL S.r.l., 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.

INFORMAZIONI: Agenzia formativa: FORMALL SERVIZI - Via Galcianese 93/12 Tel: 0574-1858032 e-mail formazione@formallservizi.it - www.formallservizi.it

ORARIO: dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

MODALITA' DI AMMISSIONE/SELEZIONE: Saranno ammessi tutti coloro in possesso dei requisiti minimi di accesso richiesti.

COMUNICAZIONI: Tutti gli iscritti saranno avvertiti telefonicamente in tempo utile, per tutte le comunicazioni inerenti l'attività

**SONO PREVISTE EDIZIONI PERIODICHE DEL CORSO.
CONTATTACI PER LE NUOVE EDIZIONI E/O MAGGIORI INFORMAZIONI**