

**DOCUMENTO PROGETTUALE CORSO E-LEARNING***Il presente documento deve essere visionato ed accettato per accedere al corso*TITOLO: FORMAZIONE PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI -  
Regione Veneto

Codice Corso	EXLIS_VENETO	Durata	4 ORE
--------------	--------------	--------	-------

**PROGRAMMA**

- Legislazione alimentare;
- Fondamenti di microbiologia;
- Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e loro prevenzione;
- Buone pratiche di lavorazione (GMP);
- Tecniche di conservazione degli alimenti;
- Pre-requisiti e corretta prassi igienica (GHP),
- Requisiti delle strutture e delle attrezzature;
- Requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- Igiene e formazione del personale;
- Il sistema HACCP;
- Sanificazione nell'industria alimentare;
- Etichettatura ed allergeni;
- I controlli ufficiali ed il regime sanzionatorio.

**MODALITA' DI EROGAZIONE**

Il corso è erogato mediante la piattaforma tecnologica LMS mylearn.it sviluppata su indicazione della Commissione Tecnica di ENBITAL. Gli oggetti didattici sono accessibili in modalità asincrona.

Ciascun partecipante dispone dell'assistenza tutoriale attivabile direttamente dalla piattaforma cliccando sulla voce "Contatta Tutor" dal menù "Azioni".

**DESCRIZIONE DELLA PIATTAFORMA**

Piattaforma e-learning proprietaria basata su sistema di Learning Object (LO).

Compatibilità con tutti i più recenti browser. La piattaforma è fruibile anche con Tablet e taluni Smartphone (la compatibilità non è garantita per S.O. precedenti al 2018).

I materiali didattici proposti sono in formato PDF (Documenti) e MP4 (Video lezioni), per essere utilizzati non necessitano di alcun software aggiuntivo. Sugeriamo di utilizzare connessioni internet ADSL, 3G o superiori.

La fruizione dell'intero corso avviene per via telematica mediante qualsiasi dispositivo dotato di web browser e con un accesso alla rete internet. Il partecipante trova disponibili tutte le lezioni, ciascuna con una propria e definita durata minima di apprendimento. In qualsiasi momento è possibile salvare quanto sino a quel momento si è letto ed effettuare il log-out. Prima di poter passare ad un'attività successiva è necessario aver svolto quella precedente: aver quindi visionato una lezione o superato con almeno la sufficienza uno dei quiz di consolidamento delle conoscenze.

**MODALITA' DI ISCRIZIONE**

Il discente viene iscritto dagli Organismi di Diretta Emanazione (ODE) di OPN-ENBITAL presenti sul territorio nazionale i quali procedono, tramite modulo informatico presente nel portale LMS, con inserimento dei principali dati anagrafici e *user name*. Completano le credenziali di accesso, una password con caratteri alfanumerici generata direttamente dal sistema con possibilità di personalizzazione e recupero in caso di smarrimento.

I dati vengono archiviati nel rispetto del Regolamento Privacy DGPR, l'utente ha la facoltà, in completa autonomia, di cancellare o aggiornare i suoi dati in qualsiasi momento.

**COORDINATORI SCIENTIFICI, TUTOR E SVILUPPATORE PIATTAFORMA**

Tutte le figure coinvolte sono in possesso di specifiche competenze nella materia trattata (es. requisiti previsti dal D.l. del 6 marzo 2013 e dall'Accordo Stato-Regioni del 07.07.2016)

Responsabile Scientifico del Corso	Dott.ssa Iaria Fraraccio
Tutor di contenuto	Dott.ssa Iaria Fraraccio
Tutor di processo	Dott. Raffaele D'Ostilio
Sviluppatore della piattaforma	Area IT di ENBITAL
Docenti/Relatori	

### COMPETENZE E TITOLI DI INGRESSO DEGLI UTENTI

Buona conoscenza della lingua italiana parlata e scritta.

### MODALITA' DI TRACCIAMENTO

Le attività di consultazione dei materiali didattici è monitorata durante tutte le fasi di studio secondo i principi SCORM:

- reportistica per singolo modulo e per intero corso;
- log di accesso;
- esiti quiz di valutazione (iniziali, intermedi e finali).

### TEMPI DI FRUIZIONE DEL CORSO

Il corso è disponibile 24 ore su 24 e 7 giorni su 7. Tuttavia ogni attività didattica necessita di un tempo minimo di apprendimento prima del quale non è possibile seguire la lezione successiva o procedere al quiz di valutazione.

Dal primo accesso al corso "tracciato", l'utente avrà a disposizione 6 mesi per terminare il percorso formativo. In ogni singola unità didattica è visibile il tempo di durata. I partecipanti possono verificare nella funzione "report" l'avanzamento del corso.

### TEMPI DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Durante la fruizione del corso è possibile che vengano testate le conoscenze acquisite dall'utente tramite test di verifica intermedia che richiedono almeno la sufficienza per considerarsi validi e per dare la possibilità all'utente di procedere con lo svolgimento dell'attività successiva. La modalità di verifica finale, obbligatoria, è composta da un quiz con domande a risposte multiple che ammette una sola risposta, dove l'utente deve raggiungere un punteggio pari o superiore ai 70/100 per poter essere considerato valido come previsto dall'Accordo Stato-Regioni del 07/07/2016 o come stabilito dalla normativa di settore.

MODALITA' DI VERIFICA	SI	NO	N. DOMANDE	ERRORI MAX
TEST INIZIALE		x		
TEST INTERMEDIO		x		
TEST FINALE	x		20	5
TEMPO A DISPOSIZIONE	40 minuti			

Organismo di Diretta Emanazione (ODE)	---
Legale Rappresentante	---
Timbro e firma	---