

DOCUMENTO PROGETTUALE CORSO E-LEARNING*Il presente documento deve essere visionato ed accettato per accedere al corso***TITOLO: CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI – LIVELLO DI RISCHIO 1**

Codice Corso	HACCP_RER_L1-3h	Durata	3 ore
Rif. Normativi	Deliberazione della Giunta Regionale Emilia Romagna nr. 311 del 4 marzo 2019 collegata alla Legge Regionale 11/2003. Reg. CE 852/2004. D.Lgs. 193/2007		

BREVE DESCRIZIONE CORSO

Il corso è rivolto agli operatori del settore alimentare (OSA), ai responsabili dei piani di autocontrollo ed a tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti classificati con livello di rischio 1 secondo la Deliberazione della Giunta Regionale Emilia Romagna nr. 311 del 4 marzo 2019 collegata alla Legge Regionale 11/2003. La formazione deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare e prevede un aggiornamento con frequenza triennale.

Le seguenti mansioni sono classificate come Livello 1 con validità dell'attestato di formazione di 5 anni:
Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli;
Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma;
Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

L'operatore deve completare il percorso formativo entro 30 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa.

PROGRAMMA

- Legislazione alimentare;
- Fondamenti di microbiologia;
- Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e loro prevenzione;
- Tecniche di conservazione degli alimenti;
- Buone pratiche di lavorazione (GMP);
- Pre-requisiti e corretta prassi igienica (GHP),
- Requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- Igiene e formazione del personale;
- Gestione delle pulizie;
- Requisiti dei locali di produzione e vendita;
- Il sistema HACCP;
- Gestione degli allergeni;

TEST DI VERIFICA FINALE**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) compatibile con tutti i più recenti browser.

Il corso è fruibile, inoltre, tramite qualsiasi dispositivo mobile dotato di connessione internet mediante l'applicazione ufficiale "MyLearn" disponibile sui principali store (Google Play / Apple

Store) con la quale il discente può accedere con le medesime credenziali ricevute per poter seguire in completa autonomia e mobilità i corsi a propria disposizione.

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

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. Biol. Andrea Tomei
Tutor di contenuto	Dott. Biol. Andrea Tomei
Tutor di processo	Indicato da ciascun Organismo di Diretta Emanazione
Sviluppatore della piattaforma	Area IT di ENBITAL
Docenti/Relatori	Dott. Biol. Andrea Tomei

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

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test di apprendimento, valida ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione.

Verranno somministrate n. 12 domande random tra un paniere di 50 disponibili.

In caso di mancato superamento del test il discente dovrà ripetere l'intero corso.

MODALITA' DI VERIFICA	SI	NO	N. DOMANDE	ERRORI MAX
TEST INIZIALE		x		
TEST FINALE	x		12	5
TEST SIMULATORE		x		
TEMPO A DISPOSIZIONE	30 minuti			
NOTE				