

ALIMENTARISTA IN E-LEARNING (FORMAZIONE A DISTANZA ASINCRONA)

Obiettivi e risultati attesi	Il corso consente di adempiere all'obbligo previsto dalla normativa (capitolo XII dell'Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 e Comunicazione UE 2022/C 355/01) che richiede agli operatori del settore alimentare di essere addestrati e formati in materia d'igiene alimentare per prevenire i rischi igienico-sanitari e garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera. L'obiettivo è tutelare la salute pubblica riducendo contaminazioni e malattie trasmesse da alimenti, promuovendo comportamenti corretti, procedure sicure e una cultura della sicurezza alimentare condivisa all'interno delle aziende.
Destinatari	Tutti gli operatori del settore alimentare che manipolano, trasformano, conservano o somministrano alimenti.
Programma completo e durata di fruizione	<p>Il corso tratta i seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodi di autocontrollo, principi del sistema di gestione dei rischi, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare • Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione • Conservazione degli alimenti • Approvvigionamento delle materie prime e Igiene personale • Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. <p>La durata minima per il completamento del corso è di 3 ore, ma può essere superiore in base alle modalità di fruizione del corsista.</p> <p>La durata del corso è suddivisa in unità didattiche omogenee, fruibili in modalità sequenziale.</p>
Modalità di erogazione e requisiti tecnici	<p>Dopo l'iscrizione vengono inviate per mail entro due giorni lavorativi credenziali personali ed univoche al partecipante che da quel momento potrà fruire del corso per 6 mesi.</p> <p>Per fruire del corso è necessario un PC che abbia le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hardware minimo: PC o MAC recenti, non più vecchi di 6-8 anni • Sistema operativo: WINDOWS, MAC aggiornati • Browser: CHROME, FIREFOX (ultime versioni) • Requisiti da installare: Java (ultime versioni) • Una buona connessione internet: Adsl, Fibra, LTE. Una buona connessione Wi-Fi.
Caratteristica della piattaforma e modalità di utilizzo	<p>Il corso è erogato in modalità e-learning asincrona, attraverso la piattaforma dedicata IN-LEARNING STELLA, che consente al partecipante di fruire dei contenuti formativi in autonomia, nei tempi e nei luoghi più idonei, nel rispetto delle tempistiche previste dal percorso formativo.</p> <p>La piattaforma e i relativi contenuti didattici e tecnologici sono di proprietà di "Progetto Ulisse" che è LO SVILUPPATORE DELLA PIATTAFORMA e sono conformi ai principali standard di riferimento in materia di elearning.</p> <p>All'interno del profilo, il partecipante può:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fruire dei contenuti in modo sequenziale, senza possibilità di saltare le unità didattiche previste; • accedere ai contenuti didattici scaricabili ed utilizzabili per ulteriori approfondimenti; • visualizzare lo stato di avanzamento del percorso formativo; • effettuare le verifiche. <p>I dati personali necessari all'identificazione del partecipante e alla gestione amministrativa e didattica del corso sono trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 — GDPR — e della normativa nazionale vigente.</p>
Personale coinvolto nel processo	<p>I docenti che hanno contribuito alla redazione dei contenuti di ciascuna unità didattica sono in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente.</p> <p>Cescot per ogni utente mette a disposizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macha Lorenzi, Responsabile del progetto formativo del corso, responsabile della coerenza tra obiettivi, contenuti, modalità di erogazione e riferimenti • Patrizia Lendisco: Tutor didattico che Supporta i partecipanti durante il percorso di apprendimento • Giovanni De luigi: Tutor tecnologico che fornisce in back office assistenza tecnica per l'accesso e l'utilizzo della piattaforma

	<p>Contatti: Patrizia Lendisco</p> <ul style="list-style-type: none">• 0541441901• corsionline@cescot-rimini.com
Verifiche, valutazione e attestazione finale	<p>Al termine del percorso è prevista una verifica finale di apprendimento, anch'essa erogata tramite piattaforma, La verifica può essere analizzata o ripetuta in modo da fornire ai partecipanti un ulteriore momento di apprendimento in particolare sugli aspetti sui quali si sono registrati errori. Al termine del corso viene inoltre somministrato un questionario di gradimento.</p> <p>Il superamento delle prove previste e il completamento del percorso costituiscono condizione per il rilascio dell'attestazione finale che viene inviato per mail a lavoratore e datore di lavoro.</p>