

CORSO DI FORMAZIONE ALIMENTARISTI E-LEARNING

(L.R. 11/2003 e DGR 311/2019)

[DATI PARTECIPANTE]

Corso base Aggiornamento

Compilare tutti i campi in modo chiaro e leggibile

Cognome*	Nome*	Sesso <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F
Codice Fiscale*		
Luogo di nascita*	*Data di nascita ____/____/____	
Città residenza	Indirizzo di residenza	
Indirizzo e-mail*	Cellulare	
Mansione*		
Ditta (intestazione) _____		
Indirizzo azienda _____		
Dati di fatturazione:		
P. IVA _____		
CODICE UNIVOCO _____ e/o pec _____		
<input type="checkbox"/> FATTURAZIONE AI PRIVATI (NO AZIENDE) è sufficiente il codice fiscale e i dati anagrafici		

*** dato obbligatorio per l'iscrizione al fine di creare l'account e-learning**

L'iscrizione al corso si intende completata attraverso la compilazione della presente scheda di iscrizione che dovrà essere inviata tramite **fax (0547/678877)** o **mail (alimentaristi@impresasicurasrl.it)**.

[MODALITÀ DI PAGAMENTO]

<input type="checkbox"/>	Corso Base	€ 35,00 + IVA
<input type="checkbox"/>	Corso Aggiornamento	€ 35,00 + IVA

Il pagamento dovrà avvenire all'atto dell'iscrizione.

L'invio delle credenziali di accesso alla piattaforma sarà effettuato solamente a pagamento avvenuto.

Potrà essere effettuato presso i nostri uffici tramite assegno bancario, contanti, carte di credito/bancomat, oppure tramite bonifico bancario. Nel caso in cui il pagamento venga effettuato tramite bonifico bancario è necessario allegare la ricevuta di avvenuto pagamento, alle seguenti coordinate:

Romagna Banca Credito Cooperativo – IBAN: IT79P0885224002005010080062

[MODIFICHE E CANCELLAZIONI]

Una volta attivato il corso e quindi a credenziali inviate al discente, non sarà possibile annullare il corso e ottenere il rimborso dell'importo versato.

[DOCUMENTO PROGETTUALE]

1) 1 Programma completo del corso, nella sua articolazione didattica, cronopedagogica e valutazione finale

Il programma formativo deve prevedere secondo la normativa la trattazione dei seguenti argomenti:

- Le malattie trasmesse da alimenti.
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari e i rischi fisici (es. soffocamento) con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati.
- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi.
- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.
- Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Tali argomenti saranno inseriti all'interno del corso alimentarista FAD in 9 lezioni così suddivise:

- LEZIONE 1 - Quadro Normativo e Documentazione
- LEZIONE 2 - Rischi Alimentari
- LEZIONE 3 - Fattori di Sviluppo Microbico
- LEZIONE 4 - Organismi e Rischio Biologico
- LEZIONE 5 - Gestione Materie Prime
- LEZIONE 6 - Procedure di Lavorazione degli Alimenti
- LEZIONE 7 - Sanificazione e Analisi
- LEZIONE 8 - Lotta agli Infestanti
- LEZIONE 9 - Igiene del Personale

Al termine della consultazione dei 9 moduli e trascorso un monte ore minimo pari a 3 ore, sarà somministrato automaticamente al corsista un test finale di apprendimento costituito da 12 domande di tipo chiuso, selezionate a random dal sistema su 50 disponibili, con il max. di 5 risposte errate.

2) Modalità di erogazione e gli strumenti utilizzati

E-Learning con videolezioni e oggetti SCORM 1.2 e SCORM 2004 sp4 con Forum, Chat, sistema di messaggistica interna, Help Desk, Sondaggi, Faq, Banca Dati (dalla quale è possibile utilizzare la ricerca per reperire facilmente il materiale, scaricando dispense, check list, norme tecniche, modulistica, schede di sicurezza, etc). Sono utilizzati Power point e video ministeriali e pubblicati da istituzioni pubbliche

3) I Responsabili

Responsabile Aziendale:

Nome SILVIA Cognome MAGNANI Tel.0547/675661 Indirizzo mail s.magnani@impresasicurasrl.it

Mentor/Tutor di contenuto:

Nome GIULIA Cognome CORZANI Tel.0547/675661 Indirizzo mail haccp@impresasicurasrl.it

Tutor di processo:

Nome GIULIA Cognome CORZANI Tel.0547/675661Indirizzo mail haccp@impresasicurasrl.it

Sviluppatore della piattaforma:

Nome GIULIA Cognome CORZANI Tel.0547/675661 Indirizzo mail haccp@impresasicurasrl.it

I Relatori/docenti

Nome GIULIA Cognome CORZANI Tel.0547/675661 Indirizzo mail haccp@impresasicurasrl.it

Nome FLORA Cognome CANDIGLIOTI Tel.0547/675661 Indirizzo mail f.candiglioti@impresasicurasrl.it

CV sintetico docenti/relatori:

Laureate in Scienze e Tecnologie Alimentari, consulenti e formatrici in materia di igiene alimentare. Consolidata esperienza nell'elaborazione di materiale didattico; formazione del personale sui requisiti di igiene e procedure specifiche; consulenza esterna per aziende alimentari, con maggior frequenza nel campo della somministrazione e vendita di alimenti e bevande; della produzione e confezionamento di generi alimentari.

4) Scheda tecnica piattaforma E-learning

Piattaforma E-learning LMS/LCMS con oggetti didattici SCORM 2004 sp4 e SCORM 1.2. Creazione dei corsi in piena autonomia, strumenti online per la creazione di contenuti anche tramite PPT E PPTX tracciabili, Caricamento Video, importazione da Youtube in piena autonomia, notifiche tramite mail, test di verifica con feedback e verifica apprendimento. Prova di valutazione, al termine di tutte le unità didattiche, con memorizzazione dei tempi di fruizione e controllo che l'intero percorso sia stato realizzato. È garantita la possibilità di ripetere parti del percorso formativo secondo gli obiettivi didattici, di effettuare stampe del materiale utilizzato per le attività formative e di usufruire di una banca dati con circa 5.000 titoli. L'accesso ai contenuti avviene secondo un percorso obbligato (che non consente di evitare una parte del percorso).

5) Modalità di iscrizione e di profilazione e credenziali di accesso degli utenti

I dati forniti non saranno utilizzati per scopi diversi da quelli didattici. Gli utenti sono iscritti previa compilazione scheda anagrafica. Tutti i dati riservati, ai sensi del d.lgs 101/2018. Le credenziali vengono inviate automaticamente dalla piattaforma, al primo accesso è possibile modificare la password. Se l'utente dimentica la password è possibile il recupero tramite mail.

6) Modalità di tracciamento delle attività dell'intero percorso formativo

Tracciamento dell'utilizzo degli oggetti didattici, completo di ore di accesso e minuti di utilizzo.

Ogni Learning Object (LO) ha le seguenti caratteristiche:

Oggetti catalogabili attraverso dei metadati (campi descrittivi predefiniti) in modo da poter essere indicizzato e ricercato all'interno dell'LMS. I campi descrittivi richiesti sono molti, non tutti obbligatori.

Viene ad esempio richiesto l'autore, la versione, la data dell'ultima modifica fino ad arrivare ai vari livelli di aggregazione tra i vari oggetti. Il tutto viene archiviato nella sezione in un file chiamato `imsmanifest.xml`.

Dialoga con l'LMS in cui è incluso, passandogli dei dati utili al tracciamento dell'attività del discente, ad esempio il tempo passato all'interno di una certa lezione e i vincoli previsti per passare all'oggetto successivo. Il dialogo avviene attraverso dei dati che passano dal LO all'LMS e dall'LMS al LO. Il linguaggio con cui si comunica è il JavaScript che viene interpretato da una API (Application programming interface) che funge da ponte tra i dati che i due elementi (LMS e LO) si trasmettono. Riusabile: l'oggetto è trasportabile su qualsiasi piattaforma compatibile senza perdere di funzionalità. Questo principio è alla base dello standard in quanto, rispettando le direttive di costruzione, l'oggetto e la piattaforma non devono essere modificati per attivare le funzionalità di tracciamento e catalogazione.

Il contenuto e-learning è in grado di comunicare, all'ambiente che lo ospita, numerosi parametri come ad esempio:

- il completamento o meno della visione
- il tempo di permanenza delle varie sessioni di accesso
- il numero degli accessi o tentativi
- un bookmark di avanzamento all'interno del corso, etc.

7) Tempo di disponibilità minima e massima di fruizione del percorso

La durata del corso ha un tempo minimo di: 3 ore. L'utente riceve le credenziali che saranno attivate per un periodo di 90 giorni. In caso di prolungamento delle credenziali il discente può richiedere tramite messaggistica o Help Desk il prolungamento. Il tempo di fruizione è presente nella scheda corso.

Ai sensi degli art. 13 e 14 del Reg. UE 2016/679, La informiamo che Impresa Sicura S.r.l. raccoglie e tratta esclusivamente dati identificativi (a mero titolo esemplificativo nome, cognome, indirizzo di

residenza, contatto telefonico, e-mail) necessari per la fornitura dei servizi richiesti. Il mancato rilascio di tali dati personali comporta l'impossibilità di usufruire dei servizi erogati da Impresa Sicura S.r.l.

Impresa Sicura S.r.l. potrà comunicare i dati personali raccolti a soggetti terzi, quali commercialisti e consulenti del lavoro, nella loro qualità di autonomi titolari e/o responsabili esterni, per finalità contabili e fiscali. I Suoi dati personali non saranno diffusi a Paesi terzi e/o organizzazioni internazionali extra UE.

I dati personali, raccolti da Impresa Sicura S.r.l. ed archiviati elettronicamente su server ubicati presso la propria sede, verranno conservati per il tempo necessario alla fruizione dei servizi richiesti e, comunque, per non oltre dieci anni per fini contabili e fiscali.

Firma Partecipante _____

Riservato al datore di lavoro:

La informiamo che i Suoi dati personali potranno essere raccolti e trattati anche per l'invio, tramite modalità automatizzate, di future iniziative promosse da Impresa Sicura S.r.l. Il consenso al trattamento dei Suoi dati personali per tali finalità è facoltativo e potrà, in qualsiasi momento, revocare il consenso precedentemente dato.

L'interessato può sempre esercitare i diritti di cui agli artt. 15-22 del Reg. UE 2016/679 (diritto di accesso, di portabilità, di rettifica, di cancellazione e di opposizione) inviando una comunicazione a info@impresasicurasrl.it e proporre reclamo all'Autorità Garante della Privacy.

Acconsento Non Acconsento al trattamento dei miei dati personali per ricevere, tramite e-mail o altri mezzi di comunicazione, informazioni relative a future iniziative promosse da Impresa Sicura S.r.l. L'interessato potrà, in qualsiasi momento, revocare il consenso precedentemente prestato. La revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso prima della revoca.

Firma datore di lavoro _____

Data _____