



F&C
Formazione e Consulenza

Formazione obbligatoria in materia di sicurezza e igiene alimentare

In attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2, dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004 e della DGR 559 del 321/07/2008 tutti gli operatori del settore alimentare, o i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati, devono possedere una idonea formazione in ambito di sicurezza e igiene alimentare da acquisire tramite la partecipazione ad appositi corsi specificatamente normati sia livello nazionale che regionale.

I corsi, che prevedono 4 unità formative (UF) della durata minima di 4 ore, sono articolati in modo differenziato in relazione alla tipologia di mansione svolta dagli addetti alimentaristi o dai titolari di imprese alimentari e/o responsabili dei piani di autocontrollo. E precisamente:

| CORSI | UF 1 | UF 2 | UF 3 | UF 4 |
|---|------|------|------|------|
| Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo semplice | X | | X | |
| Corso per Addetti con mansione alimentare complessa | X | | X | X |
| Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici | X | X | X | |
| Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari complesse | X | X | X | X |

I nostri corsi di Formazione in materia di Sicurezza e Igiene alimentare sono:

- Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo semplice (es. somministrazione e commercio di alimenti) - 8 ore
- Corso per Addetti con mansione alimentare complessa (es. produzione, manipolazione e preparazione di alimenti) - 12 ore
- Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici – 12 ore
- Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari complesse – 16 ore
- Corsi di aggiornamento per Addetti con mansione alimentare - 4 ore
- Corsi di aggiornamento per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari – 8 ore

Valori Aziendali SpA Viale Segni, 13 50132 Firenze tel 055/2009073 fax 055/2001004 e-mail: formazione@valoriaziendali.it
P.IVA / CF / R.I. Firenze n° 01495820506 cap. soc. eu 100.000,00 i. v. PEC: valoriaziendali@pec.it



Agenzia Formativa Accreditata
dalla Regione Toscana
codice FI0470
decr. 962 del 10/03/09 Parte II

Centro di esame Qualificato per la
Certificazione delle professioni





F&C
Formazione e Consulenza

I Docenti dei corsi hanno competenze pluriennali in relazione alle tematiche della sicurezza ed igiene alimentare e della formazione professionale.

La Metodologia didattica è caratterizzata dall'utilizzo di tecniche attive di coinvolgimento dei partecipanti e interattive con applicazioni concrete su casi reali.

Le Verifiche, per valutare il livello di apprendimento, vengono effettuate, al termine di ogni UF, attraverso sia prove scritte (test a risposta multipla) che con metodologie di problem solving (simulazioni, discussioni di casi reali specifici).

Le Dispense, contenenti i materiali didattici del corso, vengono consegnate ad ogni partecipante così da poter essere consultate in qualunque momento.

L'Attestato di frequenza del corso è individuale, viene consegnato al termine delle attività ad ogni partecipante che ha frequentato almeno 70% del totale delle ore del corso.

Per informazioni contattare la nostra segreteria corsi ai numeri: 366 9112882 - 055 /2009073

Oppure inviare una mail a: formazione@valoriaziendali.it

Valori Aziendali SpA Viale Segni, 13 50132 Firenze tel 055/2009073 fax 055/2001004 e-mail: formazione@valoriaziendali.it
P.IVA / CF / R.I. Firenze n° 01495820506 cap. soc. eu 100.000,00 i. v. PEC: valoriaziendali@pec.it



Agenzia Formativa Accreditata
dalla Regione Toscana
codice FI0470
decr. 962 del 10/03/09 Parte II

