

L'Agenzia Formativa Zefiro Società Cooperativa Sociale (n. cod. accr. OF0065) capofila di A.T.I. con AMMODONOSTRO S.A.S di Francesco Martinelli, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi destinati a soggetti in stato di detenzione negli Istituti penitenziari toscani, approvato con D.D. n.12988 del 07/06/2023 e ss.mm., a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n.27579 del 22/12/2023, del progetto acronimo A.R.I.A titolo ripArtiRe In cucinaA (codice progetto 312424) organizza il percorso formativo

## Formazione obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse Codice Attività 2023LM0577

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>	Tipologia: Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO Repertorio Regionale della Formazione Regolamentata. Codice ISFOL (comparto) 1306-Varie industria alimentare Riferimenti normativi: Regolamento (CE) n. 178/2002, Reg.to (CE) n.852/2004, Reg.to (CE) n. 882/2004, Reg. (CE) n. 1169/2011, Reg.to (UE) n. 609/2013, D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114; L.R. 12 maggio 2003, n. 24; D.G.R. n. 559/2008, D.Lgs n. 231/2017
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>	Il corso si propone di rendere gli operatori in grado di saper manipolare in modo corretto i cibi, conoscere la normativa italiana in materia di preparazioni alimentari, conservare correttamente gli alimenti, conoscere i comportamenti di igiene personale ed i metodi e le tecniche per controllare i rischi nelle fasi dei processi produttivi.
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	UF 1 RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI. METODI DI AUTOCONTROLLO(4 ore) – Rischi e pericoli alimentari:chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare. UF 2 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI - IGIENE (4 ore) -Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale. Normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine. UF 3 INDIVIDUAZIONE E CONTROLLO RISCHI (4 ore) – Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. Modalità di controllo del rischio allergeni con focus sul rischio glutine Per l'ottenimento dell'attestato di frequenza, oltre al superamento del test di verifica finale, è richiesta la frequenza del 70% del monte ore del corso (9 ore)
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	N. 8
<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>	I destinatari devono essere soggetti in esecuzione penale, devono essere maggiorenni e non devono essere occupati. Per gli allievi di nazionalità straniera, si richiede una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento. In alternativa le conoscenze linguistiche verranno verificate attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dell'organismo formativo e teso unicamente a verificare che i candidati abbiano una conoscenza della lingua italiana di livello elementare (A2) che permetta di seguire con profitto il corso.
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	Maggio-Giugno 2024
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>	Casa Circondariale di Lucca Via S. Giorgio, 108, 55100 Lucca
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	Test finale scritto a scelta multipla
<b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	Attestato di Frequenza riferito ad un percorso di formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse del RRFR rilasciato da agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	(non presenti)
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Sarà possibile iscriversi all'interno della struttura mediante domande di iscrizione debitamente compilate e redatte su appositi moduli, che dovranno essere consegnate a mano accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità alla responsabile Fabiola Gianneccchini
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	Documento di identità e/o codice fiscale
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	30 gg
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Qualora il numero degli allievi idonei a partecipare al percorso superi le 13 richieste si procederà a selezione con :1) test di 20 domande di cultura generale. 2) Un colloquio attitudinale e motivazionale in riferimento al percorso formativo.
<b>Informazioni:</b>	Rivolgersi alla responsabile Fabiola Gianneccchini
<b>Referente:</b>	Teresa Vrenna per Zefiro Fabiola Gianneccchini per la Casa Circondariale di Lucca
<b>Altro:</b>	Al termine del percorso sarà riconosciuta un' indennità di frequenza di € 3,50 per ora di formazione per ciascun allievo (inclusa eventuale FAD sincrona, al netto delle ore di FAD asincrona e stage) fino a un massimo di € 250,00 per allievo.

