



OMEGA
formazione

valore al tuo futuro

**CORSO DI FORMAZIONE PER
OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI SENZA GLUTINE**

ai sensi della D.G.R. 1036/2005 e 559/2008

Numero Verde Gratuito
800-534-445
Dal Lunedì al Sabato dalle 8.00 alle 20.00



OMEGA FORMAZIONE

OMEGA FORMAZIONE S.r.l.

Via Garibaldi 58 - 50041 Calenzano

Tel. 055 88 27 816 - Fax 055 88 27 816

www.omegaformazione.it

info@omegaformazione.it



Scheda di Preiscrizione al corso di formazione per:

“FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE”

REQUISITI DI AMMISSIONE: Gli operatori addetti alla produzione - somministrazione di alimenti senza glutine devono essere in possesso della formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. 559/2008.

Durata del Corso: **8 ore**

Quota di iscrizione per addetto: **80,00 esente IVA**

Date e orario del corso:

5 Febbraio dalle 9.00 alle 13.00 e 14.00 -18.00

25 Giugno dalle 9.00 -13.00 e 14.00 -18.00

19 Novembre dalle 9.00 -13.00 e 14.00 -18.00

**CORSO DI FORMAZIONE RICONOSCIUTO CON AD 4137 DEL 05/11/2012
MATRICOLA 2018FIO0__**

Informazioni sull'azienda a cui intestare la fattura:

Nome _____

P.IVA _____ Cod.Fisc. _____

Indirizzo _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail Uff. Personale _____

Informazioni sui partecipanti:

Cognome e Nome _____

Nato a _____ il _____

Cod. Fisc. _____ Tel/Cel _____

Cognome e Nome _____

Nato a _____ il _____

Cod. Fisc. _____ Tel/Cel _____

L'impresa interessata e' invitata a compilare la seguente scheda e farla pervenire a:

Omega Formazione S.r.l. Via Garibaldi 58, 50041 Calenzano Firenze Fax 055/8827816

Condizioni contrattuali

Sede del Corso

Il corso sarà erogato presso la sede Omega Formazione Srl di Firenze, in Via G. Garibaldi 58 a Calenzano (FI).

Contenuti del corso

I programmi formativi saranno erogati sulla base delle specifiche regionali esemplificate nella scheda descrittiva del corso allegata alla presente. In assenza di specifiche disposizioni regionali, i programmi sono progettati e concordati tra esperti di Omega Formazione S.r.l. e gli organi di controllo del territorio.

Rilascio dell'attestato

L'esito positivo delle prove di verifica intermedia e finale e delle Commissioni di Valutazione secondo quanto stabilito dalle procedure dell'Ente di Formazione e dagli standard della Regione Toscana, unitamente a una presenza pari ad almeno il 90% del monte ore, consentirà il rilascio al termine del percorso formativo dell'attestato di abilitazione/frequenza.

L'attestato verrà inviato per posta Raccomandata solo dopo l'effettuazione del pagamento della quota d'iscrizione.

Variazioni di programma

Omega Formazione S.r.l. si riserva di rinviare o annullare il corso programmato per ragioni organizzative ed a propria insindacabile scelta. Le variazioni verranno comunicate tempestivamente agli iscritti.

Omega Formazione S.r.l. si riserva inoltre per ragioni organizzative ed a sua insindacabile scelta, di sostituire i docenti ed i relatori.

Modalità di iscrizione e requisiti minimi di accesso

L'iscrizione al corso formativo è subordinata alla:

- trasmissione della scheda di preiscrizione, debitamente compilata in tutte le sue parti e firmata per accettazione, al numero di fax 055/8827816;
- alla conoscenza della lingua italiana parlata e scritta che verrà verificata all'inizio del corso e consentirà l'accesso al percorso formativo.

L'iscritto, con la compilazione della scheda di preiscrizione, dichiara di aver preventivamente verificato i requisiti di idoneità allo svolgimento di questa attività formativa rispettando gli standard richiesti dalle vigenti normative nazionali, dagli standard regionali e quelli disposti dall'Ente di formazione stesso, sollevando Omega Formazione Srl da ogni responsabilità cagionata da eventuali dichiarazioni false o mendaci.

Quota di iscrizione

La quota di iscrizione comprende iscrizione, frequenza, esami e certificazioni finali, materiale di uso didattico individuale, assicurazioni contro gli infortuni e rischi civili contro terzi, materiale didattico per esercitazioni, uso di laboratori ed attrezzature e tutoraggio. La quota di iscrizione deve essere versata in un'unica soluzione entro e non oltre la data di inizio del corso mediante assegno non trasferibile, contanti presso gli uffici dell'Ente formativo oppure tramite Bonifico Bancario ad Omega Formazione S.r.l. presso:

- Banco Popolare Ag. Calenzano IBAN: IT15 N 05034 37760 00000001384 indicando come causale "Corso di formazione".

L'iscrizione si intende perfezionata al momento del ricevimento della presente scheda.

Rinuncia

L'eventuale rinuncia deve essere comunicata a Omega Formazione S.r.l. in forma scritta almeno sette giorni prima dell'inizio del corso. In tal caso Omega Formazione S.r.l. rimborserà l'intera quota di partecipazione. Nel caso in cui tale rinuncia pervenga oltre il termine sopraindicato, l'Ente formativo fatturerà il 40% dell'intera quota di partecipazione. È consentita la sostituzione con un altro partecipante. In caso di annullamento o variazione delle date da parte dell'ente che comporta la mancata partecipazione al corso, Omega Formazione srl non addebiterà il costo di iscrizione ed in caso di avvenuto pagamento da parte del cliente emetterà nota di credito e restituirà la quota versata.

Data

Timbro e Firma per l'accettazione

POSIZIONE PROFESSIONALE

Lavoro dipendente

- 1. dirigente
- 2. direttivo - quadro
- 3. impiegato o intermedio
- 4. operaio, subalterno e assimilati
- 5. apprendista
- 6. lavorante presso il proprio domicilio per conto di imprese

Lavoro autonomo

- 7. imprenditore
- 8. libero professionista
- 9. lavoratore in proprio
- 10. socio di cooperativa
- 11. coadiuvante familiare

SEZIONE “C” – DISOCCUPATO, IN MOBILITÀ O C.I.G. STRAORDINARIA

- di essere disoccupato,** 1. da meno di 6 mesi 2. da 6 a 11 mesi
in mobilità o C.I.G.: 3. da 12 a 24 mesi 4. da oltre 24 mesi

...I...sottoscritt.. dichiara infine di essere a conoscenza che l'accettazione della presente domanda è subordinata all'effettuazione del corso e al raggiungimento del numero di allievi previsto o, in caso di soprannumero, di essere oggetto di una selezione. – **allegati n. come richiesto dal bando di ammissione.**

Per i minori di 18 anni firma del genitore o di chi ne esercita la patria potestà

DATA.....

FIRMA DEL RICHIEDENTE

.....

**INFORMATIVA AI SENSI DEL “CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI”
D.L. 196 DEL 30 GIUGNO 2003**

Il Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

Ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. n.196/2003, pertanto, Le forniamo le seguenti informazioni:

1. I dati da Lei forniti verranno trattati per le finalità previste dalla L.R. 32 del 26 luglio 2002 e sue successive modificazioni e dai Regolamenti Comunitari del Fondo Sociale Europeo
2. Il trattamento sarà effettuato tramite la registrazione in banche dati informatizzate
3. Il conferimento dei dati è obbligatorio per consentire le rilevazioni previste dalla Legge Regionale n. 32 e dai regolamenti FSE e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati comporterà la mancata prosecuzione del rapporto.
4. I dati non saranno comunicati ad altri soggetti, che non siano quelli istituzionali previsti dalla normativa di settore né saranno oggetto di diffusione a scopi pubblicitari o con altre finalità diverse dalle elaborazioni previste dalla normativa
5. Il titolare del trattamento è la Regione Toscana – Giunta Regionale – Settore FSE
6. Il responsabile del trattamento è il Dirigente responsabile del Settore FSE Regione Toscana
 sito web: www.regione.toscana.it.
7. Gli incaricati sono individuati negli operatori degli Enti eroganti la formazione preposti alla raccolta e alla registrazione dati, ai dipendenti degli Uffici Provinciali responsabili dell'erogazione dei finanziamenti e nei dipendenti assegnati all'ufficio del responsabile del trattamento.

In ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art.7 del D.lgs.196/2003

Data.....

Firma per presa visione

.....

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE

Settore ISFOL: 13-INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL: 1306-Varie industria alimentare
Codice Profilo: 1306013

Descrizione

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono normate a livello regionale, che aggiorna in merito a specifiche competenze in materia di celiachia ai fini dell'esercizio dell'attività lavorativa nel settore delle industrie alimentari e delle bevande

Tipologia: Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

Codice ISFOL (comparto)

1306-Varie industria alimentare

Riferimenti normativi

D.Lgs. 27 gennaio 1992, n.111 "Attuazione della Direttiva 89/398/CEE, concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare";D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155; Legge 4 luglio 2005, n.123; L.R. 12 maggio 2003, n. 24; D.G.R. del 24.10.2005, n.1036; D.G.R. 21/7/2008 n. 559

Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di validazione
1	La malattia celiaca e le relative problematiche alimentari	Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, etiologia, patogenesi, clinica, terapia. Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine. Il prontuario AIC. Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo. Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco.	4	Test scritto
2	Esercitazioni	Svolgimento di esercitazioni su quanto illustrato nella U.F. n.1	4	Prova pratica o simulazione

Totale durata: 8

Criteri di selezione

Note

*Gli operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine, oltre alla

formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. del 21 luglio 2008, n. 559, devono aver seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari secondo le modalità previste dalla D.G.R. del 24 ottobre 2005, n.1036. Possono essere docenti dei corsi i soggetti di seguito elencati purchè in possesso di specifica esperienza professionale in materia di celiachia, documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, farmacia, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche di prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; cuochi con comprovata esperienza professionale nel settore;- Gli operatori del Dipartimento di prevenzione delle Aziende UU.SS.LL. (medici, tecnici della prevenzione, dietisti, assistenti sanitari). La formazione deve essere continua, documentata e prevedere un aggiornamento almeno quinquennale con una Unità Formativa della durata di 4 ore.