

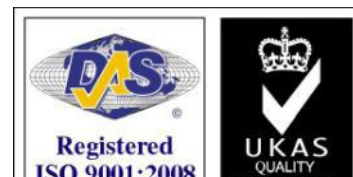


ALLEGATO 9



CORTONA SVILUPPO S.R.L.

Tel. 0575 630158, fax 0575 630227, e-mail: info@cortonasviluppo.it, web: www.cortonaformazione.it
Centro Convegni S. Agostino, via Guelfa n 40, 52044, Cortona (AR)



L'agenzia **CORTONA SVILUPPO SrL** organizza, in virtù del “riconoscimento” concesso, ai sensi della legge regionale n. 32/02 lettera b) comma 1 art. 17, dalla Provincia di Arezzo con determinazione dirigenziale del Servizio FP n.114 /FL del 05/03/2013, il corso matricola 2013AR0120. (dovuto per legge)

Formazione obbligatoria per titolari di imprese alimentari e responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici

Durata (espressa in ore): 12

Numero minimo di allievi: 7

Numero massimo di allievi: 25

Periodo svolgimento indicativo: MAGGIO 2013 (prima edizione)

Requisiti di accesso e eventuali criteri di selezione: E' indispensabile che gli allievi di nazionalità straniera abbiano una buona conoscenza della lingua italiana sufficiente a seguire i corsi stessi e a sostenere gli esami finali (si richiede una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue). La veridicità di tale requisito sarà verificata tramite un test di ingresso.

Servizio riconoscimento crediti in entrata per l'esonero dalla frequenza delle UF.

In caso di richiesta da parte dei discenti, sarà previsto il riconoscimento dei crediti (entro e non oltre il 50 % delle UF), qualora un soggetto abbia frequentato precedentemente la stessa tipologia di corso ma non sia riuscito a portarlo a termine. Per valutare l'effettiva frequenza ad un precedente corso sarà necessario possedere una dichiarazione rilasciata dall' ente erogatore del corso che dichiara che il soggetto ha frequentato il corso per le specifiche UF, indicando i contenuti e la durata.

Le iscrizioni saranno registrate in ordine di arrivo tramite numerazione di protocollo e al raggiungimento della 25° iscrizione Cortona Sviluppo SRL valuterà se, in caso di iscrizioni successive, sarà possibile attivare un nuovo corso oppure se è necessario attendere il raggiungimento di un nuovo numero congruo di partecipanti.

Contenuti e articolazione oraria (riportare in breve quanto previsto nel formulario indicando Aula, Laboratorio, Stage e FAD – per questa indicare se trattasi di moduli TRIO):

n. riferimento	Denominazione	Contenuti	n. ore totali	di cui di stage ¹	Modalità di valutazione (es. prova scritta, orale, ...)
1	Rischi e pericoli alimentari	Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.	4		Test scritto
2	Piani di	Le principali parti costitutive di un piano di	4		Test scritto

¹ Da compilare solo nel caso di profilo professionale

	autocontrollo, criticità, procedure.	autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive. Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.			
3	Conservazione degli alimenti - Igiene.	Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.	4		Test scritto
	Ore totali		12		

Modalità di erogazione/metodologie:

la metodologia didattica interattiva, con lezioni frontali in aula (onsite), di tipo teorico-metodologico impostate sulla ricerca della partecipazione attiva dei partecipanti. E' inoltre previsto l'utilizzo di supporti didattici per la proiezione di slide e lucidi riassuntivi ed esplicativi degli argomenti trattati.
Esercitazioni di gruppo

Tipologia docenti (indicare caratteristiche con esplicito riferimento alla figura/profilo professionale): **Senior 100%**

Tipo di prove di valutazione intermedie/finali: **x Test-prove scritte per ogni UF**

Certificazione finale (indicare quale e con quale criterio è rilasciata) :

➤ Attestato di frequenza: con almeno il _90_ % di frequenza delle ore di durata del corso

Eventuali forme di personalizzazione dell'intervento formativo: Tutoraggio individuale e/o di gruppo in itinere

Sede di svolgimento: Cortona Sviluppo, Via Guelfa 40, 52044, Cortona (AR)

Modalità di pagamento: in un'unica soluzione almeno dieci giorni prima dell'inizio del corso

Modalità di recesso:

E' possibile recedere dal percorso formativo inviando disdetta scritta via fax, via mail oppure per posta ordinaria entro e non oltre l'ottavo giorno antecedente l'inizio del corso. Oltre il termine indicato se il partecipante rinuncia o non si presenta al corso sarà comunque dovuto il pagamento per l'intera quota.

N.B La penale nel recesso non può essere imposta se l'Organismo Formativo è in difetto.

COSTO A CARICO DEGLI UTENTI

TASSA DI ISCRIZIONE (se prevista)	€ 10
FREQUENZA	€ 135
MATERIALE DIDATTICO INDIVIDUALE	€ 5
SPESE PER ESAMI O VERIFICHE FINALI	€ 0
COSTO TOTALE DEL CORSO (IVA compresa se dovuta) ²	€ 150,00

ULTERIORI INFORMAZIONI Riduzione del 10% per chi ha riconosciuto il credito in ingresso per una UF (costo 135 anziché 150)

Informazioni e iscrizioni presso: Cortona Sviluppo via Guelfa 40 Tel./Fax: **0575-630158 - 630227** E mail info@cortonasviluppo.it ore 9-13, 15-18

Attuazione corso in caso di riduzione del numero degli allievi: indicare come si intende attuare il corso in caso di riduzione degli allievi come indicato nel formulario e sottoscritto dall'Agenzia. L'agenzia garantisce, comunque, il completamento del corso anche in caso di riduzione del numero degli allievi. Poiché è prevista la ripetuta realizzazione nel tempo di più edizioni del corso, in caso di non raggiungimento del numero minimo di 5 allievi verrà valutata, laddove l'urgenza lo consenta, la possibilità di inserire gli allievi nell'edizione successiva del corso.

² Il costo totale del corso deve essere onnicomprensivo e non si possono prevedere spese extra a carico del partecipante, se non comprese nella retta. Inoltre non può essere aumentata la retta a seguito di riduzione/dimissioni del numero degli allievi (si veda art. 9 dell'Avviso)