

## Formazione OSA – Operatori Settore Alimentare (ex Libretto Sanitario)

Come previsto dalla L. R. 19 marzo 2013 n°2 art.5

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

<b>Iscrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per aderire al corso è necessario compilare in ogni campo la scheda d'iscrizione, e inviarla via E-mail a <a href="mailto:ecobiesse@alice.it">ecobiesse@alice.it</a> oppure via fax al num. (045.6570255).</li> <li>• Si consiglia di preannunciare telefonicamente o per E-mail l'iscrizione per avere conferma della disponibilità di posti e dell'attivazione del corso.</li> <li>• Le iscrizioni verranno accettate fino ad esaurimento dei posti disponibili.</li> <li>• Verificata l'iscrizione, questa sarà confermata dalla segreteria organizzativa tramite e-mail o fax, si prega pertanto di fornire tali dati al momento dell'iscrizione.</li> <li>• Nel caso non si riceva la conferma di iscrizione si consiglia di contattarci telefonicamente per verificare la ricezione della richiesta di iscrizione.</li> <li>• Gli organizzatori si riservano la facoltà di annullare l'iniziativa o di modificare il programma, dandone tempestiva comunicazione agli iscritti, entro 6 giorni dalla data di inizio corso.</li> <li>• Ogni comunicazione e-mail da parte della nostra segreteria richiede una conferma di lettura. Vi preghiamo pertanto di collaborare inviandoci tale conferma o, in caso non vi sia possibile, di comunicarcelo in altro modo.</li> </ul>
<b>Documentazione necessaria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il primo giorno di corso il partecipante dovrà fornire una copia fronte/retro di un documento di riconoscimento</b> (Carta d'Identità, Patente di Guida o Passaporto) <b>e del Codice fiscale.</b></li> </ul>
<b>Rinunce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>La quota di iscrizione verrà rimborsata, in caso di rinuncia pervenuta in segreteria entro 8 gg. Dalla data di inizio del corso.</b></li> </ul>

### CREDITI E ATTESTATI

<b>Attestazioni</b>	Al termine del corso verrà rilasciata, all'azienda, una scheda dell'avvenuta formazione riportante i dati aziendali, il contenuto del corso, i nominativi dei partecipanti, l'ente formatore e il nominativo del docente.
<b>Soggetto formatore e segreteria organizzativa</b>	Le attestazioni sono emesse da Eco.Bi.Esse. S.r.l., che cura anche la segreteria e l'organizzazione del corso. L'azienda è accreditata tramite affiliazione ad A.N.F.O.S. (Associazione Nazionale Formatori della Sicurezza sul Lavoro) e E.Bi.Na.Fo.S. (Organismo Paritetico ed Ente Bilaterale Nazionale per la Formazione della Sicurezza).
<b>Invio attestati</b>	Nei giorni successivi al termine del corso viene rilasciato all'azienda la scheda della formazione degli addetti.
<b>Documentazione certificante il corso</b>	Il programma, la registrazione firmata dei partecipanti, il verbale che riporta i risultati della verifica e la copia degli attestati, sono documenti che saranno conservati, a cura del soggetto formatore, a testimonianza della formazione avvenuta e che verranno trasmessi alle Regioni con i tempi e le modalità stabilite.

## CRTERI E REQUISITI

<b>Formazione OSA operatori Settore Alimentare</b>	<p>La legge regionale 19 marzo 2013, n. 2, pubblicata sul BUR n. 27 del 22 marzo 2013, ed in vigore dal 23 marzo 2013, ha introdotto alcune importanti modifiche all'ordinamento in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>La norma, all'art. 5, affida direttamente al datore di lavoro (OSA), il ruolo di impartire la formazione, anche avvalendosi di altre soluzioni individuate nell'ambito della vigente normativa. Pertanto, con l'entrata in vigore della legge regionale 2/2013, le regole previste dalla DGR 2898/2012 perdono il proprio carattere prescrittivo.</p>
<b>Durata</b>	<p>La durata del corso è la seguente: <b>1 Modulo di 3 ore</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Argomenti del corso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli alimenti</li> <li>• Come avviene la contaminazione degli alimenti</li> <li>• Quali conseguenze può provocare la contaminazione: le malattie trasmesse dagli alimenti</li> <li>• Come evitare la contaminazione</li> <li>• Conservazione degli alimenti</li> <li>• Precauzioni nei confronti dei clienti</li> <li>• Decalogo del "Buon Alimentarista"</li> <li>• Fattori di rischio delle malattie trasmesse da alimenti e azioni di prevenzione</li> <li>• Contaminazione degli alimenti</li> <li>• La sopravvivenza dei microrganismi</li> <li>• La moltiplicazione dei microrganismi</li> <li>• I consigli utili per evitare il rischio di malattie trasmesse da alimenti</li> <li>• I corsi di formazione e aggiornamento al posto del libretto sanitario</li> </ul>
<b>Orario e sede</b>	<p>L'orario per i corsi prevede l'inizio alle ore 14.15 e il termine alle 17.30.</p> <p>All'interno del corso è prevista una breve pausa di circa 10 min.</p> <p>Il corso si terrà presso il Palazzo dei Capitani in via Capitanato (ingresso lato biblioteca).</p> <p>Eventuali modifiche verranno comunicati agli iscritti.</p>
<b>Frequenza</b>	<p>La frequenza è obbligatoria con firma del registro presenze all'inizio e alla fine di ogni modulo.</p> <p>L'attestato di partecipazione <b>verrà emesso solo</b> in caso di frequenza di <b>almeno il 90%</b> dell'intero corso</p>
<b>Apprendimento</b>	<p>Compilazione del questionario di apprendimento a fine corso con relativa valutazione.</p>

## INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.LGS. 196/03

### FINALITA', TRASFERIMENTO ED AMBITO DI DIFFUSIONE DEI DATI

Si informa, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/03 (nuovo Codice in materia di protezione dei dati personali), che i propri dati personali e/o quelli delle società/enti/organizzazioni di cui alla presente scheda, ovvero i dati eventualmente acquisiti nel corso di nostre manifestazioni (corsi), saranno trattati per finalità riguardanti l'esecuzione degli obblighi relativi alla partecipazione, ovvero per adempimenti di legge; che i dati saranno trattati, con le stesse finalità, soltanto dalle società/enti/organizzazioni che hanno collaborato all'elaborazione e/o produzione delle attività di formazione.

### MODALITA' DI TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali verranno trattati mediante l'utilizzo di strumenti, informatici e telematici con logiche strettamente connesse alle finalità e in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

### CONFERIMENTO DEI DATI E CONSEGUENZE DELL'EVENTUALE RIFIUTO A RISPONDERE

Fatto salvo il caso in cui il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto richiesto da specifiche normative, lo stesso deve considerarsi sempre facoltativo, sebbene in alcuni casi necessario per concludere, gestire o dare esecuzione al rapporto contrattuale. Ne consegue che l'eventuale rifiuto di rispondere può comportare l'impossibilità di stipulare o dare esecuzione al rapporto contrattuale stesso.

### DIRITTI DELL'INTERESSATO

Ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/03, lei potrà esercitare specifici diritti, tra cui quelli di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile: di avere conoscenza dell'origine dei dati, della logica e delle finalità del trattamento; di ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione della legge, nonché l'aggiornamento, la rettificazione e, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; di opporsi al trattamento dei dati personali, ancorché quando pertinenti allo scopo della raccolta, qualora ricorrano legittimi motivi, di opporsi al trattamento dei dati ai fini dell'invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.