

DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI

DIREZIONE REGIONALE SALUTE, COESIONE SOCIALE E SOCIETÀ DELLA CONOSCENZA - SERVIZIO PREVENZIONE, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1 luglio 2011, n. 4763.

Integrazione alla D.G.R. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e n. 853/2004.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

Visti regolamenti CE n. 852 e n. 853 del 29 aprile 2004 relativi alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti e i regolamenti n. 854 e n. 882 del 29 aprile 2004, relativi alle modalità di controllo da parte delle Autorità competenti al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, che individuano negli operatori del settore alimentare gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e veterinari delle AA.UU.SS.LL., delle Regioni e Province autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme.

Viste le intese sulle linee guida applicative dei regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004 siglate in sede di Conferenza Stato-Regioni e Province autonome (repertorio atti n. 253/CSR e n. 59/CSR rispettivamente del 17 dicembre 2009 e del 29 aprile 2010), recepiti in Umbria con DD.GG.RR. n. 295 del 22 febbraio 2006 e n. 791 del 31 maggio 2011.

Considerato che tali "Linee guida vincolanti applicative dei regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza alimentare Regione Umbria" ribadiscono, in attuazione di entrambi i Regolamenti, la rilevanza della formazione del personale che opera all'interno dell'impresa alimentare, pre-

vedendo altresì che l'Autorità competente, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

Si riconosce, inoltre, che la formazione del personale non possa e non debba essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

Vista la D.G.R. n. 1849 del 22 dicembre 2008 di integrazione e modifica alla D.G.R. n. 93 del 4.2.2008 "Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. 246/2001 e D.D. 1915/2003".

Tenuto conto di quanto previsto dalla D.G.R. n. 68 del 31 gennaio 2011 "Protocollo d'intesa relativo alla definizione di standard formativi minimi per la formazione dei lavoratori ex art. 37 comma 1 e 3 del D.L.vo 81/2008", anche in tema di Formazione a Distanza (FAD).

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di approvare l'allegato "Integrazione alla D.G.R. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la Formazione a Distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e n. 853/2004" al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale;

2. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

3. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 1 luglio 2011

Il dirigente di servizio
MARIADONATA GIAIMO

ALLEGATO**INTEGRAZIONE ALLA D.G.R. N. 1849/2008: STANDARD FORMATIVI MINIMI PER LA FORMAZIONE A DISTANZA (FAD) DEL PERSONALE ADDETTO ALLE IMPRESE ALIMENTARI AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE N. 852 E N. 853/2004**

Ad integrazione di quanto previsto dalla D.G.R. n. 1849 del 22 dicembre 2008, in merito alla formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e n. 853/2004, sono definiti gli standard formativi minimi per la Formazione a Distanza (FAD) di seguito indicati.

Premessa

La formazione del personale addetto alle imprese alimentari deve essere prioritariamente effettuata in aula, perché questo modello garantisce il più elevato livello di interattività e, usato in maniera appropriata, la più ricca esperienza didattica.

La FAD può essere una soluzione alternativa alla formazione d'aula quando sono presenti i seguenti prerequisiti relativi ai discenti:

- ◆ possibilità di accesso alle tecnologie impiegate;
- ◆ familiarità con l'uso del personal computer;
- ◆ buona conoscenza della lingua usata nello strumento.

Per quanto riguarda la formazione base e di aggiornamento del personale addetto alle imprese alimentari, la FAD può essere una soluzione alternativa quando non è possibile la formazione in presenza in un'aula, per condizioni logistiche o organizzative (ad esempio aziende con luoghi di lavoro diffusi nel territorio, esiguo numero di lavoratori da formare che non rende possibile la costituzione di una classe, alto numero dei partecipanti da rendere necessarie più edizioni del percorso formativo con relativi aumenti dei costi, partecipanti provenienti da domicili diffusi nel territorio, presenza in azienda di orari di lavoro molto diversificati).

Definizione

Con il termine FAD si intendono due fattispecie:

- ◆ autoformazione a distanza integrata da un sistema di supporto (esperto/ tutor);
- ◆ E-learning: modello che integra tutte le fasi del processo formativo all'interno di un sistema informatico (LCMS , Learning Content Management System , piattaforma per E-learning), favorendo una partecipazione più attiva del corsista alla formazione. Nella forma blended rappresenta una estensione della formazione in aula da cui si distingue per l'utilizzo della tecnologia. La tecnologia garantisce l'accesso a contenuti e attività per la formazione, un sistema di supporto al corsista (tutor e docente) e il monitoraggio.

Sede

Il corsista potrà avvalersi dei percorsi in FAD sia presso la sede del soggetto formatore, sia presso l'impresa alimentare presso cui opera che presso il proprio domicilio.

Progetto formativo

Il corso di formazione deve prevedere un Progetto formativo in cui sono definiti:

- titolo del corso
- ente o soggetto formatore, con indicazione delle risorse umane impiegate e della loro comprovata competenza rispetto alla realizzazione e gestione di percorsi formativi erogati in modalità FAD
- tipologia del progetto formativo (base/aggiornamento)
- indicazione dei nominativi del/dei Tutor e del/dei docente/i (con relativo curriculum)
- infrastruttura tecnologica prevista a supporto del sistema e-learning, con indicazione delle risorse a disposizione dei corsisti

- rispetto delle norme per la sicurezza dei dati adottando tutte le misure (password o equivalenti) richieste dalle norme di protezione e verifica degli accessi
- indicazione della categoria di attività degli O.S.A. destinatari del corso (comprendente anche le mansioni svolte dagli O.S.A. stessi nell'impresa alimentare) e dei prerequisiti che devono possedere per poter seguire il percorso formativo
- esplicitazione dei bisogni formativi e dei conseguenti obiettivi formativi generali e specifici
- articolazione dei contenuti nelle diverse unità didattiche, specificando struttura, impegno orario del corsista, argomenti trattati (in funzione della categoria di attività di appartenenza dell'O.S.A.)
- descrizione delle attività richieste al corsista (eventuale integrazione di attività in presenza e attività on line, lavoro individuale, lavoro di gruppo)
- descrizione dei materiali didattici realizzati e indicazione dei loro autori
- modalità di valutazione dell'apprendimento sia in itinere che finale
- descrizione delle modalità per l'acquisizione dell'attestato di partecipazione

Durata

Deve essere indicata la durata dell'impegno orario previsto per il corsista relativamente ad ogni attività proposta (lavoro individuale, lavoro di gruppo). Deve essere possibile memorizzare il percorso realizzato da ciascun allievo ovvero dare prova che l'intero percorso sia stato realizzato.

La durata della formazione in FAD deve essere validata dal Tutor che si avvale della certificazione del sistema FAD.

Materiale didattico formalizzato

I materiali didattici devono rispondere ai seguenti criteri:

- indicazione chiara delle modalità di utilizzo e delle prove di verifica previste: in particolare deve essere garantita la possibilità per il corsista di avere traccia del percorso realizzato e di memorizzarlo, di ripetere percorsi già effettuati, procedendo all'acquisizione di tutte le unità didattiche previste nel percorso, di effettuare stampe dei materiali del corso.
- linguaggio e contenuto tecnico/scientifico corretti
- linguaggio chiaro e adeguato ai destinatari
- strutturazione dei contenuti in maniera organica e in una sequenza logicamente soddisfacente
- corretto rapporto di densità/diluizione dei contenuti in relazione alle caratteristiche dei destinatari
- coerenza dei contenuti con gli obiettivi dichiarati, i prerequisiti e i destinatari
- conformità a standard tecnologici ovvero la possibilità di operare con sistemi operativi diversi e in contesti di rete eterogenei (interoperabilità) o di riutilizzare i materiali didattici su diverse piattaforme, mantenendone l'integrità.
- accessibilità e usabilità
- integrazione, anche in forma ipertestuale, di elementi sonori, alfabetici e iconici
- indicazione delle modalità previste per condurre alla certificazione dell'apprendimento
- rispetto delle norme relative al copyright

Tutorship

Deve essere previsto un sistema di supporto, costituito da uno o più Tutor, per assistere i corsisti durante il processo di apprendimento e l'utilizzo delle risorse che hanno a disposizione. L'assistenza è prevista durante tutto lo svolgimento del corso.

Deve essere garantita inoltre la disponibilità di uno o più docenti (esperti) per risposte ai quesiti sui contenuti scientifici del corso, che devono essere qualificati in materia di igiene degli alimenti – laureati in materie scientifiche o con diplomi attinenti al settore o con specifiche esperienze professionali

Valutazione

Devono essere previste prove di autovalutazione, distribuite lungo tutto il percorso. La verifica di apprendimento finale e le prove di autovalutazione in itinere devono essere formalizzate e restare agli atti dell'azione formativa.

La valutazione finale di apprendimento deve essere effettuata in presenza.

Attestato di partecipazione

Come previsto dalla D.G.R. n° 1849/2008, a ciascun corsista deve essere rilasciato attestato di partecipazione relativo alla formazione svolta in cui deve essere specificato quanto previsto dalla medesima D.G.R.
