

Novità nella formazione degli alimentaristi

Innovativa metodologia di formazione a distanza su DVD

a cura della Redazione

26
*Corsi di formazione
in sostituzione del libretto
d'idoneità sanitaria
con il solo utilizzo
di un televisore
e un lettore DVD.
Autorevole
Comitato scientifico*

Com'è noto, l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi è stato sostituito con corsi di formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare; infatti, la normativa nazionale e comunitaria, entrata in vigore a seguito dell'emanazione dei regolamenti CE del "Pacchetto Igiene", stabilisce che, nell'ambito della sicurezza alimentare, sia a carico del datore di lavoro l'obbligo e l'onere della formazione/addestramento e dell'aggiornamento del personale alimentarista.

Le Regioni hanno recepito tale normativa con l'emanazione di direttive specifiche in merito, non uniformi sul territorio nazionale, ma che hanno comunque come comune denominatore l'obbligo per gli addetti alla preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e

vendita di sostanze alimentari, di dimostrare agli organi di controllo la loro formazione e, in molti casi, di partecipare periodicamente a un corso specifico di formazione, variabile in ore, a seconda della normativa regionale.

Vantaggi della FAD

La formazione a distanza (FAD), al contrario di quella residenziale classica, offre la possibilità di seguire il corso presso la propria abitazione o presso la sede dell'attività lavorativa, senza costi di trasferimento e a volte anche di pernottamento; è l'utente a decidere i tempi e i momenti da dedicare alla formazione, senza privare tempo alla propria attività lavorativa.

FAD vuol dire anche partecipazione interattiva, visto che per superare il corso e ottenere l'attestazione di buon esito il discente deve dimostrare di avere recepito e fatti propri i contenuti trasmessi.

Le stesse istituzioni nazionali e regionali hanno ufficializzato l'efficacia e il valore andragogico di questo metodo d'insegnamento per la formazione e l'aggiornamento di tutti gli operatori della Sanità (normativa ECM) e stanno estendendone la validità anche nelle normative per la formazione degli addetti al settore alimentare.

**Con la formazione a distanza
è l'utente a decidere
i tempi e i momenti
da dedicare alla formazione,
senza privare tempo
alla propria attività lavorativa**

La nuova metodologia

La nuova metodologia, denominata *DVD one to one*, ha visto la luce grazie all'idea e all'impegno di Le Point Vétérinaire Italie (PVI), leader nei settori veterinario, agro-zootecnico e della sanità pubblica, nuovo editore di Alimenti&Bevande.

Forte della comprovata esperienza nella formazione a distanza come Provider nazionale accreditato dalla Commissione Nazionale per la Formazione continua del ministero della Salute e della nuova metodologia, già sperimentata nel settore zootecnico, PVI ha deciso di rivolgersi al comparto alimentare con un prodotto formativo assolutamente innovativo.

Le peculiarità di questa nuova metodologia formativa sono essenzialmente tre:

- aprire le porte della formazione a distanza anche a quelle categorie che non hanno particolare dimestichezza con il computer e con le piattaforme e-learning; infatti, per partecipare al corso è sufficiente un lettore DVD collegato a un televisore, servendosi dei tasti del normale telecomando per interagire con il programma del corso;
- fornire una formazione individuale, considerato che ogni DVD è unico grazie alla randomizzazione delle domande, ai codici dei questionari e al codice stampato sul DVD: in pratica, per ottenere l'attestato, il discente "deve" aver seguito il corso e superato tutti i questionari di valutazione dell'apprendimento;
- essere multilingue, vale a dire che nel medesimo DVD il corso è fruibile in più lingue, scelta dettata dall'ampia presenza di operatori stranieri, sia nell'ambito di esercizi etnici sia in quelli italiani.

Ma per chi lo desidera, e sa usare computer e Internet, lo stesso corso è disponibile anche sulla piattaforma e-learning di PVI Formazione (www.pviformazione.it), marchio con il quale la casa editrice opera nella formazione dei professionisti.

27

Come funzionano i corsi della nuova metodologia

- I corsi su DVD sono suddivisi in capitoli, visionabili liberamente.
- Ciascun capitolo contiene un filmato didattico supportato da immagini e animazioni.
- Dopo aver visionato ciascun capitolo, si può rispondere alle domande del relativo questionario.
- Non si può accedere ai singoli questionari senza aver visionato i relativi capitoli.
- I questionari sono diversi per ogni DVD.
- Ogni questionario contiene tre domande a risposta triplice e deve essere affrontato in un'unica seduta.
- È possibile procedere nelle domande del questionario solo se si risponde correttamente, altrimenti si ritorna all'inizio del capitolo per un ripasso.
- Le domande cambiano ogni volta che si ripete il questionario (randomizzazione) e sono strettamente correlate ai capitoli in modo che sia necessario aver visionato i video per rispondere.
- Dopo il superamento di ciascun questionario, automaticamente appare in sovrapposizione un numero, diverso per ogni copia del DVD.
- Tale numero deve essere trascritto nell'apposita casella sulla scheda allegata alla confezione del DVD.
- Abbinando tutti i numeri dei capitoli apparsi in sovrapposizione (che formano, quindi, un codice) con il codice stampato sul DVD, da trascrivere anch'esso sulla scheda, si dimostra l'avvenuto superamento del corso.
- Inviando via fax (o con altre modalità indicate sulla scheda, anche telematiche) all'Ente formatore la scheda con i codici corretti, completata con i dati del discente, si ha diritto a ricevere l'attestato personale.
- È possibile rivedere i capitoli dei quali si sono superati i test finali, per un ripasso.
- Il progetto, con i video dimostrativi, è presentato sulla piattaforma e-learning di PVI (www.pviformazione.it) nell'area relativa al settore alimentare.



Il primo corso è già disponibile

Dalla fine di gennaio è disponibile Igiene della Ristorazione, il primo dei corsi della "Collana Sicurezza Alimentare", rivolta agli operatori del settore alimentare, nella versione di quattro, sei e otto ore, in funzione delle diverse normative regionali. Il corso è indirizzato agli operatori della ristorazione, in sostituzione del libretto d'idoneità sanitaria, ed è fruibile in italiano, arabo classico e cinese mandarino.

L'iniziativa, che era stata presentata in anteprima, nel marzo 2010, al tavolo tecnico del coordinamento interregionale sulla Sicurezza alimentare della Conferenza Permanente Stato-Regioni e annunciata nel maggio 2010 al Cibus di Parma, ha visto la partecipazione di autorevoli esperti del settore, rappresentanti di importanti istituzioni nazionali e regionali.

Il progetto, primo in Europa, è in linea con le direttive europee, nazionali e regionali in quanto, oltre al Pacchetto Igiene, sono state studiate tutte le normative regionali, dove presenti, e applicate ai contenuti dei corsi per realizzare prodotti uniformi, validi nelle diverse Regioni.

L'iniziativa è stata presentata ai responsabili del-

la Sicurezza alimentare delle singole Regioni e sono in corso gli iter di accreditamento dei corsi e/o della struttura formativa, dove la normativa lo richiede, molti dei quali già completati; in programma la presentazione ai responsabili dei SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) e delle Unità Veterinarie delle ASL, con la consegna dei DVD.

Comitato scientifico della Collana di corsi sull'Igiene e la Sicurezza alimentare

- **Dott. Silvio Borrello (Presidente)**
Direttore generale della Sicurezza degli alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute.
- **Dott. Umberto Agrimi**
Direttore del Dipartimento di Sanità pubblica veterinaria e Sicurezza alimentare, Istituto Superiore di Sanità.
- **Dott.ssa Elena Alonzo**
Dirigente medico – Direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), Azienda Sanitaria Provinciale di Catania. Coordinatore Gruppo Alimenti Nazionale della Società Italiana di Igiene.
- **Prof. Luigi Bonizzi**
Direttore Dipartimento di Patologia Animale, Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria (DIPAV), Università degli Studi di Milano.
- **Prof. Giampaolo Colavita**
Docente di Ispezione e Controllo degli alimenti, Facoltà di Medicina veterinaria di Teramo, Università degli Studi del Molise.
- **Dott. Piero Vio**
Dirigente responsabile Unità di Progetto Sanità animale e Igiene alimentare della Regione Veneto e Coordinatore interregionale Alimenti della Conferenza permanente Stato-Regioni.

Direttore scientifico dei corsi

- **Prof. Agostino Macrì**
Già direttore del Dipartimento di Sanità pubblica veterinaria e Sicurezza alimentare, Istituto Superiore di Sanità.

Autore

- **Dott. Gianluigi Valsecchi**
Medico veterinario, dirigente ASL, specialista in Ispezione alimenti di origine animale.

**Dalla fine di gennaio
è disponibile
Igiene della Ristorazione,
il primo dei corsi su DVD
prodotti da PVI Formazione**