



E.C.M.

Commissione Nazionale Formazione Continua

Informazioni Provider

Ragione Sociale

AZIENDA USL LATINA

Indentificativo

29

Informazioni Generali

Identificativo Evento

4917

Edizione Evento

1

Titolo dell'evento

QUALIFICAZIONE ED ADDESTRAMENTO DI AUDITOR SULLA NORMATIVA DELL'UNIONE IN MATERIA DI FILIERA AGROALIMENTARE

Periodo Svolgimento

Dal 05/10/2022

Al 09/11/2022

Durata effettiva dell'attività formativa 38

Si tratta di un Progetto Formativo Aziendale (PFA)?

☒ Si

L'evento tratta argomenti inerenti l'alimentazione della prima infanzia?

☐ No

Programma

Obiettivi dell'evento

Area formativa

Obiettivi formativi tecnico-professionali

Obiettivo Formativo

18 - Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere

Acquisizione Competenze

Competenze tecnico-professionali

CONOSCERE, APPROFONDIRE E IMPLEMENTARE METODICHE DI AUDIT SUGLI OFA, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO A: • FONDAMENTI DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT: PRINCIPI DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT, GESTIONE DEI PROGRAMMI DI AUDIT E CONDUZIONE DEGLI AUDIT DI SISTEMI DI GESTIONE, COMPRESE LE ATTIVITÀ CONSEGUENTI; • ELEMENTI RELATIVI AI PROGRAMMI DI PREREQUISITI (PRP), ALLE PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP E ALL'ANALISI DEI PERICOLI • AGGIORNAMENTI NORMATIVI INTRODOTTI DAL REGOLAMENTO (UE) 2017/625

Competenze di processo

REALIZZARE LE ATTIVITÀ DI AUDIT SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE DI COMPETENZA, TENENDO IN CONSIDERAZIONE LE NOVITÀ INTRODOTTE DALLA NORMATIVA DELL'UNIONE E NAZIONALE ED UTILIZZANDO UN APPROCCIO SISTEMATICO, TRASPARENTE ED INDIPENDENTE

Competenze di sistema

ATTIVARE LA CONDIVISIONE E LA COOPERAZIONE INTERDISCIPLINARE AL FINE DI OTTIMIZZARE EFFICACIA ED APPROPRIATEZZA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Professioni alle quali si riferisce l'evento formativo

Cod. Prof.	Professione	Cod. Disc.	Discipline
1	MEDICO CHIRURGO	55	IGIENE, EPIDEMIOLOGIA E SANITÀ PUBBLICA
1	MEDICO CHIRURGO	56	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
4	VETERINARIO	61	IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE
4	VETERINARIO	62	IGIENE PROD., TRASF., COMMERCIAL., CONSERV. E TRAS. ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DERIVATI
4	VETERINARIO	63	SANITÀ ANIMALE
6	BIOLOGO	68	BIOLOGO
23	TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO	105	TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

Programma dell'attività formativa

	Corso Audit OSA programma.pdf
---	-------------------------------

Docenti

Nominativo	Codice Fiscale	Qualifica
MENDITTO, ANTONIO	MNDNTN58L19H501P	DOCENTE
FERMANI, ANNA GIOVANNA	FRMNGV62T66H282S	DOCENTE

Responsabili Scientifici

Nominativo	Codice Fiscale	Qualifica
FERMANI, ANNA GIOVANNA	FRMNGV62T66H282S	DIRETTORE F.F. UOC IGIENE

Informazioni Partecipante

Quota Partecipazione

0 €

Numero di partecipanti previsti

50 

Crediti assegnati

50 

Verifica apprendimento dei partecipanti

- Sistema elettronico a badges

Verifica apprendimento dei partecipanti

- Produzione/elaborazione di un documento

Materiale durevole rilasciato ai partecipanti (Facoltativo)

} Segreteria Organizzativa

Segreteria Organizzativa

Denominazione

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Telefono

07736556801

Fax**E-mail**

S.CARLINO@AUSL.LATINA.IT

Sito Web

HTTPS://FAD.AUSL.LATINA.IT/COURSE/VIEW.PHP?ID=10

Responsabile della Segreteria Organizzativa**Nome**

SABRINA

Cognome

CARLINO

Codice Fiscale

CRLSRN68L44Z326Y

I Forme di Finanziamento**Sponsor****L'evento è sponsorizzato?**

No

Autocertificazione di assenza di sponsorizzazioni

autocertificazione finanziamento.pdf

Altre Forme di Finanziamento**Sono presenti altre forme di finanziamento?**

No

Autocertificazione di assenza di altre forme di finanziamento

conflitto interessi evento.pdf

Partner**L'evento si avvale di partner?**

No

› Modulo FAD

Periodo Svolgimento

Dal 05/10/2022 

Al 14/10/2022 

Durata effettiva dell'attività formativa 22 

Tipologia Evento FAD

CORSI IN DIRETTA SU PIATTAFORMA MULTIMEDIALE DEDICATA (AULA VIRTUALE, WEBINAR) - FAD SINCRONA

Crediti assegnati dal modulo FAD

33 

Presenza tutor dedicato?

☒ **Si**

Presenza ambiente di collaborazione tra i discenti

☒ **Si**

Dotazione Hardware e Software necessaria all'utente per svolgere l'evento



FORMULARIO PER EVENTI FAD Audit OSA blended.pdf

Accesso piattaforma FAD

Username

moodle

Password

password

URL

<https://fad.ausl.latina.it/course/view.php?id=10>

› Modulo FSC

Periodo Svolgimento

Dal 18/10/2022 

Al 09/11/2022 

Durata effettiva dell'attività formativa 16 ⓘ**Luogo di svolgimento****Regione**

LAZIO

Provincia

LATINA

Comune

LATINA

Indirizzo

VIALE LE CORBUSIER, SNC

Luogo

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Tipologia Evento FSC**Tipologia evento**

GRUPPI DI MIGLIORAMENTO

Tipologia Gruppi di miglioramento

GRUPPI DI LAVORO/STUDIO/MIGLIORAMENTO

Redazione di un documento conclusivo (ad es.: linee guida, procedure, protocolli, indicazioni operative)**Partecipazione di un docente/tutor, esterno al 'Gruppo di miglioramento', che validi le attività del gruppo**☒ Si

Livello di acquisizione**Sviluppo / miglioramento****Crediti assegnati dal modulo FSC****20,8** **Periodo Svolgimento****Tutor****1****Discenti****6****Setting di apprendimento****Contesto di attività Operativo (es: ospedaliero, territoriale, etc) Livello di attività Operativo (es: ospedaliero, territoriale, etc) Tipologia di attività Operativo (es: ospedaliero, territoriale, etc)****Sistema di valutazione dell'attività****Soggetto valutatore Valutazione tra pari Oggetto della valutazione Competenza, capacita'. abilita' acquisita** **Dichiarazioni****Dichiarazione Conflitto Interessi****(obbligatoria in presenza di un partner)**

conflitto interessi evento.pdf

Esiste un procedura di verifica della qualità percepita?

Si

Il provider dichiara di essere in possesso del consenso scritto alla pubblicazione dei dati personali dei soggetti inseriti nell'evento ECM ai sensi e per gli effetti del D. lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni, oltre che del regolamento UE 679/2016

Si

