



**REGIONE MOLISE**  
**DIREZIONE GENERALE V**  
**DELLE POLITICHE PER LA SALUTE E ASSISTENZA SOCIO – SANITARIA**  
**SERVIZIO DI MEDICINA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**  
**UFFICIO SICUREZZA ALIMENTARE**

VIA TOSCANA, 9 - 86100 CAMPOBASSO  
☎ 0874 424662 - FAX 0874424658  
E-MAIL: rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it

**RACCOMANDATA A.R.**

**Regione Molise**  
Assessorato Politiche Salute

Prot. 0003749/11 Del 10/03/2011  
Partenza



**DIRETTORE GENERALE A.S.RE.M**

**DIRETTORI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE  
A.S.RE.M.**

**SOCIETA' LE POINT VETERINAIRE ITALIE S.R.L.**

**E, P.C. ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI DI CATEGORIA**

**CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA,  
ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA DI CAMPOBASSO  
ED ISERNIA**

**COMANDO CARABINIERI PER LA SANITÀ**

**DIREZIONE GENERALE IIII  
SERVIZIO POLITICHE ATTIVE PER IL LAVORO E  
L'OCCUPAZIONE**

**LORO SEDI**

**CIRCOLARE N. 3/2011**

**OGGETTO:** Delibera di Giunta Regionale n. 372 del 08.04.2008 – Circolare n. 06/08 del 02.10.2008 – protocollo n. 13731/08. Disposizioni regionali per l'attivazione, lo svolgimento ed il rilascio dell'attestato di formazione di base e/o specifico al personale alimentarista mediante tecniche informatiche di apprendimento a distanza (metodologia dell'e-learning).

**1. PREMESSA**

Gli atti citati in oggetto hanno normato (e successivamente precisato – vedi Circolare) le procedure per l'attivazione di corsi di formazione (di base e/o specifici) finalizzati al rilascio del relativo attestato di formazione agli operatori del settore alimentare, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Il punto 8, ultimo capoverso, dell'allegato "B" alla D.G.R. n. 372 del 08.04.2008, prevede che "l'attività di formazione può essere svolta anche mediante l'attivazione di corsi basati su tecniche informatiche di apprendimento a distanza", senza precisarne i criteri di svolgimento ed eventuali specifiche procedure per l'attivazione dei corsi ed il rilascio dell'attestato di formazione.

La Società **LE POINT VETERINAIRE ITALIE S.R.L.** (di seguito denominata **SOCIETA'**), con sede legale e sede operativa in Milano, Via Medardo Rosso n. 11, in qualità di **ENTE DI FORMAZIONE**, con propria nota e\_mail data **24/01/2011**, acquisita al protocollo di questa Direzione Generale al numero **1170/11** in data **27/01/2011**, ha presentato a questo Servizio un Progetto di Formazione per gli addetti al settore alimentare, consistente in corsi di formazione da svolgersi tramite tecniche informatiche di apprendimento a distanza, sia mediante DVD sia mediante piattaforma e\_learning, finalizzato alla formazione degli operatori del settore alimentare ed al rilascio dell'attestato di formazione, con la richiesta di accreditare detti corsi per la distribuzione agli operatori della Regione Molise.

La Società, sin dall'anno 2005, ha acquisito la certificazione di Qualità **CISQ/CERTQUALITY**, oggi mantenuta in conformità alla norma **UNI EN ISO 9001:2008**, per la



**REGIONE MOLISE**  
**DIREZIONE GENERALE V**  
**DELLE POLITICHE PER LA SALUTE E ASSISTENZA SOCIO – SANITARIA**  
**SERVIZIO DI MEDICINA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**  
**UFFICIO SICUREZZA ALIMENTARE**

progettazione e l'erogazione di eventi per la formazione continua in medicina e sanità pubblica, sia residenziali che a distanza.

I corsi su DVD si basano su un sistema tecnico esclusivo sviluppato dalla Società e denominato "DVD ONE TO ONE", tale per cui ciascun DVD è unico e consente l'acquisizione di un solo attestato di formazione. La funzionalità multilingue consente inoltre agli operatori di altre nazionalità di seguire i corsi nella propria lingua.

Per quanto riguarda i corsi di formazione per gli addetti al settore alimentare in modalità **E\_LEARNING**, erogati tramite la piattaforma on line della Società, le modalità di fruizione sono analoghe a quelle utilizzate per gli operatori sanitari, per i quali sono stati erogati anche crediti ECM, in quanto la Società è attualmente accreditata come Provider Nazionale della Commissione Nazionale per la formazione continua del Ministero della Salute. Il progetto di formazione proposto è coordinato da un comitato scientifico composto da autorevoli esperti del settore.

L'offerta formativa consta di un corso di base, della durata di 4 ore e di un corso specifico della durata di 8 ore.

Considerato che gli strumenti multimediali di formazione a distanza consentono una ottimizzazione dei tempi di svolgimento dell'attività formativa rispetto alla formazione frontale residenziale, si ritiene che la durata dei corsi (base e specifico) proposti possa essere congrua, anche se inferiori, rispetto alla durata degli stessi così come stabilito dalla D.G.R. n. 372/2008.

Con la presente Circolare, come per la precedente proposta di formazione in e\_learning, si ritiene di poter esprimere parere favorevole allo svolgimento di detti corsi di formazione da parte della Società richiedente nella Regione Molise e si descrivono, di seguito, le specifiche modalità di svolgimento e le procedure per l'attivazione dei corsi mediante DVD o tramite piattaforma e\_learning ed il rilascio dell'attestato di formazione, alla luce sia degli atti normativi citati in oggetto che di quanto proposto nel progetto formativo dalla Società.

## **2. COMPITI DELLA SOCIETÀ.**

### **2.1. Descrizione e Contenuto del corso di base e del corso specialistico.**

Il progetto citato al punto 1 prevede una collana di corsi di formazione individuale a distanza sull'igiene e la sicurezza alimentare, specifici per le diverse categorie di operatori del settore alimentare, in conformità con la normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente.

I corsi sono specifici per categoria, individuali, interattivi e multilingue.

Il primo corso di formazione è rivolto agli addetti alla ristorazione pubblica e collettiva e sarà disponibile entro il primo semestre del 2011. E' previsto il monitoraggio delle relative normative e l'aggiornamento continuo dei corsi, così come, nella piattaforma e-learning, è previsto, per il discente, un tutoraggio sia tecnico che scientifico.

La caratteristica del progetto è basata su una esclusiva metodica messa a punto dalla Società (DVD one to one) che consente, a coloro che non hanno familiarità con il computer, di poter partecipare ai corsi con il solo ausilio di un televisore e di un lettore DVD, mentre chi utilizza il computer potrà fruire dei corsi anche attraverso la piattaforma e\_learning della Società stessa, in grado di garantire sicurezza nell'accesso e tracciabilità dell'iter formativo per ogni discente.

Nel caso della formazione mediante **DVD** si descrivono, di seguito, le modalità di svolgimento dei corsi:

- I corsi sono suddivisi in capitoli, visionabili liberamente;
- Ciascun capitolo tratta un argomento, rappresentato mediante un filmato didattico, con testi supportati da immagini e animazioni;
- Solo dopo aver visionato ciascun capitolo, il discente può accedere al questionario e rispondere alle domande relative agli argomenti trattati nel medesimo capitolo;
- I questionari sono diversi per ciascun DVD;
- Ogni questionario contiene 3 domande, (ciascuna con tre risposte, tra cui indicare quella corretta) e deve essere svolto in una unica seduta;



**REGIONE MOLISE**  
**DIREZIONE GENERALE V**  
**DELLE POLITICHE PER LA SALUTE E ASSISTENZA SOCIO – SANITARIA**  
**SERVIZIO DI MEDICINA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**  
**UFFICIO SICUREZZA ALIMENTARE**

- Qualora **NON** si risponda correttamente ad una o più domande del questionario, il sistema rimanda al relativo capitolo per un ripasso e le domande cambiano ogni volta che si ripete il test del questionario;
- Dopo aver superato ciascun test di verifica del questionario, appare automaticamente in sovrimpressione un numero, o una o più lettere, diversi per ogni utente che utilizza il DVD, che dovrà essere trascritto sulla scheda cartacea allegata al DVD stesso;
- A conclusione del corso, il discente dovrà trascrivere sulla scheda cartacea allegata al DVD, il codice (**di tipo numerico o alfa numerico**) apparso in sovrimpressione che, abbinato a quello del DVD, dimostrerà l'avvenuto superamento del corso stesso.
- La scheda con tutti i codici corretti dovrà essere inviata, a cura del discente, tramite fax, per via telematica, o eventuale altra modalità che potrà essere individuata in futuro, a PVI Formazione con i dati del discente, che avrà quindi diritto a ricevere l'attestato di formazione.

Nel caso il discente voglia utilizzare la formazione e\_learning, collegandosi alla **piattaforma on line** della Società, dopo aver compilato l'apposito modulo di iscrizione ivi presente ed aver scelto la **ID e PASSWORD**, potrà acquistare il corso prescelto ed accedere così ai contenuti.

Le modalità di svolgimento di detti corsi sono analoghi a quelli sopra descritti utilizzando il DVD, con l'unica differenza che il sistema riconosce automaticamente le risposte corrette e il superamento del corso senza necessitare della comparsa, in sovrimpressione, dei codici numerici o alfa numerici relativi a ciascun questionario.

**2.2. CONSUNTIVAZIONE DEL CORSO, TRACCIABILITÀ DELL'ITER FORMATIVO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AUTORITÀ COMPETENTE.**

La **SOCIETÀ** si impegna a fornire ed inviare, in formato elettronico, all'Autorità competente:

- una copia del DVD e un accesso alla piattaforma e-learning per ogni corso attivato ai fini della verifica del materiale didattico ivi presente, dei test e della funzionalità del sistema;
- i **REPORT** con le informazioni sotto riportate (punto 2.), relative ad ogni singolo corso eseguito.

**3. COMPITI DELLA AUTORITÀ COMPETENTE.**

L'autorità competente designata a ricevere, da parte della **SOCIETÀ**, le informazioni relative a tutti i discenti della Regione Molise, i DVD e gli accessi alla piattaforma e\_learning sopra citati al punto 2.2 è il Dipartimento di Prevenzione ASREM di CAMPOBASSO, che ha il compito di:

1. verificare e valutare il **PROGETTO** di formazione mediante la/e metodologia/e in questione, anche secondo quanto previsto dalla D.G.R. n. 372/2008;
2. al termine dei singoli corsi di formazione il legale rappresentante della Società (o suo delegato) invierà al Direttore del Dipartimento di Prevenzione, per via telematica, per la controfirma, gli attestati relativi a tutti coloro che hanno superato il test finale nell'ambito della Regione Molise, controfirma che, se già effettuabile, potrà essere apposta anche mediante la tecnologia digitale (**firma elettronica**);
3. per la controfirma degli attestati di formazione di cui al sopra citato punto 2 la **SOCIETÀ** verserà alla ASREM la somma di **€ 206,30 (dicesi Euro Duecentoseivirgolatrenta)**, somma che viene stabilito essere erogata dalla **SOCIETÀ** alla ASREM **per ogni anno solare** a partire dalla data di attivazione del corso.

Si precisa inoltre che la **SOCIETÀ** metterà a disposizione degli altri tre Dipartimenti di Prevenzione ASREM territoriali (Agnone, Isernia e Termoli) i DVD e gli accessi alla piattaforma e\_learning al fine di poter prendere visione delle metodologie e contenuti dei singoli corsi.

**Il Responsabile del Servizio**  
**Dr. Mauro DI MUZIO**