

ANID

ASSOCIAZIONE DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE

CORSO PER TECNICI ADDETTI AI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT NEL SETTORE ALIMENTARE

16.17.18 marzo 2022

IL CORSO SI TERRA' IN MODALITA' WEBINAR

Presentazione del Corso

L'introduzione e lo sviluppo delle norme volontarie e degli Standard operativi nelle Imprese della "Food Industry", (es: ISO 22:000, BRC, IFS ecc.), ha comportato anche l'evoluzione della progettazione dei piani di "pest management" e la modifica dei servizi forniti dalle Imprese di "pest control". Questo, ovviamente, si riverbera direttamente sulla professionalità richiesta al singolo "P.C.O.", inducendo alla necessità di formare tecnici con conoscenze e competenze all'altezza degli Standard operativi nel settore alimentare, che siano in grado di comprendere e analizzare quanto riscontrano e di fornire elementi utili alla "Funzione Assicurazione Qualità" delle aziende in cui operano e alla stessa Impresa di "pest control", per segnalare eventuali non conformità e le conseguenti necessarie azioni correttive. Il "corso Food", quindi, nella più ampia ottica possibile, intende fornire gli elementi basilari indispensabili all'erogazione del servizio di "pest management" nell'industria alimentare. Il corso è rivolto agli operatori di tutte le aziende del settore, siano esse associate o meno; le aziende non associate, all'iscrizione, dovranno produrre la visura camerale per confermare il possesso dei requisiti di legge. I partecipanti, al fine del rilascio del Certificato ANID, saranno sottoposti all'esame orale finale davanti ad una commissione qualificata.

Programma

1° giorno 16.03.2022

MATTINO	
Ore 09:00	<i>Registrazione partecipanti Introduzione al corso</i>
Ore 09.30	Biologia dei principali infestanti le derrate alimentari (Coleotteri, Lepidotteri): identificazione ed analisi dei luoghi di sviluppo; Habitat e preferenza di cibo, abilità a penetrare gli imballi, ecc. Riconoscimento di alcune specie di infestanti tipici; impiego di chiavi dicotomiche e loro caratteristiche distintive.
Ore 11:30	<i>Pausa</i>
Ore 11:45	Tecniche di controllo: dalla confusione sessuale, all'impiego di strategie a basso impatto
Ore 12:30	ambientale e di controllo biologico. Tipologie di esche ed attrattivi.

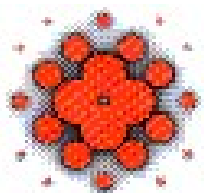
	Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati, domande e chiarimenti.
Ore 13:30	<i>Pausa pranzo</i>

POMERIGGIO	
Ore 14.30	Biologia e controllo di Ratti, Topi: riconoscimento, studio ed osservazione del loro comportamento, monitoraggio e controllo. Specie a rischio e specie non bersaglio. Incidenza economica e sanitaria delle infestazioni nelle aziende alimentari. Le normative ed i regolamenti che governano il "Pest Management" nei confronti di Roditori ed animali selvatici.
Ore 16.30	<i>Pausa</i>
Ore 16.45	Reg. Biocidi: misure di mitigazione del rischio da rodenticidi anticoagulanti. Focus sulle novità normative sull'utilizzo dei rodenticidi; categorizzazione dei biocidi e degli utilizzatori.
Ore 17.30	Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati, domande e chiarimenti.
Ore 18.30	<i>Fine della prima giornata</i>

2° giorno 17.03.2022

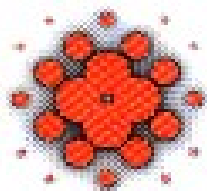
MATTINO	
Ore 09.00	Il "Pest Management" nelle nuove versioni degli Standard BRC ed IFS: Analisi dei requisiti inerenti il Pest control stabiliti negli standard di qualità BRC ed IFS. Analisi dei requisiti minimi previsti e delle tecniche di controllo.
Ore 11:00	Cosa si aspettano le aziende alimentari dal fornitore del servizio.
Ore 11:15	<i>Pausa</i>
Ore 12:00	Analisi dei dati del monitoraggio. La gestione dei dati ottenuti tramite le reti di monitoraggio, confronto con i valori soglia e decisioni relative alle azioni correttive da adottare. Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati, domande e chiarimenti.
Ore 13:00	<i>Pausa pranzo</i>
POMERIGGIO	
Ore 14.30	Biocidi e PMC: caratteristiche, meccanismi d'azione e corretto utilizzo degli insetticidi; norme vigenti. Caratteristiche e meccanismi d'azione di insetticidi, disinfettanti e rodenticidi. Definizioni di Rischio, Tossicità ed esposizione, DL50 acuta. Etichetta , scheda Tecnica e di Sicurezza. I formulati più comuni , impiego e loro persistenza.
Ore 16.30	<i>Pausa</i>
Ore 16.45	L'utilizzo corretto dei prodotti biocidi: calcolo delle diluizioni e distribuzione dei formulati.
Ore 17.30	Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati,

	domande e chiarimenti. Le attrezzature del “P.C.O.”: funzionamento, utilizzo e manutenzione. Finalità, modalità esecutive e misure di sicurezza specifiche. IDispositivi di Protezione Individuale: importanza, utilizzo e manutenzione.
Ore 18.30	<i>Fine della seconda giornata</i>



3° giorno 18.03.2022

MATTINA	
Ore 09.00	Panoramica sulle nuove caratteristiche del Pest control: Il ruolo del disinfestatore.
	Tipologie di infestanti. Specie a rischio e specie non bersaglio.
	Biologia dei principali insetti infestanti (Blatte, Formiche, Mosche, Vespe, ecc.):
	identificazione dei luoghi di sviluppo, strategie di monitoraggio e controllo.
	Principali specie d'interesse e la loro interazione con le attività umane, linee
	generali di prevenzione e lotta.
Ore 11:00	<i>Pausa</i>
Ore 11:15	Uccelli infestanti: Biologia, monitoraggio e controllo.
	Approfondimenti per colombi, storni, gabbiani, ecc.
Ore 12:00	Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati, domande e chiarimenti.
Ore 13:00	<i>Prova scritta (durata massima mezz'ora)</i>
	<p><u>AL FINE DI DARE LA POSSIBILITA' AI DISCENTI DI APPROFONDIRE GLI ARGOMENTI CHE VERRANNO TRATTATI</u></p> <p><u>DURANTA LE TRE GIORNATE, L'ESAME FINALE, PREVISTO SOLO CON UN TEST A RISPOSTA CHIUSA DELLA DURATA DI 1 ORA E MEZZA, E' PREVISTO PER IL 25.03.2022 P.V. ALLE ORE 15:00</u></p>



A.N.I.D.

Associazione nazionale delle Imprese di Disinfestazione

CORSO PER TECNICI ADDETTI AI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT NEL SETTORE ALIMENTARE

16.17.18 marzo 2022

IL CORSO SI TERRA' IN MODALITA' WEBINAR

MODULO DI ADESIONE

ANAGRAFICA AZIENDA (in stampatello)

Ragione sociale	
Indirizzo	
Cap e Città	
P.IVA/C.F.	
Codice Univoco	
E-mail di riferimento per invio comunicazioni	
E-mail dove inviare il certificato/attestato	
Tel.	

L'Azienda ha preso visione della proposta formativa di ANID relativamente all'effettuazione **del Corso Per Tecnici Addetti ai Servizi di Pest Management nel Settore Alimentare** e di quanto dichiarato in merito ai contenuti, alle modalità formative ed ai criteri che saranno adottati per la valutazione dell'apprendimento dei partecipanti.

Allegare al presente modulo C.V. del/dei partecipante/i da cui si evincano titolo di studio posseduto (es.: scuola dell'obbligo, o perito agrario, o liceo scientifico, o laurea in ... ecc.) ed eventuali corsi di formazione nel pest management seguiti (a prescindere dall'organizzatore del corso), come richiesto dalla Certificazione ISO 21001.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Descrizione	Associati ANID	NON Associati ANID
Costo a partecipante Dal terzo partecipante verrà applicato il 10% di sconto	400,00 + iva 22%	550,00 + iva 22%

La partecipazione comprende: la formazione, materiale didattico, rilascio del certificato.

NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE (IN STAMPATELLO)				
NOME E COGNOME	RUOLO	E-MAIL DEL PARTECIPANTE	CELL. PARTECIPANTE	N. C.I. (allegare tassativamente il documento)

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Le Aziende interessate dovranno trasmettere il presente modulo debitamente compilato e copia dell'avvenuto bonifico della quota di partecipazione all'indirizzo mail anid@disinfestazione.org

c/c intestato a ANID SERVIZI SRL IBAN IT 17 R 03069 09606 100000178963

La quota complessiva di € _____ + Iva _____ pari ad € _____

Consenso al trattamento dei dati personali GDPR 679/2016 - ex Art.13 D.Lgs. 196/2003

(scarica l'informativa GDPR 679/2016- ex D.Lgs.196/2003 dal sito internet www.disinfestazione.org - sezione Formazione)

Io sottoscritto _____, dichiaro di aver ricevuto le informazioni di cui all'art.13 D.Lgs.196/2003 in particolare riguardo ai diritti a me riconosciuti dalla legge ex art.7 D.lgs.196/2003, acconsento al trattamento dei miei dati con le modalità e per le finalità indicate nell'informativa stessa, comunque strettamente connesse e strumentali alla gestione del rapporto contrattuale

(Luogo e data) _____ Firma _____

Patto Formativo

Io sottoscritto _____, dichiaro di aver letto ed accettato le indicazioni riportate nel patto formativo Mod. 3305 Rev. 06 del 25.01.2022.

(scarica il Patto formativo dal sito internet www.disinfestazione.org - sezione Formazione)

(Luogo e data) _____ Firma _____