



**A. N. I. D.**  
**ASSOCIAZIONE NAZIONALE**  
**DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE**

**PATTO FORMATIVO - TRAINED PROFESSIONAL**

Il Percorso formativo messo a punto da A.N.I.D., per il tramite della Commissione Formazione, si sviluppa così come presentato al Ministero della Salute quale processo di formazione per il riconoscimento del “Tecnico Formato”.

Esso si evolve in un percorso di base per un monte ore complessivo di 88 ore ed in una serie di Corsi Avanzati per gli addetti alle attività di disinfestazione e derattizzazione, riprendendo in questo anche il contenuto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per gli addetti alle attività di disinfestazione che prevede appunto la classificazione dei Tecnici Disinfestatori in tre livelli di inquadramento in base all'utilizzo di attrezzature sempre più complesse. Sono, inoltre, erogati Corsi specifici per Tecnici /Addetti operanti nel Settore Alimentare, secondo gli adempimenti della HACCP – BRC – IFS ed altri Standard.

Infine, a seguito dell'introduzione della norma UNI EN 16636:2015, sono stati messi a punto corsi specifici per implementare le competenze dei ruoli indicati nell'appendice A dello Standard stesso.

**OBIETTIVI DIDATTICI:**

Lo scopo del percorso didattico è quello di fornire adeguate conoscenze teoriche e pratiche per offrire un servizio di formazione specifica chiaro, condiviso e di qualità.

Il Programma formativo A.N.I.D. si pone nell'ottica di individuare la formazione necessaria a definire il “**professionista adeguatamente formato (trained professional)**” previsto dal Regolamento UE sui biocidi n. 528/2012 e soprattutto a fronte dei requisiti richiesti e delle competenze indicate nell'Annex A dello Standard EN 16636.

**FORMAZIONE PROFESSIONALE ANID A MODULI TOTALE 88 ORE:**

Il corso è composto da una serie di moduli da 4 ore indipendenti tra loro.

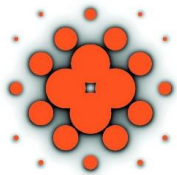
L'offerta formativa può essere sviluppata in differenti modalità:

- 1) Corso completo di 88 ore composto da lezioni settimanali condotte online (totale 64 ore divise in 8 giornate) e parte pratica in presenza (totale 24 ore divise in 3 giornate consecutive).
- 2) Scelta di un piano formativo personalizzato, con acquisizione dei singoli moduli da 4 ore nelle date indicate

Per accedere all'esame finale bisognerà aver seguito il corso intero o presentare un insieme di moduli fruiti con esito positivo la cui sommatoria delle ore deve corrispondere almeno ad 88 ore

**Corso AVANZATO:** Il Corso Avanzato è rivolto alla Direzione, tecnica e manageriale, delle Imprese, ponendo sul tavolo argomentazioni di carattere manageriale, sia tecnico che gestionale, sia di business, per approfondire le problematiche più attuali e di guardare al futuro del settore, interessati a cogliere le strategie e le direzioni nazionali ed internazionali.

L'obiettivo principale è informare ed aggiornare il target manageriale delle Imprese sulle principali componenti della evoluzione innovativa del settore, con particolare riferimento alle tecniche di monitoraggio, l'approfondimento entomologico di alcuni infestanti anche di nuova introduzione, la problematica riguardante la gestione dei formulati dal Regolamento Biocidi, il Risk Mitigation Measure, la gestione delle risorse umane, gli orientamenti internazionali del pest control, la gestione manageriale di impresa, la gestione delle risorse umane, le vendite.



**A. N. I. D.**  
**ASSOCIAZIONE NAZIONALE**  
**DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE**

**Corso TECNICI SETTORE ALIMENTARE:** Per questo particolare argomento, l'offerta di servizi di pest control deve essere posta in grado di assumere piena cognizione della mentalità di "sistema" degli standard alimentari e di essere in grado di controllare tutti i processi in terni ed esterni in grado di controllare tutti gli aspetti critici a riguardo l'approvvigionamento, la sicurezza, la legalità e la qualità del prodotto, al fine di assicurare che i prodotti ed i servizi approvvigionati siano conformi ai requisiti definiti dagli standard citati.

Pertanto l'obiettivo principale del Corso per Tecnici addetti alle Aziende alimentari, partendo dal presupposto che il controllo degli infestanti sia volto a minimizzare il rischio di infestazioni nel sito, consiste nel fatto che sia acquisita piena conoscenza della importanza che i Tecnici delle Imprese fornitrici dei servizi di Disinfestazione e di monitoraggio roditori debbano conoscere le procedure contenute negli Standard adottati dal settore alimentare e dare evidenza della formazione, competenza e professionalità del personale tecnico impiegato nei servizi.

**Corso AUDITOR:** Il Corso in oggetto è riservato agli Enti di Certificazione che hanno sottoscritto una specifica Convenzione con ANID in merito alla richiesta di certificazione da parte di Imprese di Disinfestazione, e si propone di fornire, sulla base anche dei protocolli messi a punto dalla Confederazione Europea CEPA, a tutti coloro che effettueranno visite ispettive per conto degli Enti convenzionati con ANID e/o con CEPA le informazioni di base necessarie alla comprensione delle specificità delle atti.

**Corso OFFICE:** In considerazione del ruolo specifico di questo personale ed essendo fondamentale il primo impatto con la clientela e dovendo gestire l'immagine aziendale, il personale d'ufficio deve essere in grado di acquisire quante più informazioni utili possibili e cercare di stabilire un rapporto rassicurante con l'interlocutore, come dispone anche la Norma EN16636. L'obiettivo del Corso è quello di dotare il personale addetto a questo ruolo di avere una minima, ma sufficiente cognizione degli agenti infestanti ed un approccio psicologico volto allo stabilire un rapporto fiduciario con il cliente.

Il Corso si svolgerà quindi in un'unica giornata, per agevolare al massimo la partecipazione, affrontando tematiche professionali di base ed i contenuti dello Standard EN 16636.

**Corso per ADDETTI COMMERCIALI e di VENDITA:** Lo scopo dell'intervento formativo è quello di fornire ai partecipanti le necessarie conoscenze dei requisiti e delle competenze tecnico-commerciali che il personale di vendita deve conoscere, aggiornare, documentare in base alla UNI EN 16636:2015, dalla prima fase di contatto cliente, sopralluogo, redazione piano di gestione e controllo, alla verifica finale dell'efficacia del servizio erogato

**Corso per GESTIONE DEI RIFIUTI:** Con l'entrata in vigore della nuova normativa relativa alla gestione dei rifiuti prodotti dalle attività di Pest control (alla luce del nuovo art. 193, c. 19 d.lgs. 152/2006, come modificato dal d.lgs. 116/2020) si sono concretizzate delle esplicite ed inequivocabili responsabilità in materia di gestione dei rifiuti. Quale inevitabile conseguenza la norma introduce obblighi ed oneri, ma questi devono fungere da stimolo per le aziende del comparto ad implementare la propria attività in un'ottica sempre più "amica dell'ambiente". Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze di aggiornamento relative alle tematiche inerenti l'attività di gestione dei rifiuti prodotti durante le attività di Pest control, in particolare sulla redazione e compilazione dei formulari FIR/DDT e del registro carico scarico rifiuti. L'introduzione di norme cogenti e volontarie ha favorito l'evoluzione dell'intero settore



**A. N. I. D.**  
**ASSOCIAZIONE NAZIONALE**  
**DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE**

in chiave qualitativa, e ciò ha comportato la necessità di “professionalizzare” adeguatamente gli operatori. Le novità introdotte dalla norma sono molte e tutte rivestono un’importanza primaria, sia in termini operativi che tecnico-amministrativi, e ciò implica un’adeguata formazione per tutti gli operatori del “pest management”.

**METODOLOGIE:**

La attività didattica si svilupperà in aula oppure online, per opera di Docenti ed esperti della materia qualificati dall’associazione.

**Valutazione dell’apprendimento**

La valutazione dell’apprendimento verrà effettuata tramite test con domande a risposta multipla e, per i corsi che lo prevedono, verrà svolta anche la valutazione tramite esame orale.

- Nei corsi che prevedono soltanto il test con domande a risposta multipla, la valutazione verrà definita dalla percentuale minima di risposte esatte, che verrà definita a seconda dei corsi ed indicata prima dell’esecuzione del test.

- Nei corsi che prevedono test + esame la valutazione complessiva dell’apprendimento dei discenti verrà definita con una votazione finale ottenuta dall’interpolazione dei risultati ottenuti nelle due verifiche svolte. La soglia di accesso per ottenere il certificato di superamento del corso è il punteggio di 6/10. Per coloro che non raggiungessero tale soglia, la Commissione ne indicherà sinteticamente le carenze ed indicherà eventuali percorsi di recupero.

Il giudizio della Commissione di esame è insindacabile.

**Impegni della Società di formazione:**

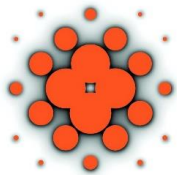
- I. Viene garantita la presenza di docenti, locali, strutture e attrezzature idonee;
- II. Saranno raccolte le esigenze espresse dagli allievi ed individuate puntuali risposte;
- III. Il materiale didattico sarà distribuito a tutti i corsisti;
- IV. Il calendario delle lezioni seguirà il programma del Corso;
- V. Saranno verificate e tenute in massima evidenza le indicazioni fornite dai discenti e dalle Aziende iscritte al Corso, attraverso il questionario di valutazione finale del Corso.

**Impegni dei Formatori:**

1. Essere chiari sugli obiettivi formativi e nelle esposizioni;
2. Rispettare il calendario concordato con l’ente di formazione ed essere puntuali;
3. Adottare modalità didattiche attive e cogliere ed interpretare le esigenze dei corsisti;
4. Aggiornare con puntualità i registri;
5. Firmare il registro presenze (firma leggibile) e ogni altro documento del sistema qualità

**Impegni delle Imprese committenti:**

- A. Aver chiarito con l’Ente formatore le proprie aspettative in merito al Corso;
- B. Aver preso buona nota della composizione del programma e dei Docenti;
- C. Assolvere ai propri impegni economici con la iscrizione di propri dipendenti al Corso;
- D. Conoscere i criteri di valutazione iniziale e finale del Corso;
- E. Aver puntualmente informato i Tecnici sui comportamenti da tenere durante le lezioni del Corso



**A. N. I. D.**  
**ASSOCIAZIONE NAZIONALE**  
**DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE**

**Impegni dei Discenti:**

**CORSI IN PRESENZA**

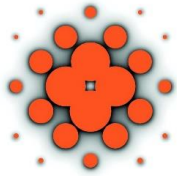
- a) Acquisire le competenze delineate;
- b) Rispettare cose e persone senza danneggiare strutture ed attrezzature;
- c) Essere puntuali, non disturbare durante le lezioni;
- d) Non riprendere né registrare i docenti durante le lezioni;
- e) Non utilizzare tablet o cellulari se non in casi di emergenza, uscendo dall'aula;
- f) Non mangiare, fumare in aula;
- g) Lasciare l'aula in ordine;
- h) Firmare il foglio presenze all'inizio della lezione (firma leggibile) e ogni altro documento del sistema qualità;
- i) Esprimere il livello di gradimento e soddisfazione del Corso attraverso adeguate e puntuali indicazioni da riportare nel questionario di valutazione finale

**CORSI ONLINE**

- a) Ogni utente è responsabile delle azioni e delle attività che effettua tramite il proprio account.
- b) L'accesso alla piattaforma e, in generale, ai Servizi messi a disposizione dalla stessa, è strettamente personale; l'utente accetta di essere riconosciuto quale autore dei messaggi inviati dal suo account e di essere il ricevente dei messaggi spediti al suo account.
- c) Ogni utente si impegna a salvaguardare la riservatezza e la privacy delle proprie credenziali di accesso.
- d) È responsabilità dell'utente segnalare eventuali situazioni che possono far pensare concretamente ad un furto di identità.
- e) L'utilizzo della piattaforma è concesso solo ed esclusivamente per le finalità dichiarate dal formatore. Tra queste ricordiamo a titolo di esempio: formazione a distanza, meeting virtuali, reperimento di materiali didattici caricati in piattaforma, svolgimento di test di valutazione, ecc.
- f) Ciascun utente deve utilizzare la piattaforma tenendo un comportamento decoroso e corretto, sia nel rispetto della propria persona, sia degli altri utenti collegati online.
- g) Mantenere sempre la videocamera attivata, utilizzando se è disponibile in piattaforma la funzione di sfocatura dello sfondo: durante il collegamento video è preferibile evitare ripresa di altri componenti del nucleo familiare, rispetto al partecipante.
- h) In generale, le lezioni non possono essere registrate con dispositivi esterni alla piattaforma, salvo accordi differenti.
- i) La piattaforma e la chat devono essere utilizzate solo per comunicazioni pertinenti al contenuto delle lezioni, e non devono essere impiegate per finalità estranee o altre situazioni personali.
- j) È richiesto di silenziare il microfono e di attivarlo esclusivamente per fare domande.

**Verifiche intermedie e finali.**

- I Formatori si impegnano a predisporre monitoraggi e verifiche in itinere e finali;
- I discenti si impegnano a svolgere le prove di verifica con serietà e puntualità;
- Il patto formativo verrà rivisto e integrato ogni volta si renda necessario.



**A. N. I. D.**  
**ASSOCIAZIONE NAZIONALE**  
**DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE**

**Reclami.**

Da inviare in forma scritta e circostanziata alla Segreteria Didattica A.N.I.D. entro 15 giorni lavorativi dalla data di fine corso.

**Ricorsi.**

Ogni discente può presentare ricorso avverso decisioni e determinazioni ufficiali di A.N.I.D., presentandolo in forma scritta e circostanziata alla Segreteria Didattica