

DATA	//	DURATA	3 h
ORARIO*	//	DOCENTI	//

* Ogni partecipante deve collegarsi alla piattaforma 20 minuti prima dell'orario di inizio del corso la per compilazione del materiale pre-corso.

DESCRIZIONE GENERALE E FINALITA' DEL CORSO

Il corso consente l'acquisizione di conoscenze di base necessarie per il riconoscimento e la gestione dei principali infestanti delle derrate alimentari, con una introduzione al contesto normativo nazionale ed internazionale inerente alla gestione e prevenzione delle infestazioni. Fornisce inoltre nozioni teorico/pratiche su prodotti e attrezzature, la prevenzione e la sicurezza e sui rapporti con la clientela.

Il corso è erogato "on line" con lezione in modalità "live", mediante l'accesso dei discenti ad una piattaforma dedicata, quale punto di incontro tra i docenti e discenti. I requisiti tecnici per l'accesso alla piattaforma "on line" sono specificati nella scheda di iscrizione.

DESTINATARI

Il corso è destinato a persone (tutto il personale) che operano nell'ambito di un Fornitore Professionale di Servizi di Pest Management (Impresa di disinfestazione e derattizzazione) oppure a persone che vogliano intraprendere "ex novo" tali attività e che necessitino di una formazione base per la gestione degli insetti delle derrate.

Il presente programma prende in considerazione lo sviluppo delle competenze previste dallo standard UNI EN 16636:2015.

CONTENUTI DEL CORSO DI FORMAZIONE

1. La gestione integrata degli infestanti: Integrated Pest Management
2. Bio-etologia e gestione dei lepidotteri *Plodia interpunctella*, *Ephestia* spp.
3. Bio-etologia e gestione dei coleotteri *Lasioderma serricorne*, *Stegobium paniceum*, *Tenebrio molitor*, *Tribolium* spp., *Sitophilus* spp., *Oryzaephilus* spp., *Cryptolestes ferrugineus*, *Rhyzoperta dominica*.

PREZZO PER I PARTECIPANTI

95,00 € + IVA / partecipante

RESPONSABILI PROGETTO FORMATIVO

DC: Carlo Gambadori
RCF: Dott. Francesco Fiorente

DOCENTI

Esperti in Pest Management con esperienza pluriennale e competenze in campo entomologico, normativo e di attività in campo.

PREREQUISITI FORMATIVI

Non sono previsti prerequisiti, conoscenze o abilità particolari.

METODOLOGIA DIDATTICA

Metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali, attraverso piattaforma on-line dedicata.

VALUTAZIONI FINALI E ATTESTAZIONI

Al raggiungimento di almeno il 90% del monte ore verrà sottoposto al discente un test finale di apprendimento.

Il test finale si riterrà superato mediante la risposta corretta al 70% dei quesiti (es: almeno 07 su 10); il superamento del test porterà al rilascio di un **Attestato di Formazione** individuale prontamente scaricabile dalla piattaforma "on line". Qualora la verifica finale non sia superata con successo, verrà rilasciato un **Attestato di Partecipazione**, inviato successivamente via e-mail.

MATERIALE DIDATTICO

Il materiale informatico contenente la presentazione illustrata sarà disponibile per i discenti nell'ambito della piattaforma "on line" dedicata.

RIFERIMENTI NORMATIVI

UNI EN 16636:2015, Reg.(UE) n. 528/2012 (Prodotti Biocidi), Regolamenti del cd. "pacchetto igiene" (HACCP), Linee guida nazionali.

CONSERVAZIONE DEI DATI

Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme dei partecipanti, lezioni, test di verifica nonché la copia dell'Attestato saranno conservati da BLEU LINE srl che ha organizzato il corso.