

Fondata nel 1982, Isogea è una agenzia Formativa accreditata dalla Regione Sardegna.

L'agenzia eroga formazione su tutto il territorio regionale attraverso molteplici attività finalizzate alla formazione e all'aggiornamento professionale. Svolge inoltre attività di sperimentazione, studio, ricerca ed orientamento e promuove interventi rivolti all'occupabilità a beneficio di giovani e adulti.

Dalle sue origini ad oggi opera per l'inserimento e reinserimento professionale di inoccupati e disoccupati, per l'aggiornamento culturale e professionale, offrendo opportunità di riqualificazione professionale in ogni ambito

L'agenzia supporta le aziende nei processi di crescita e cambiamento attraverso la definizione di progetti formativi orientati a soddisfare esigenze di specializzazione e di alta formazione del personale. Sedi corsuali:

Cagliari - Via Duca di Genova, 72 Sassari - Via Prunizzedda, 49/g

## CONVEGNO

Diffusione e valorizzazione dei risultati

Focs - Formazione Continua in Sardegna "Assistenza all'impresa del settore commerciale"



Sede amministrativa Tel/Fax 070 568056 isogeadelegazione@libero.it - www.isogea.com

Segreteria Organizzativa Tel/Fax 070 565486 - Tel/Fax 079 299529



Hotel Grazia Deledda Viale Dante, 47 - Sassari









### PROGETTO FORMATIVO

# Assistenza all'impresa del settore commerciale

Avviso Pubblico - FOCS - Formazione Continua in Sardegna Piano Straordinario per l'occupazione L.R. 19/01/2011 n. 1 ART.6 c. 2 DGR 27/17 del 01/06/2011 Linea "F" "Commercio". "Assistenza all'impresa del settore commerciale"

Attraverso l'avviso Pubblico **FOCS**, l'Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza Sociale, della Regione Autonoma Sardegna, ha inteso realizzare misure per l'evoluzione professionale e la specializzazione del personale occupato. In questo specifico caso la formazione è stata rivolta ai dipendenti di aziende che si occupano della produzione di prodotti alimentari.

Tutti gli operatori del settore alimentare sono obbligati a controllare che tutte le fasi di cui sono responsabili, dalla produzione primaria fino alla vendita o alla messa a disposizione di prodotti alimentari al consumatore finale, si svolgano in maniera igienica, in conformità delle disposizioni dei nuovi regolamenti comunitari.

È indispensabile, infatti, a garanzia dell'igiene e della sicurezza degli alimenti (HACCP), conoscere e garantire la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti provenienti dal mercato locale, nazionale e internazionale.

La necessità di formare del personale conscio delle vigenti normative e pronto a competere sul mercato ha indotto l'Ente di Formazione Professionale IS.O.GE.A. e l'Azienda Alimarca Food a promuovere il corso di formazione in oggetto. Il convegno intende presentare una visione globale sui risultati del corso e spiegare le motivazioni e le necessità che hanno portato alla creazione e alla realizzazione dello stesso.

### **Programma**

9:30 Registrazione partecipanti
Welcome Coffee

10:00 Apertura lavori Elena Giancola Direttore del corso

#### INTERVENTI

**Sicurezza sul lavoro e HACCP**Bachisio Mario Carta

Docente del corso

### Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari

Sandro Cau Ispettore della ASL, esperto nel settore della sicurezza degli alimenti

## Organizzazione del lavoro nei settori agroalimentari

Maurizio Bulla Dottore Commercialista

### Esperienza e vantaggi della formazione professionale

Andrea Casu Alimarca Food

12:45 Chiusura Lavori

Light lunch