



Curriculum AIFITEC 2015

L'AIFITEC, Agenzia Internazionale di Formazione ed Istruzione Tecnologica, è un Ente *no profit* che svolge prevalentemente corsi di formazione Professionale sia in AULA che *on line*, con sede in Reggio Calabria Via Eremo Pietrastorta n.° 28.

AIFITEC è stata fondata nel 2011 grazie alla fusione con un altro Ente C.I.F.I.P. Centro Italiano di Formazione ed Istruzione Professionale, che dal 1983 svolge attività di Formazione Professionale in Calabria tramite corsi finanziati dal FSE e dal Ministero del Lavoro, dalla Regione Calabria.

L'Agenzia AIFITEC è dotata di capacità professionali e strutturali professionali e altamente specializzati nei vari campi di intervento della formazione.

La piattaforma *e-learnig* in F.A.D. www.aifitec.com di proprietà dell'Ente è la prima piattaforma digitale per corsualità di formazione professionale capace di erogare servizi online sia su personal computer che su ipdad e telefonino. Una semplice connessione ad internet, connessione stabile, e il discente può facilmente accedere ai contenuti dei corsi anche tramite un remoto telefonino!

AIFITEC è titolare di questa innovazione tecnologica a livello europeo!

AIFITEC eroga Formazione di conseguenza sia in Aula localmente e settorialmente, nonché in **tutta Italia** con il proprio innovativo sistema tecnologico di piattaforma *e-learnig* sopra meglio descritto.

1 . Per questo AIFITEC si è in possesso della Certificazione ISO 9001:2008 n. 1439-13. Settore EA 37, con scopo: Progettazione ed Erogazione corsi di formazione professionale in modalità tradizionale ed e-learning.

2. Inoltre l'esistenza di relazioni con gli attori che operano nella rete di servizi regionali e nazionali per il **LIFELONG LEARNING**, in particolare con istituti scolastici, agenzie formative, servizi al lavoro, servizi sociali, terzo settore; al fine di garantire e attuare scambi formativi, stage, progettazione formativa, formazione in aula dell'AIFITEC sono i seguenti:

A . 1 - **Parti sociali:** Sistema Commercio ed Imprese aderente alla Confederazione Autonoma Italiana del Commercio, del Turismo, dei Servizi delle Professioni e delle Piccole e Medie Imprese, sede territoriale di Reggio Calabria e Provincia;

2 - Interesse ad operare con il **Fondo Formazienda** per corsualità dirette all'aggiornamento, formazione ed istruzione dei lavoratori e delle PMI;

3 - Interesse ad operare con il **Fondo Fonter** per corsualità dirette all'aggiornamento, formazione ed istruzione dei lavoratori;

3. - **Parti Istituzionali:** AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI REGGIO CALABRIA,

in particolare: partner dell'Amministrazione Provinciale di Reggio Calabria con:

1.Determina n.° 3881 del 28.12.11 - Autorizzazione per Corsi Front-Line per Somministrazione Alimenti e Bevande - ;

2.Determina n.° 3880 del 28.12.2011 - Autorizzazione Front-Line per Agente e Rappresentante di Commercio –

3. Determina n.° 3882 del 28.12.2011 - Autorizzazione Front-Line per Addetto ai Servizi di Controllo delle Attività di Intrattenimento e di Spettacolo in Luoghi aperti al pubblico o in Pubblici Esercizi - ;

4. Determina n.° 3879 del 28.12.2011 - Autorizzazione Front-Line per Agente di Affari in Mediazione - ;

5.Determina n.° 3884 del 28.12.2011 - Autorizzazione On-Line per Agente e Rappresentante di Commercio - ;

6. Determina n.° 3883 del 28.12.2011 - Autorizzazione On-Line per Somministrazione Alimenti e Bevande - ;

7.Determina n.° 06 del 16.01.2012 - Autorizzazione On-Line per Agente di Affari in Mediazione - ;

8. Determina n.° 07 del 16.01.2012 - Autorizzazione On-Line per Addetto ai Servizi di Controllo delle Attività di Intrattenimento e di Spettacolo in Luoghi aperti al pubblico o in Pubblici Esercizi - ;
9. Determina n.° 830 del 02.04.2013 - Autorizzazione On-Line per Agente di Affari in Mediazione - ;
10. Determina n.° 833 del 02.04.2013 - Autorizzazione On-Line per Agente e Rappresentante di Commercio - ;
11. Determina n.° 712 del 21.03.2013 - Autorizzazione On-Line per Commercio, Somministrazione Alimenti e Bevande - ;
12. Determina n.° 829 del 02.04.2013 - Autorizzazione On-Line per Addetto ai Servizi di Controllo delle Attività di Intrattenimento e di Spettacolo in Luoghi aperti al pubblico o in Pubblici Esercizi - ;
13. Determina n.° 1180 del 08.04.2014 - Agente di Affari in Mediazione - ;
14. Determina n.° 1419 del 18.04.2014 - Autorizzazione On-Line per Agente e Rappresentante di Commercio - ;
15. Determina n.° 773 del 17.03.2014 - Autorizzazione On-Line per Commercio, Somministrazione Alimenti e Bevande - ;
16. Determina n.° 1947 del 19.05.2014 - Autorizzazione On-Line per Addetto ai Servizi di Controllo delle Attività di Intrattenimento e di Spettacolo in Luoghi aperti al pubblico o in Pubblici Esercizi - .
17. Determina n.° 1130 del 07.04.2015 - Autorizzazione On-Line per Addetto ai Servizi di Controllo delle Attività di Intrattenimento e di Spettacolo in Luoghi aperti al pubblico o in Pubblici Esercizi - .

Corso Misto FAD ed in AULA:

17. Determina n. 1185 del 4/5/2012 –Autorizzazione FAD e Front line per A.S.A. Ausiliario Socio Assistenziale durata 800 ore.

4. **Parti Istituzionale: REGIONE CALABRIA:**

AIFITEC è ACCREDITATO DEFINITIVAMENTE ex art. 13 del R.R. n. 1/2001 per la Formazione CONTINUA E FORMAZIONE SUPERIORE con D.D. n. 9753 del 06/08/2014

5. Aifitec E' autorizzato dalla Regione Calabria e nello specifico con il Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie per i seguenti corsi di formazione HACCP-ALIMENTARISTI in FAD, Online, tra i primi in Calabria con Prot. 216167 del 03.07.2014.:

1. Corso HACCP ALIMENTARISTA per Responsabili e addetti. Reg CE 852/04. L'AIFITEC, ente Accreditato dalla Regione Calabria è autorizzato specificatamente per i corsi A: **HACCP ALIMENTARISTA in aula Front-line**, dal Dipartimento sopra meglio specificato, ai sensi e per gli effetti della DGR n. 98/2007 e DGR n. 28 del 2 febbraio 2012, Prot. 418125/SIAR del 17/12/2012 ,

Prototipo di corso n.1 RISCHIO ALTO CATEGORIA A

Categoria omogenea di addetti:

Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; addetti alla preparazione in bar, tavola calda, gastronomie, cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie e similari; addetti alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari; addetti alle lavorazioni prodotti da forno e pasticceri.

Prototipo di corso n. 2 RISCHIO ALTO CATEGORIA A

Categoria omogenea di addetti:

Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce, del latte e dei prodotti caseari.

Prototipo di corso n. 3 RISCHIO ALTO CATEGORIA A

Categoria omogenea di addetti:

Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; Addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare; Addetti manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma; Addetti alla produzione di gelato artigianale, yogurterie.

Prototipo di corso n.1 RISCHIO MEDIO CATEGORIA B

Categoria omogenea di addetti:

Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e nei ristoranti, Camerieri, Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita

Prototipo di corso n. 2 RISCHIO MEDIO

Categoria omogenea di addetti:

Addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti; Addetti alla produzione di bevande; Addetti alla lavorazione e confezionamento dei funghi freschi e secchi

Prototipo di corso n. 3 RISCHIO MEDIO

Categoria omogenea di addetti:

Addetti alla produzione caramelle e affini; Addetti alla produzione additivi e aromi; Personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo delle temperature (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).

AGGIORNAMENTO

Prototipo di corso n.1 RISCHIO ALTO

Categoria omogenea di addetti:

Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; addetti alla preparazione in bar, tavola calda, gastronomie, cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie e similari; addetti alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari; addetti alle lavorazioni prodotti da forno e pasticceri.

Prototipo di corso n.2 RISCHIO ALTO

Categoria omogenea di addetti:

Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce, del latte e dei prodotti caseari

Prototipo di corso n.3 RISCHIO ALTO

Categoria omogenea di addetti:

Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; Addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare; Addetti manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma; Addetti alla produzione di gelato artigianale, yogurterie

Prototipo di corso n. 1 RISCHIO MEDIO

Categoria omogenea di addetti:

Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e nei ristoranti, Camerieri, Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita

Prototipo di corso n. 2 RISCHIO MEDIO

Categoria omogenea di addetti:

Addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti; Addetti alla produzione di bevande; Addetti alla lavorazione e confezionamento dei funghi freschi e secchi

Prototipo di corso n. 3 RISCHIO MEDIO

Categoria omogenea di addetti:

Addetti alla produzione caramelle e affini; Addetti alla produzione additivi e aromi; Personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo delle temperature (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).

6. **Aifitec è autorizzata dalla Regione Calabria - Dipartimento della Formazione Professionale per il Corso di qualifica professionale per COMMERCIO, SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE con Decreto Dirigenziale n° 159 del 14/01/2015**

7. L'Ente AIFITEC, è inoltre partner con **l'Azienda Sanitaria Provinciale e nello specifico con il Dipartimento Area Prevenzione S.P.I.S.A.L.**, Regione Calabria Dipartimento della Salute, autorizzato –unico in Calabria - per l'espletamento dei corsi di formazione professionale e rilascio titoli abilitazione per gli :

Addetti alle attività di rimozione, smaltimento dell'Amianto e bonifica delle aree interessate e corsi per gli operatori delle strutture pubbliche di controllo, ai sensi del Decreto Dirigenziale della Regione Calabria n. 4462 del 05.05.2011 in relazione al DPR 08.08.94 con Prot. 1630 del 19.05.2014 e Prot. 1976/RC del 06/07/2015.

CORSI EX D.LGS. N. 81 DEL 09/04/2008 coordinato con il D.LGS. N. 106/2009, a seguito della Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, Le Regioni e Le Province Autonome di Trento e Bolzano, Repertorio atti n. 223/esr del 21 dicembre 2011.

In collaborazione con EBITEN

CORSI RSPP Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione D. Lgs. 81/08

- 1. Corso di formazione Datore di lavoro , rischio basso, *on line* 16 ore, medio in AULA, Alto in AULA.**
- 2. Lavoratore *online* 4 ore; medio in AULA, Alto in AULA.**
- 3. RLS, *online* 32 ore, medio in AULA, Alto in AULA.**
- 4. Preposto, *online* 8 ore, medio in AULA, Alto in AULA.**
- 5. RSPP Dirigente, *online* 16 ore, medio in AULA, Alto in AULA.**
- 6. Addetto Antincendio *online* 16 ore, medio in AULA, Alto in AULA.**
- 7. Addetto Primo soccorso Aziendale *online* 16 ore.**

Per ogni corsualità è previsto il relativo AGGIORNAMENTO, sia *online che in Aula*.

AIFITEC è in possesso di un'adeguata struttura amministrativa di rendicontazione, anche in considerazione sia dell'autofinanziamento delle corsualità, che degli incentivi economici privati e pubblici.

Il sistema di rendicontazione è affidato ad esperti contabili, commercialisti e revisori di conti interni.