



UNIUNEA EUROPEANĂ



Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 3: Locuri de muncă pentru toți

Obiectivul specific 3.8. Creșterea numărului de angajați care beneficiază de instrumente, metode, practici, etc. standard de management al resurselor umane și de condiții de lucru îmbunătățite în vederea adaptării activității la dinamica sectoarelor economice cu potențial competitiv identificate conform SCN/domeniilor de specializare inteligentă conform SNCI.

Proiect: *iManageri și iAntreprenori. Creșterea capitalului de cunoaștere prin inovarea instrumentelor de management*

Cod MySMIS proiect: 118372, Beneficiar: Universitatea „Ovidius” din Constanța

Formular F.2

INFORMATII PRIVIND PROGRAMUL DE FORMARE:

MANAGER IN DOMENIUL SIGURANTEI ALIMENTARE

(Cod COR 325715)

1. DESCRIEREA OCUPATIEI:

- **Managerul în domeniul siguranței alimentare** este o persoană desemnată de conducerea organizației care, în afara altor responsabilități, are responsabilitatea și autoritatea de a conduce și organiza activitatea echipei de siguranță a alimentului, a instrui și educa în mod corespunzător membrii echipei de siguranță a alimentului, a se asigura că SMSA (sistemul de management al siguranței alimentului) este stabilit, implementat, menținut și actualizat, a raporta managementului de la cel mai înalt nivel despre eficiența și gradul de adecvare a SMSA, a comunica eficace cu părțile externe interesate de pe întregul lanț alimentar pentru a asigura că toate pericolele semnificative pentru siguranța alimentului sunt identificate și controlate adecvat în fiecare etapă din lanțul alimentar.
- **Managerul în domeniul siguranței alimentare** prevede aplicarea și implementarea în toate etapele lanțului alimentar (de la producătorii de furaje și producătorii primari până la producătorii de alimente, operatori de transport și depozitare și subcontractanți pentru magazinele de vânzare cu amănuntul și depozitele alimentare – împreună cu organizațiile conexe cum ar fi producătorii de echipamente, materiale de ambalare, agenți de curățenie, aditivi și ingrediente, furnizori de servicii), a principiilor unui sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza Riscurilor. Puncte Critice de Control) și sistemului de management al siguranței alimentului (SMSA) bazat pe evaluarea și prevenirea pericolelor.
- **Managerul în domeniul siguranței alimentare** stabilește cerințe pentru siguranța alimentelor astfel încât:
 - să planifice, implementeze, opereze, să mențină și să actualizeze sistemul de management al siguranței alimentului având drept scop furnizarea de produse care, în concordanță cu scopul pentru care au fost realizate, prezintă siguranță pentru consumator;
 - să demonstreze respectarea cerințelor legale aplicabile în domeniul siguranței alimentare;
 - să evalueze și să aprecieze cerințele consumatorilor și să demonstreze conformitatea cu cerințele referitoare la siguranța alimentului, stabilite de comun acord cu consumatorul pentru a crește gradul de satisfacție al acestuia;
 - să comunice eficace cu furnizorii, consumatorii și alte părți interesate din domeniul alimentar în legătură cu aspectele legate de siguranța alimentului;
 - să asigure că organizația se conformează politicii sale declarate de siguranță a alimentului;
 - să demonstreze o astfel de conformitate părților interesate relevante;
 - să urmărească certificarea/înregistrarea sistemului de management al siguranței alimentului de către o organizație externă, sau să facă o autoevaluare sau autodeclarare a conformității cu cerințele standardelor privind sistemul de management al siguranței alimentului.

- **Scopul** este de a asigura un management eficace al siguranței alimentelor – prin comunicare interactivă de-a lungul întregului lanț alimentar, prin stabilirea, aplicarea și actualizarea unui sistem de management structurat și încorporat în activitățile generale de management ale organizației, analiza pericolelor (integrând principiile HACCP și etapele de aplicare elaborate de Comisia Codex Alimentarius) pentru stabilirea unei combinații eficace de măsuri de control prin documentarea și aplicarea programelor preliminare (PRP), programelor preliminare operaționale și a planului HACCP.

2. TIPUL PROGRAMULUI DE FORMARE:

- *Perfectionare, autorizat de catre Autoritatea Nationala pentru Calificari (ANC)*

3. TIPUL DE CERTIFICAT OBTINUT:

- *Certificat de absolvire recunoscut de Ministerul Muncii si Justitiei Sociale si de Ministerul Educatiei Nationale, insotit de suplimentul descriptiv care atesta competentele dobandite.*
- *Certificatul de absolvire are recunoastere internationala daca este tradus si apostilat.*

4. DURATA PROGRAMULUI DE FORMARE:

- *40 de ore (10 intalniri), din care: 24 ore - instruire teoretică si 16 ore – instruire practică*

5. CONDIȚII DE ACCES:

- Pregătire generală minimă pentru înscrierea la programul de formare: Studii superioare
- Competențe/abilități specifice necesare: *Nu este cazul*

6. COMPETENȚE SPECIFICE:

- *Comunicarea privind siguranța alimentului*
- *Stabilirea politicii referitoare la siguranța alimentului*
- *Instruirea personalului implicat în siguranța alimentului*
- *Planificarea activităților necesare realizării de produse sigure*
- *Tratarea neconformităților și produselor potențial nesigure*
- *Validarea sistemului de management al siguranței alimentelor*
- *Verificarea sistemului de management al siguranței alimentelor*
- *Îmbunătățirea sistemului de management al siguranței alimentelor*

7. ACTE NECESARE ÎNSCRIERII:

- Declarații si formulare tip pentru înscrierea în cadrul proiectului a grupului țintă ce vor fi generate de platforma de înregistrare a grupului tinta

Nr. Anexa	Formular	Angajat cu poziție de management
Anexa 1	Cerere de preînscrisoare – semnată de cursant	☒
Anexa 2	Declarație privind evitarea dublei finanțări – semnată de cursant	☒
Anexa 3	Declarație privind acordul de prelucrare a datelor cu caracter personal și de utilizare a imaginii – semnată de cursant	☒
Anexa 4	Declarație de disponibilitate și de respectare a cerințelor proiectului – semnată de cursant	☒
Anexa 5	Declarație de disponibilitate și de respectare a cerințelor proiectului – semnată de reprezentantul legal/ factorul de decizie din firmă	☒
Anexa 6	Adeverință privind calitatea candidatului, angajat poziție de management – semnată de reprezentantul legal/ factorul de decizie din firmă	☒
Anexa 8	Formular de înregistrare a grupului țintă - semnat de către cursant și de către Expertul selecție, menținere si comunicare GT arondat	☒
Anexa 11	Declarație pe propria răspundere - Apt medical/clinic sănătos pentru participarea la activitățile de formare ¹ – semnată de cursant	☒

¹ Se completează doar daca nu se depune o adeverință medicală la dosarul de înscriere



UNIUNEA EUROPEANĂ



➤ **Documentele justificative:**

- ***Carte de identitate – copie***
- ***Certificat de naștere – copie;***
- ***Certificat de căsătorie, dacă este cazul – copie***
- ***Diploma de studii universitare – copie;***
- ***Certificatul de înregistrare al întreprinderii (CUI-ul) - copie;***
- ***Certificatul constatator al întreprinderii - copie;***

8. TAXE:

- ***Participarea la programul de formare organizat in cadrul proiectului POCU 118372 este gratuita.***

9. INFORMATII SUPLIMENTARE:

- ***Seriile de curs nu au data fixa (predefinita) de incepere. O noua serie de curs este demarata atunci când se întrunesc min. 20 înscrieri valide/confirmate.***
- ***Cursurile se desfasoara de regula in zilele lucratoare dupa-amiaza (incepand cu ora 16:00).***
- ***In cadrul activitatii de formare se aplica tehnici si metode moderne de instruire, atat la partea teroretica cat mai ales la partea practica, ce sunt canalizate pe stimularea creativitatii si a interactivitatii cursantului (studii de caz, fise de lucru, jocuri de rol, lucru in echipa etc).***

Relatii suplimentare:

UNIVERSITATEA "OVIDIUS" din CONSTANTA	
Proiect POCU/227/3/8/118372	
<i>"iManageri și iAntreprenori. Creșterea capitalului de cunoștințe prin inovarea instrumentelor de management"</i>	
<i>Pentru detalii privind înscrierea in cadrul proiectului:</i>	
<i>e-mail: imanageri@univ-ovidius.ro</i>	