

HACCP

BASE - 8 ORE



Obiettivi

Con l'entrata in vigore della delibera Provinciale del 1° febbraio 2008, decade la precedente delibera 384/2003 con la quale erano state fissate le linee di indirizzo sulla formazione degli operatori dell'industria alimentare. Per tutti i lavoratori del comparto è comunque vigente l'obbligo della formazione in materia di igiene degli alimenti e per i responsabili quella relativa all'applicazione dei principi del sistema HACCP (reg. 852/2004/CE Cap. XXII). Il corso si propone di formare sia gli operatori che i responsabili HACCP e di procedere con l'adempimento di 8 ore di formazione.

Destinatari

Il corso è rivolto ai responsabili aziendali per l'elaborazione e gestione delle procedure HACCP nonché al personale coinvolto in attività di produzione alimentare: addetti alla ristorazione (cuochi, personale di cucina), lavorazione carni/pesce, produzione di prodotti lattiero-caseari, di pasta fresca, gastronomia, ecc... e i responsabili; e per cui si prevede l'erogazione di 8 ore di formazione in aula.

Requisiti

Per la frequenza del corso non sono richieste particolari conoscenze di base. Vi è obbligo di frequenza per il totale delle ore previste. A fronte della frequenza attestata, viene condotta una verifica dell'apprendimento mediante test in aula per verificare le conoscenze normative e tecnico-professionali acquisite. Al termine del corso viene rilasciato un attestato di partecipazione.

Tipologia

Il corso è di tipo teorico - pratico e si caratterizza per l'alternanza tra lezioni frontali, discussione e confronto. E' rivolta particolare attenzione alla più recente normativa e alla simulazione di situazioni specifiche finalizzate alla valutazione dei rischi nel settore alimentare.

Programma

DEFINIZIONI e SCOPO -IGIENE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE Elenco attrezzature Protocollo pulizia e disinfezione e calendario pulizie Manutenzioni locali, attrezzature e disinfezione PERSONALE Addetti, formazione e norme igienico sanitarie PRODUZIONE Approvvigionamento materie prime e stoccaggio Preparazione e somministrazione alimenti Rifiuti e residui di lavorazione Approvvigionamento acque PIANO DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL METODO HACCP SCHEDE PER L'AUTOCONTROLLO RELAZIONE CON GLI ORGANI UFFICIALI DI CONTROLLO E LE FRODI ALIMENTARI TEST DI VERIFICA APPRENDIMENTO

Codice corso

UC036

Sedi e date

TRENTO - 25/02/2019
 FIERA DI PRIMIERO - 02/04/2019
 MALÈ - 11/04/2019
 CAVALESE - 16/04/2019
 TRENTO - 20/05/2019
 POZZA DI FASSA - 30/05/2019
 TRENTO - 16/09/2019
 PREDAZZO - 19/09/2019
 CLES - 12/11/2019
 TIONE - 19/11/2019
 POZZA DI FASSA - 28/11/2019
 TRENTO - 09/12/2019

Orario

9:00 - 13:00 14:00 - 18:00

Quota

€ 140,30 Iva inclusa
 per partecipante

Quota associato

€ 115,90 Iva inclusa
 per partecipante

**PIÙ PARTECIPATI
 PIÙ RISPARMI!**

Pianifica la tua formazione aziendale e ricevi un buono sconto fino al 20%!



HACCP

BASE - 8 ORE

MODULO DI ADESIONE

Da inviare via fax al numero **0461/880300** o via email **formazione@unione.tn.it**

La scheda di adesione dovrà essere inviata entro 5 gg dall'inizio dell'evento.
È obbligatorio allegare la copia del pagamento effettuato

Scelta edizione - UC036

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> TRENTO - 25/02/2019 | <input type="checkbox"/> CLES - 12/11/2019 |
| <input type="checkbox"/> FIERA DI PRIMIERO - 02/04/2019 | <input type="checkbox"/> TIONE - 19/11/2019 |
| <input type="checkbox"/> MALÈ - 11/04/2019 | <input type="checkbox"/> POZZA DI FASSA - 28/11/2019 |
| <input type="checkbox"/> CAVALESE - 16/04/2019 | <input type="checkbox"/> TRENTO - 09/12/2019 |
| <input type="checkbox"/> TRENTO - 20/05/2019 | |
| <input type="checkbox"/> POZZA DI FASSA - 30/05/2019 | |
| <input type="checkbox"/> TRENTO - 16/09/2019 | |
| <input type="checkbox"/> PREDAZZO - 19/09/2019 | |

Dati per la fatturazione (TUTTI i campi sono obbligatori)

Ragione sociale

Partita Iva/Codice fiscale

Indirizzo

Via, numero civico, cap, città, provincia

Telefono Fax

Indirizzo e-mail

Ente bilaterale di appartenenza

Commercio e turismo, artigianato, se altro indicare quale

Dati del partecipante (compilare una scheda per ogni partecipante)

Cognome Nome

E-mail

Per conferma di adesione e/o comunicazioni

Modalità di iscrizione, conferma, e disdetta

Gli eventi formativi proposti verranno erogati SOLO AL RAGGIUNGIMENTO DI UN NUMERO MINIMO DI PARTECIPANTI IN AULA. Ricordiamo agli iscritti che l'erogazione dell'evento formativo verrà confermata o annullata tramite e-mail, all'indirizzo indicato per ogni singolo partecipante iscritto o a quello indicato fra i dati per la fatturazione. Qualora tale conferma non dovesse pervenire entro i 3 giorni antecedenti alla data dell'evento formativo, Vi preghiamo di contattare la Segreteria Cefor (Tel - 0461.805456).

Modalità di disdetta: La richiesta di rimborso della quota d'iscrizione, sarà riconosciuta al partecipante solamente in caso di COMUNICAZIONE DI DISDETTA, che dovrà pervenire via Fax (0461.805161) o e-mail (info.cefor@seac.it) oppure comunicata telefonicamente alla Segreteria CEFOR almeno 3 gg prima dell'evento unitamente all'indicazione delle coordinate bancarie di riferimento utili al rimborso. Indicare Codice EU IBAN (per rimborso quota):

Informativa. Ai sensi dell'articolo 13 del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 La informiamo che i dati personali forniti con la presente scheda saranno trattati da Confcommercio Imprese per l'Italia Trentino, titolare del trattamento, nel rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa in materia di tutela dei dati personali. Il trattamento, effettuato da personale incaricato anche con strumenti elettronici, è finalizzato all'organizzazione del corso di formazione in oggetto; il mancato conferimento dei dati avrà come unica conseguenza l'impossibilità di partecipare al corso. I dati saranno comunicati a SEAC CEFOR SRL via Solteri 74 - 38121 Trento, che in qualità di autonomo titolare tratterà i dati per finalità strettamente connesse all'erogazione della formazione in aula, alla predisposizione dell'attestato di partecipazione, nonché per gli adempimenti di legge, amministrativi e contabili, compresa la fatturazione. In relazione al trattamento dei dati inerente all'organizzazione della formazione, potrà esercitare i diritti previsti dall'articolo 7 della legge citata (aggiornamento, modifica, ecc.) rivolgendosi per iscritto a: Confcommercio Imprese per l'Italia Trentino, Via Solteri 78, 38121 Trento - email formazione@unione.tn.it.

Consenso. Con la sottoscrizione l'interessato esprime il consenso al trattamento dei propri dati personali per le finalità e con le modalità indicate nell'informativa riportata sulla presente scheda

DATA

FIRMA

PIÙ PARTECIPI PIÙ RISPARMI

Iscrivendoti **online** oppure scegliendo il **bonifico** come modalità di pagamento potrai aderire alla promozione, **riservata agli associati**, **PIÙ PARTECIPI, PIÙ RISPARMI**.

Iscrivendoti a più corsi o a più edizioni dello stesso corso, riceverai un buono sconto sulla spesa annua da utilizzare negli anni successivi. Il valore dello sconto varia dal 10% (da 3 a 5 iscrizioni totali) al 20% (da 6 iscrizioni) e potrà essere utilizzato sui corsi di formazione futuri.

Esempio: se nel 2019 ti iscrivi a 6 corsi per un valore totale di 300 euro, riceverai un buono di 60 euro (pari al 20% della spesa annua) da utilizzare a partire dal 1° gennaio 2020.

ASSOCIATO
(€ 115,90 Iva inclusa)

NON ASSOCIATO
(€ 140,30 Iva inclusa)

Modalità di pagamento

- Bonifico bancario Assegno **NO BUONO SCONTO** Contanti **NO BUONO SCONTO**
(IBAN IT 28 G 08091 34820 00000050201) (Intestato a SEAC CEFOR Srl)



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
TRENINO