

MODULO DI ISCRIZIONE
CORSO DI AGGIORNAMENTO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA – HACCP (ANNO 2017)

 (da inviare, unitamente alla copia del pagamento effettuato, al nr. fax 0461 950241 o info@trento.tecnologiaesicurezza.it)

 Il sottoscritto _____
 nella sua qualità di titolare / legale rappresentante della ditta / società _____

 associato Confcommercio non associato Confcommercio - settore attività _____

P.IVA/C.F. _____ / _____ P.E.C.: _____

Tel. _____ Fax _____ cell. _____ e.mail _____

Indirizzo _____ Città _____ Provincia _____

iscrive (per più di 4 iscritti utilizzare più moduli)

- il/la sig./sig.ra (cognome e nome) _____ mansione: _____
 nato/a a: _____ in data: _____ codice fiscale: _____
- il/la sig./sig.ra (cognome e nome) _____ mansione: _____
 nato/a a: _____ in data: _____ codice fiscale: _____
- il/la sig./sig.ra (cognome e nome) _____ mansione: _____
 nato/a a: _____ in data: _____ codice fiscale: _____
- il/la sig./sig.ra (cognome e nome) _____ mansione: _____
 nato/a a: _____ in data: _____ codice fiscale: _____

 al seguente corso di **formazione in MATERIA IGIENICO SANITARIA/HACCP** organizzato da CAT Confcommercio S.r.l. con TS Sicurezza S.r.l. (barrare con una "X"):

- corso aggiornamento di 4 ore destinato ai responsabili aziendali (titolari e resp.HACCP) e/o al personale di produzione alimentare (cuochi, macellai...)
- corso aggiornamento di 2 ore destinato al personale operativo (addetti vendita, baristi, camerieri, magazzinieri, addetti cernita frutta e verdura.....)

che si terrà a (barrare con una "X"):

<input type="checkbox"/> TRENTO	Lunedì	27/02/2017	<input type="checkbox"/> TRENTO	Lunedì	11/09/2017
<input type="checkbox"/> CLES	Martedì	15/03/2017	<input type="checkbox"/> PREDAZZO	Giovedì	21/09/2017
<input type="checkbox"/> CAVALESE	Giovedì	20/04/2017	<input type="checkbox"/> MALÈ	Martedì	14/11/2017
<input type="checkbox"/> TRENTO	Lunedì	15/05/2017	<input type="checkbox"/> POZZA DI FASSA	Martedì	30/11/2017
<input type="checkbox"/> POZZA DI FASSA	Giovedì	25/05/2017	<input type="checkbox"/> FIERA DI PRIMIERO	Martedì	05/12/2017
<input type="checkbox"/> TIONE	Martedì	06/06/2017	<input type="checkbox"/> TRENTO	Lunedì	11/12/2017

Orari: corso agg. 4 ore: 14.00-18.00 corso agg. 2 ore: 11.00-13.00 (a Malè orari anticipati di 30')

Conferma, pagamento, disdetta

1. la quota di iscrizione per ciascun partecipante ammonta a:

tipologia corso	Associato Confcommercio	Non Associato Confcommercio
Aggiornamento HACCP 4 ore	Euro 91,50/cad. (€75,00+Iva 22%)	Euro 109,80/cad. (€90,00+Iva 22%)
Aggiornamento HACCP 2 ore	Euro 48,80/cad. (€40,00+Iva 22%)	Euro 61,00/cad. (€50,00+Iva 22%)

 per un totale di € _____, _____ compresa IVA. Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario intestato a TS Sicurezza S.r.l. (IBAN: **IT80R030697437010000010455**), indicando nella causale "**corso aggiornamento HACCP 2016**"

2. la quota di iscrizione comprende il materiale didattico ed il rilascio dell'attestato di partecipazione;
3. L'iscrizione si intende perfezionata al momento del ricevimento della presente scheda, debitamente compilata in tutte le sue parti e sottoscritta per accettazione nelle firme richieste, nonché della ricevuta a conferma dell'avvenuto pagamento. Seguirà fattura inviata all'indirizzo di fatturazione con conferma scritta da parte di TS Sicurezza S.r.l. dell'avvenuto perfezionamento.
4. **L'iscrizione impegna l'azienda al pagamento della quota** di cui al punto 1, anche in caso di mancata partecipazione **salvo non venga data disdetta entro 5 giorni lavorativi** precedenti la data del corso.

Luogo e data _____ Firma e timbro dell'azienda _____

CORSO AGGIORNAMENTO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA – HACCP

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. Il responsabile aziendale deve quindi ora definire la modalità e la frequenza della formazione in materia in funzione delle peculiarità dell'attività svolta.

Per tutti i lavoratori del comparto è comunque vigente l'obbligo di partecipazione documentata, a corsi di formazione in materia di igiene degli alimenti ed autocontrollo per alimentaristi (delibera PAT 384/2003 contenuti, monte ore, requisiti). Il corso si propone a riguardo di permettere agli operatori obbligati alla formazione in materia di HACCP di procedere con l'**adempimento di 4 o 2 ore di formazione valide come aggiornamento quinquennale.**

DESTINATARI

L'aggiornamento almeno quinquennale per i responsabili e addetti alla produzione è di 4 ore, di 2 ore per gli altri lavoratori.

REQUISITI

Per la frequenza del corso non sono richieste particolari conoscenze di base.

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 percorso viene rilasciato un attestato di partecipazione.

TIPOLOGIA

Il corso è di tipo teorico – pratico e si caratterizza per l'alternanza tra lezioni frontali, esercitazioni e discussioni. È rivolta particolare attenzione al problem solving e alla simulazione di situazioni specifiche, finalizzate alla valutazione dei rischi e alla prevenzione.

PROGRAMMA

- DEFINIZIONI e SCOPO
- I LOCALI E LE ATTREZZATURE (Attrezzature, pulizie, manutenzioni locali e attrezzature e disinfestazione)
- PERSONALE (Addetti, formazione e norme igienico sanitarie)
- PRODUZIONE (Approvvigionamento materie prime e stoccaggio, Preparazione e somministrazione alimenti, Rifiuti e residui di lavorazione, Approvvigionamento acqua)
- PIANO DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL METODO HACCP
- SCHEDE PER L'AUTOCONTROLLO
- TEST DI CERTIFICAZIONE HACCP