

DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALIMENTARISTI (HACCP)

Ai sensi del D. Lgs 193/07 – REG. CE 852/04 e REG. CE 178/02

Il seguente modulo è da inviare compilato per conferma via e-mail a: info@asaservizi.eu o via fax al n. 031 547 21 26

Ragione sociale			
Indirizzo		E-mail	
Partita I.V.A.		Codice Fiscale	
Telefono		Fax	
Iscrizione per:	☒ CORSO AGGIORNAMENTO HACCP: corso aggiornamento per operatori addetti all'igiene alimentare di tutte le attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione/somministrazione		
Quota a partecipante	☒ Aggiornamento HACCP – IN AULA € 50,00 IVA ESCLUSA		
Pagamento	Bonifico bancario da allegare al presente modulo di iscrizione Banca Popolare di Milano-Ag Seregno (MB) IBAN: IT 28 A 05034 33842 000000004054		
La Società garantisce, ai sensi del D. Lgs 30 giugno 2003, n. 196 e del regolamento UE 2016/679, la sicurezza e la riservatezza dei dati personali raccolti al fine dell'erogazione dei servizi richiesti. Il trattamento degli stessi avverrà secondo le disposizioni delle citate norme e sarà strettamente connesso all'esecuzione dell'incarico. Con il conferimento dell'incarico il Committente dà il proprio consenso al trattamento dei dati predetti. Vi invitiamo a prendere visione dell'informativa relativa al trattamento dei dati all'indirizzo http://www.asaservizi.eu/themes/custom/asaservizi/assets/pdf/privacy-policy.pdf			
☒ Autorizzo il trattamento dei dati forniti ai sensi del D. Lgs 196/03 e s.m.i.			
Data			
Firma			

CALENDARIO CORSO

<i>Corso di formazione per Addetti alimentaristi</i>
Date da stabilire

DATI LAVORATORI ISCRITTI:

COGNOME - NOME	LUOGO/DATA DI NASCITA	CODICE FISCALE

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALIMENTARISTI (HACCP)

Ai sensi del D. Lgs 193/07 – REG. CE 852/04 e REG. CE 178/02

PRINCIPALI ARGOMENTI DEL CORSO DI AGGIORNAMENTO FORMAZIONE HACCP - TEMPO DI STUDIO PREVISTO 2 ORE CIRCA-

- sistema HACCP: finalità, settori di competenza, principi;
- contaminazione degli alimenti: chimica, fisica e biologica;
- malattie di origine alimentare
- la prevenzione: igiene personale, sanificazione, requisiti strutture destinate agli alimenti, manipolazione alimenti;
- metodi di conservazione degli alimenti e l'importanza delle temperature;
- etichettatura degli alimenti;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO E ATTESTATI

Durante il percorso formativo sono previste prove di autovalutazione intermedie e al termine del corso si accede al test di valutazione finale con domande di diversa tipologia (Vero/falso, risposta multipla, scelta multipla, type in, matching, sequenziale, numerica, fill in the blank, multiple choice text, word bank, hotspot, ecc.).

Al termine del corso e al superamento del test finale, si provvederà alla predisposizione dell'attestato di frequenza per ciascun partecipante, in conformità alla Circolare della Regione Lombardia n. 7 del 17/09/2012.