

SCHEMA D'ISCRIZIONE - E-LEARNING
FORMAZIONE HACCP E IGIENE DEGLI ALIMENTI - 4 ORE
in conformità al regolamento (CE)n. 852/2004

Questo documento è compilabile direttamente da PC, in alternativa è comunque possibile stampare e compilare a penna.
Chiediamo di compilare tutti i campi contrassegnati ponendo particolare attenzione all'inserimento dei dati anagrafici, in quanto figureranno sugli attestati di partecipazione.

DATI DEI PARTECIPANTI

NOME/I _____	COGNOME _____
CODICE FISCALE _____	NATO A _____ IN DATA ____/____/____
INDIRIZZO MAIL DELL'UTENTE _____	PROFILO PROFESSIONALE _____
NOME/I _____	COGNOME _____
CODICE FISCALE _____	NATO A _____ IN DATA ____/____/____
INDIRIZZO MAIL DELL'UTENTE _____	PROFILO PROFESSIONALE _____
NOME/I _____	COGNOME _____
CODICE FISCALE _____	NATO A _____ IN DATA ____/____/____
INDIRIZZO MAIL DELL'UTENTE _____	PROFILO PROFESSIONALE _____

DATI PER FATTURAZIONE ELETTRONICA

CODICE DESTINATARIO _____	RAGIONE SOCIALE _____
P. IVA _____	C.F. _____
SETTORE DI RIFERIMENTO AZIENDALE O CODICE ATECO 2007 _____	
VIA/PIAZZA _____	N. ____ CAP _____ CITTÀ _____ PROVINCIA _____
TELEFONO _____	EMAIL _____

Il sottoscritto:

- ☒ * dichiara di aver preso visione dell'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679
- ☒ * presta il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679, per ricevere comunicazioni tecniche-commerciali relative ai servizi e ai progetti formativi inerenti all'oggetto della presente scheda d'iscrizione
- ☐ presta il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679, per ricevere comunicazioni tecniche-commerciali diverse da quelle inerenti alla presente scheda d'iscrizione

*CONSENSO OBBLIGATORIO

_____/_____/_____
DATA

FIRMA

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E PAGAMENTO

Inviare il presente modulo compilato in ogni sua parte a mezzo mail all'indirizzo e-mail formazione@aessedue.it allegando copia di avvenuto pagamento. Effettuare il **pagamento anticipato a mezzo bonifico bancario** a favore di **A. ESSE. DUE S.r.l.**

IBAN: IT40C0707656840000000011878 c/o Banca Cremasca e Mantovana Causale: "EHACCP4"

QUOTA ISCRIZIONE: € 30,00 + IVA

Una volta ricevuto il pagamento verranno inviate le credenziali per effettuare l'accesso alla piattaforma e-learning.

NON È PREVISTO IL DIRITTO DI RECESSO.

REQUISITI TECNICI MINIMI

- Connessione internet stabile
- Sistema operativo: Windows (XP o superiore), Mac OS X (10.6 o superiore)
- Browser supportati: Google Chrome (raccomandato), Internet Explorer, Mozilla FireFox, Safari
- Livello di privacy e protezione consigliati: medio, medio alta
- Indirizzo mail univoco per ciascun partecipante

PRESENTAZIONE DEL CORSO

Il presente corso HACCP, della durata di 4 ore, contiene argomenti in materia di igiene alimentare, lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande secondo quanto previsto dalla normativa specifica vigente nelle seguenti regioni: Basilicata, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Sardegna, Trentino-Alto Adige, Veneto.

Il Regolamento Europeo CE 852/2004 in materia di igiene alimentare non definisce le modalità di organizzazione e svolgimento del corso HACCP per addetti alla manipolazione di alimenti e bevande. L'attuazione in Italia di tale regolamento ha demandato la definizione dei percorsi formativi dei corsi HACCP a livello regionale.

Somministrazione in modalità e-learning con piattaforma conforme ai requisiti previsti dall'Accordo Stato-Regioni del 07/07/2016.

OBIETTIVI

Il presente corso HACCP si pone l'obiettivo di informare e formare gli Addetti alla lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande. Al termine del corso HACCP, a seguito del superamento della verifica di apprendimento, verrà rilasciato l'attestato di formazione HACCP.

PROGRAMMA

Introduzione al corso:

- presentazione del corso
- normativa in materia di sicurezza alimentare
- rischi fisici e chimici, rischi microbiologici
- MOCA
- Allergie, intolleranze e celiachia
- Obblighi e responsabilità, prerequisiti
- Conservazione degli alimenti
- Manuale HACCP e procedure

VERIFICA DELL' APPRENDIMENTO

La verifica dell'apprendimento viene svolta tramite la somministrazione di test intermedi utili all'apprendimento, previsti per ogni unità didattica e di un test finale volto al consolidamento delle conoscenze acquisite durante lo svolgimento dell'intero corso. Ciascun test prevede un test finale a risposte multiple predefinite; l'esito finale è positivo con il 70% delle risposte corrette.