

**SCHEDA 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](mailto: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: IT40C070765684000000011878 c/o Banca Cremasca e Mantovana Causale: "EHACCP4"**  
**QUOTA ISCRIZIONE: €30,00 + IVA (€36,60 IVA inclusa)**

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.