

CORSO DI FORMAZIONE

HACCP: SICUREZZA IN AZIENDA IN MATERIA DI IGIENE E AUTOCONTROLLO DEGLI ALIMENTI DATA DA DEFINIRE

DESTINATARI	Tutti i titolari di impresa responsabili del sistema di autocontrollo, responsabili di produzione e alimentaristi che non hanno mai partecipato ad un corso sul tema della sicurezza alimentare
ARGOMENTI	<p>Il corso fornisce la necessaria formazione per lo svolgimento dei compiti di Addetto al Settore Alimentare in accordo con quanto previsto dai regolamenti comunitari 852/04, 853/04.</p> <p>L'articolazione prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; - Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; - Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare; - Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo; - Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; - Le procedure prerequisite e CCP; - La contaminazione degli alimenti, le conseguenze della contaminazione alimentare, come evitare la contaminazione; - Igiene della persona e del vestiario, igiene dei locali e delle attrezzature; - La conservazione degli alimenti; - La corretta gestione del piano di autocontrollo igienico sanitario (HACCP); - La corretta applicazione dei regolamenti comunitari sulla sicurezza e l'igiene alimentare; - I sistemi di rintracciabilità degli alimenti.
DURATA	Durata complessiva: 8 ore
MATERIALI DIDATTICI	Saranno proiettate delle slide che aiuteranno i partecipanti a focalizzare gli argomenti durante la lezione. Ai partecipanti verrà consegnata una dispensa esaustiva degli argomenti trattati.
TEST DI VERIFICA E ATTESTATI	Al termine della formazione verrà effettuato un test per misurare la competenza ottenuta. In seguito al superamento della verifica verrà distribuito a ciascun allievo un Attestato di partecipazione in duplice copia, una ad uso personale ed una per l'azienda.
SEDE e CALENDARIO DEL CORSO	<p>Sede CET soc. coop. – Sponda Trentina, 18 – 38121 Gardolo di Trento.</p> <p>Sarà cura di CET organizzare il corso presso la Vs. zona qualora il numero di partecipanti lo consenta.</p> <p>Il corso verrà confermato una volta raggiunto il numero minimo di partecipanti.</p>

FORMAZIONE HACCP IGIENE E AUTOCONTROLLO DEGLI ALIMENTI

MODALITA' DI ISCRIZIONE	Vi chiediamo di inviare il seguente modulo a CET soc.coop. via e-mail: marketing@cet.coop oppure via fax. 0461.242355
COSTO A PERSONA	<p>Costo a partecipante: Euro 110,00 + IVA</p> <p>Il costo comprende la formazione, il materiale e l'attestato.</p> <p>E' possibile ottenere lo sconto: iscrivendo più persone della propria azienda oppure procurando adesioni da altre ditte</p> <p>Come funziona?</p> <p>Contattaci via e-mail marketing@cet.coop o chiamando 0461.242366</p>
MODALITA' DI PAGAMENTO	<p>Bonifico bancario da effettuarsi al momento della nostra conferma di avvio del corso, intestato a:</p> <p>CET soc.coop., Sponda Trentina, 18 – 38121 Gardolo (TN) su c/c n. 000060310842 – Codice IBAN IT 60 V 08132 01802 000060310842 (CASSA RURALE VALLE DEI LAGHI Filiale di Via Maccani 117/A – 38121 TRENTO). Indicare nella causale i moduli formativi ai quali si aderisce.</p>

MODULO DI ADESIONE

Denominazione sociale _____

Indirizzo _____

P.I. _____

Persona di riferimento _____

Telefono _____

Fax _____

E-Mail _____

Numero di Partecipanti (ns. personale): _____

1. Società da noi suggerita: _____

Persona di Rif. _____

Tel. _____

E-Mail _____

Chiede di essere contattata

invierà modulo di iscrizione

2. Società da noi suggerita: _____

Persona di Rif. _____

Tel. _____

E-Mail _____

Chiede di essere contattata

invierà modulo di iscrizione

diamo la disponibilità di spazi idonei presso la ns. sede. E' discrezione di CET accettare: in tal caso verrà applicato una riduzione pari alla quota di n. 1 iscritto

Avendo preso visione dell'informativa fornitami da CET soc.coop. – e consultata su www.cet.coop - con la proposta d'offerta, presto liberamente il consenso (ai sensi degli artt. 23 e 24 del D.Lgs 196/03 "Codice Privacy") al trattamento dei dati forniti per le finalità indicate nella medesima informativa

Data

Timbro e Firma del Legale Rappresentante