

## Corso HACCP

**Rivolto ad Addetti che manipolano alimenti (8 ore)  
ed a Responsabili del sistema HACCP (12 ore)**

**Fruibile interamente in modalità e-learning**

### PROGRAMMA:

Corso per Addetti 8 ore	Corso per Responsabili 12 ore
<p>1 lezione 4 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione</li> <li>• Il sistema HACCP</li> <li>• Normativa</li> <li>• Microbiologia alimentare</li> <li>• Vie di contaminazione degli alimenti</li> <li>• Le malattie di origine alimentare</li> <li>• Gestione materie prime e prodotti</li> <li>• MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti)</li> </ul> <p>2 lezione 4 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservazione degli alimenti</li> <li>• Reazioni avverse al cibo</li> <li>• Rintracciabilità dei prodotti alimentari</li> <li>• Igiene:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene strutture ed attrezzature</li> <li>• Igiene del personale</li> <li>• Igiene dei prodotti alimentari</li> </ul> </li> <li>• Pulizia e smaltimento rifiuti</li> </ul>	<p>1 lezione 4 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione</li> <li>• Il sistema HACCP</li> <li>• Normativa</li> <li>• Microbiologia alimentare</li> <li>• Vie di contaminazione degli alimenti</li> <li>• Le malattie di origine alimentare</li> <li>• Gestione materie prime e prodotti</li> <li>• MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti)</li> </ul> <p>2 lezione 4 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservazione degli alimenti</li> <li>• Reazioni avverse al cibo</li> <li>• Rintracciabilità dei prodotti alimentari</li> <li>• Igiene:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene strutture ed attrezzature</li> <li>• Igiene del personale</li> <li>• Igiene dei prodotti alimentari</li> </ul> </li> <li>• Pulizia e smaltimento rifiuti</li> </ul> <p>3 lezione 4 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ripasso HACCP e storia</li> <li>• Stesura del manuale di autocontrollo</li> <li>• Registro dei controlli</li> <li>• Visione documenti fax simili manuale autocontrollo e registri</li> </ul>

**Quota di partecipazione:**  
**Corso per addetti 8 ore: € 25,00 + iva (pagabili tramite bonifico)**  
**Corso per responsabili 12 ore: € 50,00 + Iva (pagabili tramite bonifico)**

HACCP12/ETEL/1/2021

**Scheda iscrizione**

da inviare via mail a [info@e-train.it](mailto:info@e-train.it)

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_ Cod. Fisc. \_\_\_\_\_

Data di nascita: \_\_\_\_\_ Luogo di nascita: \_\_\_\_\_

Residenza: \_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Fattura da intestare a: \_\_\_\_\_ Codice fatturazione elettronica: \_\_\_\_\_

P. Iva: \_\_\_\_\_

Via: \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_ Cap. \_\_\_\_\_

Luogo: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

**INFORMATIVA PRIVACY:**

L'interessato è informato, ai sensi dell'articolo 13 del GDPR 679/2016 che: (1) i dati personali forniti nella presente scheda di iscrizione, saranno trattati da E-TRAIN SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA. a) gestione attività amministrativo-contabili inerenti al corso b) per l'iscrizione al corso con il conseguente invio/consegna dell'attestato di partecipazione c) attività promozionali, commerciali, newsletter, attraverso mailing list, attività statistiche, grado di soddisfazione, fino a sua opposizione

FIRMA per consenso finalità

\_\_\_\_\_

**Dispositivo di Accreditamento Regione Marche Requisito R 11**

Rilevazione informativa pre-corso.

1) Caratteristiche:

- Titolo di studio posseduto:
  - Diploma superiore
  - Laurea Triennale
  - Laurea Magistrale (vecchio o nuovo ordinamento)
  
- Occupazione prevalente:
  - Libera professione
  - Insegnamento
  - Altro

2) Bisogni:

- Crediti formativi
- Incremento competenza tecnica
- Migliorare qualità servizi offerti
- Acquisizione professionalità
- Iscrizione ad elenchi professionali di ambito specifico

3) Aspettative:

- Miglioramento della professionalità
- Ampliamento competenze professionali
- Recupero competenze perdute
- Sistematizzazione contenuti in preparazione esami abilitanti o di certificazione
- Ampliamento parco clienti