

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

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

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