CORSO ON LINE DI IGIENE ALIMENTI ED HACCP (REGIONE PIEMONTE)
ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e dl Consiglio del 29 aprile 2004, all. II, cap. XII:

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome _____ **Nome** _____

Nato/a il _____ a:_____ Prov _____

Nazionalità: _____ Codice Fiscale: _____

Residente a _____ Prov. _____ C.a.p. _____

via _____ n°_____ telefono _____

Indirizzo Mail _____ altro telefono _____

Titolare di partita IVA : NO ◊

SI ◊ N. Partita Iva ……..

Ragione sociale: …….

Tipologia dell'attività aziendale _____

Indirizzo Azienda: Città _____ CAP _____

Via _____ n. _____ Prov _____

P.IVA _____ Codice Fiscale _____

Tel. …… Fax …….. Mail ……

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Reg. (UE) 2016/679 e del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i., vi informiamo che il Titolare del trattamento dei dati è Cerseo. Il sottoscritto dichiara di aver letto l'Informativa al trattamento dei dati presente sul sito web all'indirizzo www.cerseo.org e di averne compreso il significato

Data _____ **Firma** _____

Obiettivi: Il percorso formativo, si propone, in particolare, di formare gli operatori del settore in tema di disposizioni riguardanti gli aspetti igienico-sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi sia conservati, in tema di sicurezza e alla pertinente normativa di settore.

Destinatari: Il corso di formazione si rivolge operatori impiegati in attività del comparto della produzione e somministrazione di alimenti e bevande.

Durata: 8 ore **e-learning**

Luogo di svolgimento (lezioni e prova finale): piattaforma FAD

Programma

- Il sistema HACCP (compiti e funzioni);
- importanza del controllo visivo;
- importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
- norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- valutazione del controllo delle temperature e del microclima;
- argomenti di microbiologia alimentare;
- nozioni di chimica merceologica, di chimica e fisica;
- igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene del personale e di normativa, conformemente a quanto previsto dal REG. CE. 852/04 e della D.G.R.L. n° 282/2002.

Requisiti per l'ammissione: nessuno.

Selezione iniziale: non prevista.

Condizioni per l'avvio del corso: attivabile sempre.

Costo: 80,00 euro (Esente Iva ex art. 10 DPR 633/72)

Attestazione: viene rilasciato un attestato di frequenza.

Termine di attivazione: entro 7 giorni lavorativi dalla richiesta.