

CORSI DI AGGIORNAMENTO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA SECONDO SEMESTRE 2012

PREMESSA

Con l'entrata in vigore della delibera Provinciale del 1° febbraio 2008, decade la precedente delibera 384/2003 con la quale erano state fissate le linee di indirizzo sulla formazione degli operatori dell'industria alimentare; in particolare non sussiste più l'obbligo formativo delle 2, 4, 8 e 12 ore rispettivamente destinate, a titolo di esempio, a magazzinieri, baristi - camerieri, cuochi e responsabili d'azienda. E' compito ora del responsabile aziendale definire, nel piano di autocontrollo, la frequenza, la modalità e la tempistica della formazione in funzione delle peculiarità dell'attività svolta. Con lo scopo di aggiornare il personale addetto e responsabili dell'impresa alimentare che abbiano in passato già svolto il corso HACCP base (**antecedente i 5 anni dalla data del corso**) **Ideaturismo** propone i seguenti moduli formativi di aggiornamento destinati alle diverse categorie di operatori e responsabili dell'industria alimentare (macellerie, ristoranti, bar, fast food, magazzini alimentari, supermercati, pasticcerie, gelaterie, panifici): il corso è della durata di 1 ora per chi ha già svolto il corso base di 2 ore di 2 ore per chi ha già svolto il corso base di 4 ore 2 di 4 o 5 ore per chi ha già svolto il corso base di 8 o 12 ore.

ARGOMENTI TRATTATI:

- A. Definizioni generali
- B. Igiene delle strutture e delle attrezzature;
- C. Le buone prassi di lavorazione relativa alla propria mansione
- D. L'igiene Personale;
- E. Controlli ingresso merci - etichettatura e controllo degli allergeni
- F. Modalità di conservazione delle derrate
- G. Autocontrollo e sistema HACCP
- H. controllo delle temperature e del microclima
- I. modalità di monitoraggio e documentazione
- J. nozioni sulle patologie trasmissibili con gli alimenti;
- K. novità introdotte dal pacchetto igiene (reg. CE 178/03 e 582/04) in materia di rintracciabilità degli alimenti e controllo degli allergeni e contaminazioni da agenti fisici, chimici e radioattivi
- L. Legislazione alimentare di settore;
- M. Le frodi alimentari
- N. Relazione con gli Organi di controllo ufficiale.

CORSO DI 5 ORE DI AGGIORNAMENTO destinato al responsabile Aziendale (titolari di azienda e responsabili HACCP) che abbia in passato già svolto il corso HACCP; argomenti trattati: punti da A a N

TIPOLOGIA CORSO	Ore di formazione	Costo (compresa IVA) Associati Unione	Costo (compresa IVA) Non Associati
AGGIORNAMENTO	5	€ 75,00	€ 90,00

CORSO DI 4 ORE DI AGGIORNAMENTO destinato al personale coinvolto in attività di produzione alimentare (addetti alla ristorazione (cuochi, personale di cucina), lavorazione carni/pesce, produzione di prodotti lattiero-caseari, di pasta fresca, gastronomia, ecc...); argomenti trattati: punti da A a K,

TIPOLOGIA CORSO	Ore di formazione	Costo (compresa IVA) Associati Unione	Costo (compresa IVA) Non Associati
AGGIORNAMENTO	4	€ 70,00	€ 80,00

CORSO DI 2 ORE DI AGGIORNAMENTO destinato a personale che svolge incarichi meramente operativi (ad es. addetti alla vendita, baristi con attività di preparazione fast food, camerieri di sala, magazzinieri, lavapiatti); argomenti trattati: punti C, D, E, F e M

TIPOLOGIA CORSO	Ore di formazione	Costo (compresa IVA) Associati Unione	Costo (compresa IVA) Non Associati
AGGIORNAMENTO	2	€ 38,00	€ 48,00

I corsi saranno svolti in conformità all'Allegato II, Cap XII. Reg. CE 852/04 e alla delibera della Provincia Autonoma di Trento n. 159 del 1 febbraio 2008.

IN ALLEGATO SCHEDA DI ISCRIZIONE DA INVIARE VIA FAX AL NUMERO 0461/880300.



MODULO DI ISCRIZIONE
CORSO DI AGGIORNAMENTO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA – HACCP
(da inviare a mezzo fax 0461 880300)

Il sottoscritto _____
nella sua qualità di titolare / legale rappresentante della ditta / società _____

esercente attività di _____

P.IVA/C.F. _____

Tel. / Fax / e:mail _____

con sede in _____

associato Unione (indicare Associazione _____) non associato Unione

iscrive

il/la sig./sig.ra (nome partecipante) _____

il/la sig./sig.ra (nome partecipante) _____

al seguente corso di **formazione in materia igienico sanitaria/HACCP** organizzato da Ideaturismo S.r.l.

- corso aggiornamento di 5 ore destinato ai responsabili aziendali (titolari e resp. HACCP)
- corso aggiornamento di 4 ore destinato al personale di produzione alimentare (cuochi, macellai...)
- corso aggiornamento di 2 ore destinato al personale operativo (addetti vendita, baristi, camerieri...)

che si terrà a

- Cavalese in data **20 settembre 2012** (sala incontri Confcommercio – Via Pizzegoda, 10 – Cavalese)
- Trento in data **1 ottobre 2012** (sala convegni Confcommercio – Via Solteri, 78 – Trento)
- Trento in data **12 novembre 2012** (sala convegni Confcommercio – Via Solteri, 78 – Trento)
- Fiera di Primiero **27 novembre 2012** (c/o Comunità di Valle Primiero – Via Roma, 19 – Tonadico)
- Malè in data **4 dicembre 2012** (c/o Comunità di Valle Val di Sole – Via IV Novembre, 4 – Malè)
- Pozza di Fassa in data **12 dicembre 2012** (sala incontri Confcommercio – Strada de la Veisc, 13 – Pozza di F.)

inizio ore 14.00 per i corsi di 4 e 5 ore - inizio ore 11.00 per il corso di 2 ore

Ciò premesso si conviene quanto segue:

1. la quota di iscrizione per ciascun partecipante ammonta a:

Corsi	Associato Unione	Non associato Unione
5 ore	Euro 75,00/cad. (€61,98+Iva 21%)	Euro 90,00/cad. (€74,38+Iva 21%)
4 ore	Euro 70,00/cad. (€57,85+Iva 21%)	Euro 80,00/cad. (€66,12+Iva 21%)
2 ore	Euro 38,00/cad. (€31,40+Iva 21%)	Euro 48,00/cad. (€39,67+Iva 21%)

Materiale didattico (utilizzabile per la formazione ai propri dipendenti/collaboratori)

- CD ROM** Euro 35,00/cad. (incl. IVA) nr. _____
- CARTACEO** Euro 8,00/cad. (incl. IVA) oltre 5 pezzi Euro 5,00/cad. (incl. IVA) nr. _____

per un totale di € _____ IVA compresa. Il pagamento dovrà essere effettuato in contanti o a mezzo assegno bancario intestato a Ideaturismo Srl il giorno stesso in cui viene tenuto il corso di formazione a persona da quest'ultima incaricata;

2. la quota di iscrizione comprende il materiale didattico ed il rilascio dell'attestato di partecipazione;
3. l'iscrizione impegna l'azienda al pagamento della quota di cui al punto 1, anche in caso di mancata partecipazione salvo non venga data disdetta entro 3 giorni lavorativi precedenti la data del corso.

Luogo e data _____

firma e timbro Ideaturismo



Firma e timbro dell'azienda _____

firma dei partecipanti _____

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del D. Lgs. n. 196/2003, La informiamo che i dati raccolti nella presente scheda di iscrizione saranno trattati da Ideaturismo S.r.l., titolare del trattamento, nel rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa in materia di tutela dei dati personali. Il trattamento, effettuato anche con mezzi automatizzati da parte di personale incaricato, è finalizzato alla organizzazione e gestione del corso di formazione in oggetto e per scopi amministrativi, contabili e fiscali, nonché per l'invio di materiale informativo sui nostre future iniziative formative e commerciali. Il conferimento dei dati è facoltativo, ma necessario per l'espletamento del servizio richiesto; i dati raccolti ed archiviati anche elettronicamente presso la nostra sede potranno essere comunicati, per finalità strettamente connesse all'effettuazione del trattamento in parola, a Unione Commercio Turismo Servizi Professioni e PMI della Provincia di Trento. In relazione al trattamento in parola, La informiamo che in qualsiasi momento potrà esercitare i diritti di cui all'articolo 7 della legge citata (conferma, modifica, cancellazione, aggiornamento dei dati, ecc.) rivolgendosi per iscritto al titolare del trattamento: Ideaturismo Srl, Via Solteri, 78 - 38121 TRENTO, in persona del legale rappresentante protempore. **Con la sottoscrizione della presente il/gli interessato/i esprime/esprimono il proprio consenso al trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità sopra indicate.** Qualora non desideriate ricevere materiale informativo su nostre future iniziative formative e commerciali barrate la casella a fianco