

## CORSI **BASE** DI FORMAZIONE 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 rendere semplice l'approccio formativo e far includere in pochi moduli tutte le categorie di personale addetto con diverse funzioni in azienda, responsabili HACCP e titolari d'azienda, **Ideaturismo** propone i seguenti moduli formativi destinati alle diverse categorie di operatori e responsabili dell'industria alimentare (macellerie, ristoranti, bar, fast food, magazzini alimentari, supermercati, pasticcerie, gelaterie, panifici); si ritiene opportuno, a tal proposito orientare l'approccio in aula su casi concreti e pratici in funzione delle categorie più rappresentative e secondo le richieste che di volta in volta potranno essere avanzate. Si precisa che gli argomenti di carattere generale e teorico sono gli stessi indipendentemente dal settore di appartenenza.

### 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. norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- K. microbiologia, chimica merceologica, chimica e fisica degli alimenti
- L. nozioni sulle patologie trasmissibili con gli alimenti;
- M. novità introdotte dal pacchetto igiene (reg. CE 178/03 e 852/04) in materia di rintracciabilità degli alimenti e controllo degli allergeni e contaminazioni da agenti fisici, chimici e radioattivi
- N. Legislazione alimentare di settore;
- O. Le frodi alimentari
- P. Relazione con gli Organi di controllo ufficiale.

**CORSO DI 8 ORE** 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 M.

TIPOLOGIA CORSO	Ore di formazione	Costo (compresa IVA) Associati Unione	Costo (compresa IVA) Non Associati
<b>CORSO BASE</b>	<b>8</b>	<b>€ 120,00</b>	<b>€ 145,00</b>

**CORSO DI 10 ORE** destinato al responsabile Aziendale (titolari di azienda e responsabili HACCP): oltre agli argomenti del corso delle 8 ore (propedeutico al presente modulo) saranno trattati i punti N, O e P.

TIPOLOGIA CORSO	Ore di formazione	Costo (compresa IVA) Associati Unione	Costo (compresa IVA) Non Associati
<b>CORSO BASE</b>	<b>10</b>	<b>€ 145,00</b>	<b>€ 170,00</b>

**CORSO DI 4 ORE** destinato a personale che svolge incarichi meramente operativi (ad es. addetti alla vendita, baristi, camerieri di sala, magazzinieri, lavapiatti); argomenti trattati: punti A, B, C, D, E, F, M

TIPOLOGIA CORSO	Ore di formazione	Costo (compresa IVA) Associati Unione	Costo (compresa IVA) Non Associati
<b>BASE</b>	<b>4</b>	<b>€ 70,00</b>	<b>€ 80,00</b>

**CORSO DI 2 ORE** destinato a personale che svolge funzioni che non comportano rischi dal punto di vista igienico-sanitario (ad es. il magazzinaggio di alimenti confezionati e/o imballati, il trasporto di alimenti non deperibili, la somministrazione di bevande, operazioni di selezione e cernita di frutta e verdura); argomenti trattati: punti A, B, C, D, F

TIPOLOGIA CORSO	Ore di formazione	Costo (compresa IVA) Associati Unione	Costo (compresa IVA) Non Associati
<b>CORSO BASE</b>	<b>2</b>	<b>€ 38,00</b>	<b>€ 48,00</b>

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 FORMAZIONE BASE 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 base di 10 ore destinato ai responsabili aziendali (titolari e resp.HACCP)
- corso base di 8 ore destinato al personale di produzione alimentare (cuochi, macellai...)
- corso base di 4 ore destinato al personale operativo (addetti vendita, baristi, camerieri...)
- corso base di 2 ore destinato al personale a basso rischio (magazzinieri, cernita frutta e verdura...)

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 9.00 per i corsi di 4, 8 e 10 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
10 ore	Euro 145,00/cad. (€119,83+Iva 21%)	Euro 170,00/cad. (€140,50+Iva 21%)
8 ore	Euro 120,00/cad. (€99,17+Iva 21%)	Euro 145,00/cad. (€119,83+Iva 21%)
4 ore	Euro 70,00/cad. (€57,87+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%)
<b>Materiale didattico (utilizzabile per la formazione ai propri dipendenti/collaboratori)</b>		
<input type="checkbox"/> CD ROM Euro 35,00/cad. (incl. IVA) nr. ____		
<input type="checkbox"/> 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 Professionisti 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/la 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