

QUOTA DI ISCRIZIONE

- € 30,00 + IVA CADAUNO

REQUISITI TECNICI MINIMI

Connessione internet stabile

Sistema operativo: Windows (XP o superiore), Mac OS X (10.6 o superiore)

Browser supportati: Google Chrome (raccomandato), Internet Explorer, Mozilla FireFox, Safari

Livello di privacy e protezione consigliati: medio, medio alta

Nota tecnica: se sui PC è presente un firewall aziendale è necessario assicurarsi che non impedisca il corretto dialogo delle UD con la piattaforma creando, se necessario, una regola apposita.

INDIRIZZO MAIL UNIVOCO PER CIASCUN PARTECIPANTE

SVOLGIMENTO DEL CORSO:

Corso online della durata di 4 ore.

A fronte del pagamento saranno inviati i codici (link alla piattaforma, username e password) per effettuare l'accesso online.

ISCRIZIONE E PAGAMENTO

Inviare la scheda di iscrizione e copia dell'avvenuto pagamento a:

A. ESSE. DUE S.r.l.

e-mail: formazione@aessedue.it

MODALITÀ DI PAGAMENTO

tramite bonifico bancario intestato a:

A. ESSE. DUE S.r.l. presso Banca Cremasca e Mantovana
Codice IBAN: **IT40C0707656840000000011878**

indicare nella **causale del versamento**
"EHACCP4"

DIRITTO DI RECESSO:

La modalità e-learning **non prevede diritto di recesso.**

PER INFORMAZIONI CONTATTARE:

A. ESSE. DUE S.r.l.

Tel: 0373.20.24.91

e-mail: formazione@aessedue.it

SCHEDA DI ISCRIZIONE

1 _____
NOME (compresi eventuali secondi nomi) COGNOME

CODICE FISCALE

NATO A IL

PROFILO PROFESSIONALE (ES. OPERAIO, IMPIEGATO, ECC.)

**INDIRIZZO MAIL (PERSONALE O AZIENDALE) DELL'UTENTE
OBBLIGATORIO PER INVIO CREDENZIALI**

2 _____
NOME (compresi eventuali secondi nomi) COGNOME

CODICE FISCALE

NATO A IL

PROFILO PROFESSIONALE (ES. OPERAIO, IMPIEGATO, ECC.)

**INDIRIZZO MAIL (PERSONALE O AZIENDALE) DELL'UTENTE
OBBLIGATORIO PER INVIO CREDENZIALI**

DATI PER FATTURAZIONE ELETTRONICA

RAGIONE SOCIALE

CODICE DESTINATARIO O MAIL PEC DESTINATARIO

SETTORE DI RIFERIMENTO AZIENDALE O CODICE ATECO 2007

INDIRIZZO MAIL

VIA/PIAZZA (SEDE LEGALE) N.

CAP CITTÀ PROV.

TEL. FAX.

P.IVA. C.F.

Vi autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 679/16-GDPR

Vi autorizzo al trattamento dei miei dati per l'invio di materiale promozionale ai sensi del Regolamento UE 679/16-GDPR

DATA E FIRMA



E-LEARNING CORSO DI FORMAZIONE HACCP E IGIENE DEGLI ALIMENTI - 4 ORE -

*in conformità al regolamento (CE)
n. 852/2004*



PRESENTAZIONE

Il presente corso HACCP , della durata di 4 ore, contiene argomenti in materia di igiene alimentare, lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande secondo quanto previsto dalla normativa specifica vigente nelle seguenti regioni: Basilicata, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Sardegna, Trentino Alto Adige, Veneto.

Il Regolamento Europeo CE 852/2004 in materia di igiene alimentare non definisce le modalità di organizzazione e svolgimento del corso HACCP per addetti alla manipolazione di alimenti e bevande. L'attuazione in Italia di tale regolamento ha demandato la definizione dei percorsi formativi dei corsi HACCP a livello regionale.

Somministrazione in modalità e-learning con piattaforma conforme ai requisiti previsti dall'Accordo Stato-Regioni del 07/07/2016.

OBIETTIVI

Il presente corso HACCP si pone l'obiettivo di informare e formare gli Addetti alla lavorazione, conservazione e manipolazione di alimenti e bevande. Al termine del corso HACCP, a seguito del superamento della verifica di apprendimento, verrà rilasciato l'attestato di formazione HACCP.

PROGRAMMA

Introduzione al corso:

- presentazione del corso
- normativa in materia di sicurezza alimentare
- rischi fisici e chimici, rischi microbiologici
- MOCA
- Allergie, intolleranze e celiachia
- Obblighi e responsabilità, prerequisiti
- Conservazione degli alimenti
- Manuale HACCP e procedure

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO:

La verifica dell'apprendimento viene svolta tramite la somministrazione di test intermedi utili all'apprendimento, previsti per ogni unità didattica e di un test finale volto al consolidamento delle conoscenze acquisite durante lo svolgimento dell'intero corso. Ciascun test prevede un test finale a risposte multiple predefinite; l'esito finale è positivo con il 70% delle risposte corrette.



A. ESSE. DUE S.r.l.

Via Capergnanica 8/H

26013 Crema (CR)

Tel: 0373.20.24.91

Fax: 0373.20.24.92

Mail to: info@aessedue.it

www.aessedue.it

«Dopo anni di attività nel settore specifico, possiamo sostenere con certezza che, partendo da una corretta formazione e informazione, si può raggiungere la consapevolezza che la tutela della salute e della sicurezza è un valore aggiunto e che il "livello convenzionale di sicurezza" non è un miraggio, ma un'opportunità».