



Progetto Azienda S.r.l.

Via Chiesolina, 11 – 25010 Visano (Bs)

Tel. 030/9952841 Fax. 030/9529903

[e-mail:info@progettoazienda.com](mailto:info@progettoazienda.com)

capitale sociale € 30.000 i.v.

Reg. Imprese di Brescia n. 01796190989

REA n. 354920

Corso HACCP per alimentarista sull'igiene e la sicurezza degli alimenti

27 MAGGIO 2024

A chi è rivolto: a tutti i soggetti che operano, a diverso titolo, in attività alimentari (di produzione, trasformazione, somministrazione, vendita, trasporto, distribuzione).

Obiettivo: un'idonea formazione in ambito alimentare e di HACCP, conforme alle indicazioni contenute nel Reg. (CE) 852/04, con rilascio di relativo attestato di formazione, necessario per poter lavorare in attività ove vengano manipolati/lavorati/somministrati/venduti a qualsiasi titolo alimenti e/o bevande.

Riferimenti normativi: Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE 852/04, D.Lgs. 193/07, Reg. CE 1169/11, DGR 1105/13.

Risultato: attestato riconosciuto che viene rilasciato al termine del corso.

Periodicità: il corso HACCP deve essere aggiornato solamente qualora vengano apportate delle modifiche nel ciclo produttivo, negli impianti e/o attrezzature o nella normativa vigente.

CORSO PER NUOVI ADDETTI 4 ORE

Moduli 1 e 2: 27 MAGGIO 2024 ore 8.30 – 12.30

CORSO DI AGGIORNAMENTO 2 ORE

Modulo 1: 27 MAGGIO 2024 ore 10.30 – 12.30

Metodologia: il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali.

Docenti: tutti i docenti hanno una formazione e competenze pluriennali in relazione alle tematiche della salute e sicurezza in ambito alimentare.

Assenze: le assenze per i corsi in aula non possono essere superiori al 10% del monte ore complessivo del corso, pena il mancato conseguimento dell'attestato e l'obbligo di ripetere interamente il corso.

Dispense: ad ogni partecipante verrà consegnato una dispensa cartacea ed eventuali altri documenti specifici per il proprio settore, utili a completare la formazione conseguita. Tale materiale costituisce, altresì, una concreta possibilità di consultazione costante e di continuo aggiornamento.

Verifiche e Valutazione: il corso si conclude con un test di verifica dell'apprendimento somministrato ad ogni partecipante.

PROGRAMMA DEL CORSO

ARGOMENTI TRATTATI	DATA E ORARIO
<ul style="list-style-type: none">• Breve introduzione sulla normativa, con particolare riferimento alle ultime novità (Reg. CE 1169/11, DGR 1105/13, etc.)• Valutazione dei rischi e identificazione dei punti critici• Il piano di autocontrollo• La formazione obbligatoria del personale• Principi di igiene alimentare• Prerequisiti dei locali di manipolazione e conservazione alimenti• La contaminazione incrociata e le buone pratiche di manipolazione• Igiene di locali e attrezzature (metodi di detersione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione)• Manutenzione delle attrezzature• Igiene del personale• Igiene e sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi del ciclo produttivo	<p style="text-align: center;">MODULO 1 (NUOVI)</p> <p style="text-align: center;">Lunedì 27/05/2024 Ore 8.30 – 10.30</p>
<ul style="list-style-type: none">• La legislazione in campo alimentare e le normative in vigore: il reg. (CE) 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari• Definizione di HACCP• I principi del sistema HACCP• L'applicazione del metodo HACCP al settore di lavorazione, produzione e somministrazione di alimenti e bevande• Tipologie e fattori di contaminazione: il rischio chimico, fisico e biologico• Nozioni di microbiologia generale• Contaminazione microbica e patologie causate da microrganismi patogeni	<p style="text-align: center;">MODULO 2 (NUOVI + AGGIORNAMENTI)</p> <p style="text-align: center;">Lunedì 27/05/2024 Ore 10.30 – 12.30</p>

Disponibile in presenza presso Progetto Azienda Srl Via Chiesolina, 11 – Visano o in videoconferenza*.

**In videoconferenza è obbligatorio avere un PC o Tablet ad uso esclusivo, entrare 15 minuti prima dell'inizio del corso ed utilizzare per tutta la durata del corso la videocamera (pena: esclusione dalla lezione con addebito del costo totale del corso). I posti in videoconferenza sono a prenotazione e a numero chiuso.*

MODULO DI ISCRIZIONE CORSO ALIMENTARISTI

27 MAGGIO 2024 (h 8.30 – 12.30) – Corso Iniziale (4 ore)

27 MAGGIO 2024 (h 10.30 – 12.30) – Corso Aggiornamento (2 ore)

DATI AZIENDA			
RAGIONE SOCIALE			
SEDE			
ATTIVITA'			
N. TELEFONO		N. FAX	
E-mail			
Codice Fiscale		Partita I.V.A.	
DATI PARTECIPANTE			
Nome e cognome			
Luogo/data di nascita			
Corso nuovo o aggiornamento	<input type="checkbox"/> Nuovo € 50,00 + IVA	<input type="checkbox"/> Aggiornamento € 30,00 + IVA	
<u>Se videoconferenza</u> segnalare mail a cui inviare link ZOOM			
DATI PARTECIPANTE			
Nome e cognome			
Luogo/data di nascita			
Corso nuovo/aggiornamento	<input type="checkbox"/> Nuovo € 50,00 + IVA	<input type="checkbox"/> Aggiornamento € 30,00 + IVA	
<u>Se videoconferenza</u> segnalare mail a cui inviare link ZOOM			
DATI PARTECIPANTE			
Nome e cognome			
Luogo/data di nascita			
Corso nuovo/aggiornamento	<input type="checkbox"/> Nuovo € 50,00 + IVA	<input type="checkbox"/> Aggiornamento € 30,00 + IVA	
<u>Se videoconferenza</u> segnalare mail a cui inviare link ZOOM			

L'iscrizione al corso sarà ritenuta valida al ricevimento del presente modulo compilato e firmato, unitamente alla copia del Bonifico Bancario di avvenuto pagamento da effettuarsi su:

INTESA SANPAOLO - AGENZIA REMEDELLO (BS)

Nuovo IBAN: IT30A030695508110000000410

Visano, _____

Firma
