

## FORMAZIONE HACCP PER RESPONSABILI NEL SETTORE ALIMENTARE

<b>DESTINATARI</b>	<p>Il corso base è rivolto ai lavoratori del settore alimentare con mansioni di responsabilità operativa e che manipolano prodotto alimentare (es. cuochi, resp. produzione alimentare, ecc.).</p>
<b>SVOLGIMENTO secondo le date a calendario</b>	<p>Formazione obbligatoria secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo XII.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizioni generali</li> <li>- Igiene delle strutture e delle attrezzature</li> <li>- Le buone prassi di lavorazione relative alla propria mansione</li> <li>- L'igiene Personale</li> <li>- Controlli ingresso merci - etichettatura e controllo degli allergeni</li> <li>- Modalità di conservazione delle derrate alimentari</li> <li>- Autocontrollo e sistema HACCP</li> <li>- Controllo delle temperature e del microclima</li> <li>- Modalità di monitoraggio e documentazione</li> <li>- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori</li> <li>- Microbiologia, chimica merceologica, chimica e fisica degli alimenti</li> <li>- Nozioni sulle patologie trasmissibili con gli alimenti</li> <li>- 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</li> <li>- Legislazione alimentare di settore</li> <li>- Le frodi alimentari</li> <li>- Relazione con gli Organi di controllo ufficiale.</li> </ul> <p>Il T.U. D.Lgs. 81/08, il D.Lgs 193/2007 e il Regolamento Europeo 178/2002 definiscono gli obblighi del Datore di Lavoro nei riguardi dei lavoratori alimentaristi, secondo le Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del Reg. 852/2004/CE. Delibera Provinciale del 1° febbraio 2008, che sostituisce la precedente delibera 384/2003 con la quale erano state fissate le linee di indirizzo sulla formazione degli operatori dell'industria alimentare.</p>
<b>DURATA</b>	<p>Durata complessiva: <b>8 ore.</b></p>
<b>MATERIALI DI SUPPORTO</b>	<p>Ad ogni partecipante verrà consegnato un quaderno ed una penna.</p> <p>Se il corso viene somministrato parzialmente in Webinar sincrono assicurarsi della disponibilità di strumentazione hardware adeguata: audio e microfono, webcam e di adeguata connessione internet. Il partecipante deve possedere adeguate competenze di base nell'uso del media digitali, e deve collegarsi individualmente da una postazione PC.</p>
<b>TEST DI VERIFICA E ATTESTATI</b>	<p>Il corso prevede almeno una <b>prova di verifica finale</b> individuale. Il corso si considera concluso con esito positivo se il partecipante ha frequentato il <b>90%</b> della durata prevista per il corso e se sono state superate tutte le prove, che nel caso di questionari scritti devono corrispondere ad almeno il <b>70%</b> di risposte esatte. A queste condizioni, terminato il corso, viene rilasciato un <b>attestato di partecipazione.</b></p>

<p><b>SEDE e CALENDARIO DEL CORSO</b></p>	<p>Le date sono pubblicate sul sito web <a href="http://www.seaconsulenze.it">www.seaconsulenze.it</a>, mentre le sedi verranno comunicate di volta in volta.</p> <p>IL CORSO SI PRESTA AD ESSERE EROGATO ANCHE A DISTANZA (WEBINAR)</p>
<p><b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b></p>	<p>Per i corsi a calendario, l'iscrizione va effettuata online accedendo al sito <a href="http://www.seaconsulenze.it">www.seaconsulenze.it</a> e scegliendo il corso di vs. preferenza. Si ricorda che, se non già effettuato in precedenza, è necessario registrarsi e generare un proprio account. Successivamente si procederà all'iscrizione di ciascun addetto che si intende far partecipare al corso, verrà quindi inviata una notifica di buon esito della procedura, l'iscrizione si intende però perfezionata solo con il pagamento della quota.</p>
<p><b>QUOTE DI ISCRIZIONE</b></p>	<p>Il prezzo indicato sul sito SEA corrisponde alla tariffa prevista per singolo iscritto, al netto dell'IVA (22%). Se ha provveduto ad iscrivere più lavoratori alla stessa edizione pubblicata, allora ha diritto di applicare, al momento del pagamento, la seguente scontistica: per 2 iscritti -4%, 3 iscritti -8%, da 4 iscritti - 12%. <b>L'agevolazione vale solo per iscritti a corsi in presenza.</b></p>
<p><b>MODALITA' DI PAGAMENTO</b></p>	<p>Bonifico bancario da effettuarsi al momento della nostra conferma di avvio del corso, inviando distinta di pagamento a <a href="mailto:formazione@seaconsulenze.it">formazione@seaconsulenze.it</a></p> <p>SEA, CONSULENZE E SERVIZI S.R.L. Via Giuseppe di Vittorio, 16- 38015- LAVIS (TN), Codice IBAN IT24E0810205588000030004479 (CASSA RURALE TESINO). Indicare nella causale i moduli formativi ai quali si aderisce ed il numero di partecipanti.</p> <p>Per i <b>corsi in presenza</b>, al momento dell'iscrizione non viene chiesto il pagamento immediato. Di prassi, a dieci giorni dall'avvio del corso la Segreteria Corsi Vi contatterà per comunicare se il corso ha raggiunto il numero minimo di adesioni per poter essere confermato, in caso contrario le iscrizioni verranno spostate alla successiva edizione disponibile. Se l'avvio del corso è confermato Le verrà chiesto di effettuare il bonifico immediato per la somma derivante dal numero di lavoratori iscritti, dedotti eventuali sconti maturati, e aggiungendo l'IVA di legge. Il pagamento deve avvenire entro 5 giorni dall'avvio del corso, e copia dell'avvenuto bonifico andrà inviata tempestivamente a <a href="mailto:formazione@seaconsulenze.it">formazione@seaconsulenze.it</a>. Una volta perfezionata l'iscrizione, la quota versata non potrà essere in nessun caso restituita: il recesso può avvenire solo prima del pagamento e va espressamente comunicato alla Segreteria Corsi. In caso di rinuncia o assenza imprevista di uno o più lavoratori iscritti, essi potranno essere sostituiti, anche il giorno stesso di avvio del corso, comunicando immediatamente alla Segreteria Corsi i dati identificativi dei nuovi lavoratori. Qualora non fosse possibile sostituire i lavoratori iscritti, potrebbe risultare necessario rivedere la scontistica legata al numero di iscritti, e in tal caso Vi sarà richiesto di corrispondere la differenza. Per disdette entro i dieci giorni dall'inizio del corso si vedano nel dettaglio le <a href="#">CONDIZIONI DI SERVIZIO</a>.</p>
<p><b>CONTATTI E COMUNICAZIONI</b></p>	<p>Segreteria Corsi, <a href="mailto:formazione@seaconsulenze.it">formazione@seaconsulenze.it</a>, 0461 433 433 - int.427.</p> <p>Per maggiori dettagli: <a href="#">CONDIZIONI DI SERVIZIO</a>   <a href="#">CARTA DELLA QUALITÀ</a>. L'iscrizione implica l'accettazione di tutte le condizioni contrattuali applicabili. Qualora decida di recedere, invii per tempo la comunicazione di disdetta all'indirizzo mail della Segreteria Corsi di SEA.</p> <p>Per modifiche o cancellazioni, per favore scrivere a: <a href="mailto:formazione@seaconsulenze.it">formazione@seaconsulenze.it</a></p>

SEA CONSULENZE E SERVIZI S.R.L. E' SOGGETTO ACCREDITATO PER LA FORMAZIONE SICUREZZA NEL LAVORO DALLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO CON N. 1317 DA DICEMBRE 2018. L'ENTE È ACCREDITATO ANCHE PRESSO L'UFFICIO FONDO SOCIALE EUROPEO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO CON CODICE 25666/2018 DA DICEMBRE 2018.

**ATTENZIONE:** se la Sua azienda è una cooperativa associata alla Federazione Trentina della Cooperazione, o gode di altre convenzioni sottoscritte con il Gruppo Ecoopera, la tariffa unitaria di partenza da applicare potrebbe essere inferiore a quella pubblicata sul sito SEA. Verifichi se può beneficiare di condizioni di miglior favore e se, su tali tariffe scontate, risulta applicabile anche la scontistica progressiva collegata al numero di lavoratori iscritti per edizione a catalogo. Raccomandiamo di prestare attenzione nell'applicare correttamente le tariffe: in particolare, agli importi esposti va aggiunta l'IVA di legge, salvo i casi in cui l'organizzazione non benefici di IVA agevolata, o esente, per le attività formative. In questi casi, il regime di agevolazione da applicare ci deve essere comunicato anticipatamente, in modo da consentirci di effettuare correttamente la fatturazione.