

## CORSO ALIMENTARISTI HACCP (8 ORE) (12 ORE) (16 ORE)



# Corso di Formazione per Addetti e Responsabili Alimentaristi (HACCP) edizione 2012

In attuazione della L.R. n° 2472003, art.2 e dei Regolamenti (CE) n° 852/2004 e 853/2004

Corso effettuato con il riconoscimento di Assoservizi Industria Massa Carrara in collaborazione con Scuola Formazione Sicurezza Massa Carrara

Codice S.F.S. 1° HACCP CARRARA 2012

Responsabile del Corso Dott. Lorenzo Melani Assoservizi Industria Coordinatore e Tutor didattico

Simone Bertelloni

Partecipanti n.12 (numero minimo per attivare il corso)

**Sede** Sedi teoria: Carrara (aule Assoservizi viale xx Settembre 18)

(aule SFS via Groppini, 7 – traversa di via Roma)

**Periodo** Luglio 2012

**Orario** ore 14:30 – 18:30

### A1) Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari semplici

**Obiettivi:** Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

Contenuti: Rischi e pericoli alimentari. Conservazione degli alimenti - Igiene. Unità Formative I° e III°

Destinatari: Addetti alle attività alimentari semplici

**Quota di iscrizione €95,00+IVA** 

Durata: 8 ore

### A2) Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse

**Obiettivi:** Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

**Contenuti:** Rischi e pericoli alimentari. Conservazione degli alimenti - Igiene. Individuazione e controllo rischi. Unità Formative I°, III° e IV.

Destinatari: Addetti alle attività alimentari complesse

Quota di iscrizione €140,00+IVA

Durata: 12 ore



## CORSO ALIMENTARISTI HACCP (8 ORE) (12 ORE) (16 ORE)



## A3) <u>Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani</u> di autocontrollo di attività alimentari semplici

**Obiettivi:** Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

**Contenuti:** Rischi e pericoli alimentari. Piani di autocontrollo, criticità, procedure. Conservazione degli alimenti - Igiene. Unità Formative <u>Unità Formative:I°, II° e III°.</u>

Destinatari: titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici

Quota di iscrizione €140,00+IVA

Durata: 12 ore

## A4) <u>Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse</u>

**Obiettivi:** Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

**Contenuti:** Rischi e pericoli alimentari. Piani di autocontrollo, criticità, procedure. Conservazione degli alimenti - Igiene. Individuazione e controllo rischi.

**Destinatari:** titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse. <u>Unità Formativa I°, II°, III° e IV°.</u>

Quota di iscrizione €190,00+IVA

Durata: 16 ore

## Programma del corso:

GIORNO	ORE GIORNO	INSEGNANTE	ORE MATERIA	MATERIE
Mercoledì 11 Luglio 2012	14:30 – 18:30	Professionista del settore abilitato	4 ore	I° unità formativa:  a)Rischi e pericoli alimentari:chimici,fisici,microbiologici e loro prevenzione;b)Metodi di autocontrollo e principali sistemi HACCP;b)Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
Lunedì 16 Luglio 2012	14:30 – 18:30	Professionista del settore abilitato	4 ore	II° unità formativa: a)Le principali parti costruttive di un piano di autocontrollo;b) Identificazione dei punti critici,loro monitoraggio e misure correttive.
Mercoledì 18 Luglio 2012	14:30 – 18:30	Professionista del settore abilitato	4 ore	III° unità formativa:  a) Conservazione alimenti;b)approvvigionamento materie prime; c) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;d) igiene personale.
Lunedì 23 Luglio 2012	14:30 – 18:30	Professionista del settore abilitato	4 ore	IV° unità formativa:  a) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.



### CORSO **ALIMENTARISTI HACCP** (8 ORE) (12 ORE) (16 ORE)



## Scheda di Iscrizione

LA AZIENDA					
		Ragione sociale			
	Codice fiscale		Partita IV A		
	Via/P.zza		Loc.		
	C.A.P.	Prov.	Tel.		
	re al corso A1 [ ] A2 [ ] A nor (dati personali)	A3 [] A4 []			
	Nome		Cognome		
	Luogo di nascito	ı	Data di nascita		
	(Residenza) Via,	P.zza	Loc.		
	C.A.P.	Prov.	Prov. Codice Fiscale		
	Tel.	Fax	E-mail		
	(data)				
		_	(timbro e firma)		
Carrara sottoscri	al trattamento dei propri dati ed in particolare a	inserire e conservare negli archivi el	tutela dei dati personali autorizza S.F.S. Scuola Edile di Massa ettronici e cartacei tutti i dati contenuti nel presente modulo. Il sensi dell'Art 13 e' data facoltà al sottoscritto di chiedere la		
Si alle	ga [ ] Si spedisce copia [ ]:				
	ricevuta bonifico di EURO	(iva compresa)	, intestato alla Assoservizi Industria Srl		
	presso C.R.Carrara, sede Fosse causale "Iscrizione Corso A didattico;	•	24506 000021091180 ACCP", che comprende anche materiale		
	copia assegno di EURO	(iva compresa), in	testato alla Assoservizi Industria Srl		

ASSOSERVIZI INDUSTRIA SRL Viale XX Settembre, 118 – 54033 Carrara (MS) Tel: (+39) 0585 846326