

**CORSO/EVENTO FORMATIVO:
CORSO DI FORMAZIONE e AGGIORNAMENTO PER ALIMENTARISTI
(HACCP)**

MODALITA' E-LEARNING – 4 ORE

**Quota di partecipazione:
30 euro + IVA**



Il pagamento deve essere effettuato anticipatamente per poter ricevere le credenziali di accesso al portale AIFOS. In caso di scadenza dei termini previsti per la fruizione del corso sarà necessario effettuare una nuova iscrizione con il pagamento dell'intero importo della quota.

Normativa di riferimento	<i>Ai sensi della L.R. n.11/2003, delle Linee guida della D.G.R. n.342/2004 e della D.G.R. n.311/2019</i>
Obiettivi del corso	<i>Lo scopo del corso personale alimentarista è di fornire le competenze per lavorare in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.</i>
Destinatari	<i>Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande); fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi; addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli; addetti alla lavorazione di ortofrutticoli IV gamma; personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali; cuochi, pasticceri, gelatai, addetti alle gastronomie (produzione e vendita), addetti alla produzione di pasta fresca, addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi (esclusi addetti alla stagionatura e mungitori); addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi, addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).</i>
Metodologia del corso	<i>Modalità E-Learning – Piattaforma web AIFOS</i>
Contenuti	<i>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</i>

Cos'è l'E-learning?

L'e-learning è una metodologia di erogazione di percorsi formativi che offre la possibilità di gestire in autonomia tempi e modalità del proprio studio.

Bisogna collegarsi solo in alcune ore del giorno?

Il corso può essere seguito solo durante l'orario di lavoro, come previsto dal Nuovo Accordo Stato regioni del 2016.

Chi mi aiuta se ho delle difficoltà?

I partecipanti sono assistiti durante il percorso formativo da uno o più tutor.

Come si accede alla piattaforma?

Dopo avere effettuato il pagamento del corso, verrà inviata una mail con le credenziali di accesso ed il link per entrare sulla piattaforma.

Come si svolgono le lezioni?

Il corso è suddiviso in Moduli e ciascun modulo in Unità Didattiche. Una Unità didattica è la base di apprendimento (potrebbe corrispondere ad una o più lezioni di un corso in aula).

PERIODO MASSIMO DI FRUIZIONE DEL CORSO: 120 GIORNI

Dati OBBLIGATORI dell'Azienda per la Fatturazione/Emissione attestati

Ragione Sociale	
Codice ATECO	
Indirizzo – Località	
CAP e Provincia	
Telefono	
Indirizzo mail Ufficio Amministrazione	
Partita IVA	
Codice Fiscale	
Codice Destinatario (Fatturazione Elettronica)	

Modalità di pagamento: (BARRARE LA CASELLA INTERESSATA)

- Bonifico Bancario anticipato IT83N0508037060CC0340651483 - BANCA DI IMOLA - Agenzia San Giovanni in Persiceto
- Corso compreso in contratto già sottoscritto con Ecobyte

FORM. e AGG. HACCP E-LEARNING - Dati del/i partecipante/i (SCRIVERE IN STAMPATELLO)

Nome e Cognome	
Data e Luogo di Nascita	
Codice Fiscale	
Mansione in Azienda	
Indirizzo e-mail personale	

Ai sensi dell'art 13 del D. Lgs. 196/2003 recante il Codice in materia di protezione dei dati personali così come modificato dal Regolamento GDPR 2016/679 la scrivente EcoByte Formazione S.r.l. in qualità di titolare del trattamento, informa che i dati personali acquisiti con riferimento ai rapporti commerciali instaurati formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa. I dati raccolti nell'apposita sezione del presente volantino saranno utili per l'iscrizione alla piattaforma e-learning e per l'erogazione dell'attestato da parte di AiFOS. L'indirizzo mail verrà utilizzato per spedire le credenziali di accesso al corso. L'azienda che iscrive il partecipante dovrà avere cura di informare lo stesso prima del rilascio dei dati personali.

Data _____
Timbro e Firma <small>(questi dati possono essere inseriti come immagine digitale)</small>