

**MODULO DI ISCRIZIONE**  
**CORSO DI AGGIORNAMENTO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA – HACCP (SECONDO SEMESTRE 2022)**  
 (da inviare, unitamente alla copia del pagamento effettuato, a [formazione@retetrentinasicurezza.it](mailto:formazione@retetrentinasicurezza.it))

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
 nella sua qualità di titolare / legale rappresentante della ditta / società \_\_\_\_\_

associato Confcommercio  non associato Confcommercio - settore attività \_\_\_\_\_  
 P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Codice destinatario (fatt. elettronica): \_\_\_\_\_  
 Tel. \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_ e.mail \_\_\_\_\_  
 Indirizzo \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

**iscrive** (per più di 2 iscritti utilizzare più moduli)

- il/la sig./sig.ra (cognome e nome) \_\_\_\_\_ mansione: \_\_\_\_\_  
 nato/a a: \_\_\_\_\_ in data: \_\_\_\_\_ codice fiscale: \_\_\_\_\_
- il/la sig./sig.ra (cognome e nome) \_\_\_\_\_ mansione: \_\_\_\_\_  
 nato/a a: \_\_\_\_\_ in data: \_\_\_\_\_ codice fiscale: \_\_\_\_\_

al seguente corso di **formazione in MATERIA IGIENICO SANITARIA/HACCP** organizzato da Confcommercio Trentino con Rete Trentina Sicurezza S.r.l. (barrare con una "X"):

- corso aggiornamento di 4 ore IN AULA (per le date di Trento anche in modalità FAD)** destinato ai responsabili aziendali (titolari e resp. HACCP) e/o al personale di produzione alimentare (cuochi, macellai...)
- corso aggiornamento di 2 ore IN AULA (per le date di Trento anche in modalità FAD)** destinato al personale operativo (addetti vendita, baristi, camerieri, magazzinieri, addetti cernita frutta e verdura.....)

che si terrà a (barrare con una "X"):

<input type="checkbox"/> TRENTO (aula)	Lunedì	12/09/2022	<input type="checkbox"/> MALE' (aula)	Mercoledì	16/11/2022
<input type="checkbox"/> TRENTO (FAD)	Lunedì	12/09/2022	<input type="checkbox"/> TRENTO (aula)	Lunedì	12/12/2022
<input type="checkbox"/> POZZA (aula)	Giovedì	22/09/2022	<input type="checkbox"/> TRENTO (FAD)	Lunedì	12/12/2022

**Orari:** corso agg. 4 ore: 14.00-18.00 corso agg. 2 ore: 11.00-13.00

- corso aggiornamento di **4 ore IN MODALITÀ E-LEARNING** destinato ai responsabili aziendali (titolari e resp. HACCP) e/o al personale di produzione alimentare (cuochi, macellai...)

**mail personale dei partecipanti** per attivare il corso: \_\_\_\_\_

**Conferma, pagamento, disdetta**

1. la quota di iscrizione per ciascun partecipante ammonta a:

tipologia corso	Associato Confcommercio	Non Associato Confcommercio
Agg. HACCP 4 ore IN AULA / FAD	Euro 69,54/cad. (€57,00+Iva 22%)	Euro 109,80/cad. (€90,00+Iva 22%)
Agg. HACCP 2 ore IN AULA / FAD	Euro 36,60/cad. (€30,00+Iva 22%)	Euro 61,00/cad. (€50,00+Iva 22%)
Agg. HACCP 4 ore E-LEARNING	Euro 91,50/cad. (€75,00+Iva 22%)	Euro 109,80/cad. (€90,00+Iva 22%)

per un totale di € \_\_\_\_\_ compresa IVA. Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario intestato a Rete Trentina Sicurezza S.r.l. (IBAN: **IT40V083040180300002386110**), indicando nella causale **"corso aggiornamento HACCP 2022 – cognome partecipante"**.

- la quota di iscrizione comprende il materiale didattico ed il rilascio dell'attestato di partecipazione;
- L'iscrizione si intende perfezionata al momento del ricevimento della presente scheda, debitamente compilata in tutte le sue parti e sottoscritta per accettazione nelle firme richieste, nonché della ricevuta a conferma dell'avvenuto pagamento. Seguirà fattura inviata all'indirizzo di fatturazione con conferma scritta da parte di Rete Trentina Sicurezza S.r.l. dell'avvenuto perfezionamento.
- L'iscrizione impegna l'azienda al pagamento della quota** di cui al punto 1, anche in caso di mancata partecipazione **salvo non venga data disdetta entro 5 giorni lavorativi** precedenti la data del corso.

Luogo e data \_\_\_\_\_ Firma e timbro dell'azienda \_\_\_\_\_



Ai sensi e per gli effetti del Regolamento GDPR 2016/679, La informiamo che i dati raccolti nella presente scheda di iscrizione saranno trattati da Rete Trentina Sicurezza S.r.l., titolare del trattamento, nel rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa in materia di tutela dei dati personali. Il trattamento, effettuato anche elettronicamente da parte di personale incaricato, è finalizzato alla organizzazione e gestione del corso di formazione in oggetto e per scopi amministrativi, contabili e fiscali, nonché per l'invio di materiale informativo su nostre iniziative formative (compreso il re-call alla scadenza di validità dei corsi) e commerciali. Il conferimento dei dati è obbligatorio per l'esplicitamento del servizio richiesto; i dati saranno raccolti ed archiviati presso la nostra sede. In relazione al trattamento in parola, La informiamo che in qualsiasi momento potrà esercitare i diritti di cui al Regolamento europeo 679/2016 (GDPR) (conferma, modifica, cancellazione, aggiornamento dei dati, ecc.) rivolgendosi per iscritto al titolare del trattamento: Rete Trentina Sicurezza S.r.l., Via Soprasasso, 32 - 38121 TRENTO, [info@retetrentinasicurezza.it](mailto:info@retetrentinasicurezza.it). Con la sottoscrizione della presente **l'gli interessato/espri me il proprio consenso al trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità sopra indicate**. Qualora non desiderate ricevere materiale informativo su nostre future iniziative formative e commerciali barrare questa casella

TAGLIA E SPEDISCI



**RETE TRENINA**  
 PROTEZIONE - IGIENE - QUALITÀ  
**SICUREZZA**

# HACCP



# CALENDARIO 2° SEMESTRE 2022



**CONFCOMMERCIO**  
 IMPRESE PER L'ITALIA  
**TRENTINO**



**RETE TRENTINA SICUREZZA S.r.l.**, organizza anche quest'anno in collaborazione con Confcommercio Trentino, i **corsi di formazione base e di aggiornamento in materia igienico sanitaria - HACCP** per responsabili d'azienda, responsabile HACCP e personale coinvolto in attività di produzione, responsabili punti vendita, baristi, camerieri di sala, magazzinieri, lavapiatti, banconisti. I corsi, svolti in conformità all'Allegato II, Cap XII. Reg. CE 852/04 e alla delibera della Provincia Autonoma di Trento n. 159 del 1 febbraio 2008, saranno tenuti dal consulente Rete Trentina Sicurezza dott. Marco Bernabè esperto HACCP.

**Per chi non ha mai frequentato un corso HACCP e per chi partecipato ad un corso prima del 2015 raccomandata l'iscrizione al corso base. Per chi invece ha frequentato un corso fra il 2016 e il 2020 è consigliata la frequenza al corso di aggiornamento.**

### ARGOMENTI TRATTATI:

- A. Definizioni generali
- B. Igiene delle strutture e delle attrezzature;
- C. Le buone prassi di lavorazione relativa alla propria mansione
- D. L'igiene Personale;
- E. Controlli ingresso merci - etichettatura e controllo degli allergeni
- F. Modalità di conservazione delle derrate
- G. Autocontrollo e sistema HACCP
- H. controllo delle temperature e del microclima
- I. modalità di monitoraggio e documentazione
- J. norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- K. microbiologia, chimica merceologica, chimica e fisica degli alimenti
- L. nozioni sulle patologie trasmissibili con gli alimenti;
- M. 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
- N. Legislazione alimentare di settore;
- O. Le frodi alimentari
- P. Relazione con gli Organi di controllo ufficiale.

Al termine del corso a ciascun partecipante che avrà superato il test finale sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Di seguito troverà le schede di iscrizione da inviare via mail a: [info@retetrentinasicurezza.it](mailto:info@retetrentinasicurezza.it)

Per ulteriori informazioni

Cell. **324/0934924**, e-mail:

**formazione@retetrentinasicurezza.it**

## MODULO DI ISCRIZIONE CORSO DI FORMAZIONE **BASE** IN MATERIA IGIENICO SANITARIA – HACCP (SECONDO SEMESTRE 2022) (da inviare, unitamente alla copia del pagamento effettuato, a [formazione@retetrentinasicurezza.it](mailto:formazione@retetrentinasicurezza.it))

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di titolare / legale rappresentante della ditta / società \_\_\_\_\_

associato Confcommercio  non associato Confcommercio - settore attività \_\_\_\_\_

P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ Codice destinatario (fatt. elettronica): \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_ e.mail \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

**iscrive** (per più di 2 iscritti utilizzare più moduli)

- il/la sig./sig.ra (cognome e nome) \_\_\_\_\_ mansione: \_\_\_\_\_  
nato/a a: \_\_\_\_\_ in data: \_\_\_\_\_ codice fiscale: \_\_\_\_\_
- il/la sig./sig.ra (cognome e nome) \_\_\_\_\_ mansione: \_\_\_\_\_  
nato/a a: \_\_\_\_\_ in data: \_\_\_\_\_ codice fiscale: \_\_\_\_\_

al seguente corso di **formazione in MATERIA IGIENICO SANITARIA/HACCP** organizzato da Confcommercio Trentino con Rete Trentina Sicurezza S.r.l. (barrare con una "X"):

- corso base di 8 ore IN AULA (per le date di Trento anche in modalità FAD)** destinato ai responsabili aziendali (titolari e resp. HACCP) e/o al personale di produzione alimentare (cuochi, macellai...)
- corso base di 4 ore IN AULA (per le date di Trento anche in modalità FAD)** destinato al personale operativo (addetti vendita, baristi, camerieri, magazzinieri, addetti cernita frutta e verdura.....)

che si terrà a (barrare con una "X"):

<input type="checkbox"/> TRENTO (aula)	Lunedì	12/09/2022	<input type="checkbox"/> MALE' (aula)	Mercoledì	16/11/2022
<input type="checkbox"/> TRENTO (FAD)	Lunedì	12/09/2022	<input type="checkbox"/> TRENTO (aula)	Lunedì	12/12/2022
<input type="checkbox"/> POZZA (aula)	Giovedì	22/09/2022	<input type="checkbox"/> TRENTO (FAD)	Lunedì	12/12/2022

**Orari: corso base 8 ore: 9.00-13.00 e 14.00-18.00 corso base 4 ore: 9.00 - 13.00**

- corso base di **4 ore IN MODALITÀ E-LEARNING** (destinato al personale operativo (addetti vendita, baristi, camerieri, magazzinieri, addetti cernita frutta e verdura.....)
- corso base di **8 ore IN MODALITÀ E-LEARNING** (destinato ai responsabili aziendali (titolari e resp. HACCP) e/o al personale di produzione alimentare (cuochi, macellai...)

**mail personale dei partecipanti** per attivare il corso: \_\_\_\_\_

### Conferma, pagamento, disdetta:

1. la quota di iscrizione per ciascun partecipante ammonta a:

tipologia corso	Associato Confcommercio	Non Associato Confcommercio
HACCP base 8 ore IN AULA / FAD	Euro 87,84/cad. (€ 72,00+Iva 22%)	Euro 140,30/cad. (€ 115,00+Iva 22%)
HACCP base 4 ore IN AULA / FAD	Euro 69,54/cad. (€ 57,00+Iva 22%)	Euro 109,80/cad. (€ 90,00+Iva 22%)
HACCP base 4 ore E-LEARNING	Euro 69,54 (€ 57,00+IVA 22%)	Euro 85,40 (€ 70,00+IVA 22%)
HACCP base 8 ore E-LEARNING	Euro 109,80/cad. (€ 90,00+Iva 22%)	Euro 134,20/cad. (€ 110,00+Iva 22%)

per un totale di € \_\_\_\_\_, compresa IVA. Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario intestato a Rete Trentina Sicurezza S.r.l. (IBAN: **IT40V0830401803000002386110**), indicando nella causale "**corso base HACCP 2022 – cognome partecipante**"

2. la quota di iscrizione comprende il materiale didattico ed il rilascio dell'attestato di partecipazione;
3. L'iscrizione si intende perfezionata al momento del ricevimento della presente scheda, debitamente compilata in tutte le sue parti e sottoscritta per accettazione nelle firme richieste, nonché della ricevuta a conferma dell'avvenuto pagamento. Seguirà fattura inviata all'indirizzo di fatturazione con conferma scritta da parte di Rete Trentina Sicurezza S.r.l. dell'avvenuto perfezionamento.
4. **L'iscrizione impegna l'azienda al pagamento della quota** di cui al punto 1, anche in caso di mancata partecipazione **salvo non venga data disdetta entro 5 giorni lavorativi** precedenti la data del corso.

Luogo e data \_\_\_\_\_ Firma e timbro dell'azienda \_\_\_\_\_



Ai sensi e per gli effetti del Regolamento GDPR 2016/679, L'informiamo che i dati raccolti nella presente scheda di iscrizione saranno trattati da Rete Trentina Sicurezza S.r.l., titolare del trattamento, nel rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa in materia di tutela dei dati personali. Il trattamento, effettuato anche elettronicamente da parte di personale incaricato, è finalizzato alla organizzazione e gestione del corso di formazione in oggetto e per scopi amministrativi, contabili e fiscali, nonché per l'invio di materiale informativo su nostre future iniziative formative. Compreso il re- call alla scadenza di validità del corso e commerciali. Il conferimento dei dati è obbligatorio per l'aspirante al servizio richiesto; i dati saranno raccolti ed archiviati presso la nostra sede, in relazione al trattamento in parola. La informiamo che in qualsiasi momento potrà esercitare i diritti di cui il Regolamento europeo 679/2016 (GDPR) conferma, modifica, cancellazione, aggiornamento dei dati, ecc.) rivolgendosi per iscritto al titolare del trattamento: Rete Trentina Sicurezza S.r.l., Via Soprasasso, 32 - 38121 TRENTO, [info@retetrentinasicurezza.it](mailto:info@retetrentinasicurezza.it). Con la sottoscrizione della presente il/ gli interessato/i esprime/ esprimono il proprio consenso al trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità sopra indicate. Qualora non desiderate ricevere materiale informativo su nostre future iniziative formative e commerciali barate questo casella

