

MODULO DI ISCRIZIONE
CORSO DI AGGIORNAMENTO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA – HACCP (ANNO 2023)
 (da inviare, unitamente alla copia del pagamento effettuato, a 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 S.r.l. con Rete Trentina Sicurezza S.r.l. (barrare con una "X"):

- corso aggiornamento di 4 ore destinato ai responsabili aziendali (titolari e resp. HACCP) e/o al personale di produzione alimentare (cuochi, macellai...)
- corso aggiornamento di 2 ore 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"/> FAD	Lunedì	20/02/2023	<input type="checkbox"/> TRENTO	Martedì	19/09/2023
<input type="checkbox"/> TUENNO	Martedì	14/03/2023	<input type="checkbox"/> POZZA DI FASSA	Giovedì	21/09/2023
<input type="checkbox"/> TRENTO	Lunedì	15/05/2023	<input type="checkbox"/> MALE'	Mercoledì	15/11/2023
<input type="checkbox"/> PREDAZZO	Giovedì	18/05/2023	<input type="checkbox"/> FIERA DI PRIMIERO	Giovedì	30/11/2023
<input type="checkbox"/> TIONE	Mercoledì	07/06/2023	<input type="checkbox"/> FAD	Lunedì	11/12/2023

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
Aggiornamento HACCP 4 ore AULA	Euro 85,40/cad. (€70,00+Iva 22%)	Euro 109,80/cad. (€90,00+Iva 22%)
Aggiornamento HACCP 4 ore FAD	Euro 73,20/cad. (€60,00+Iva 22%)	Euro 97,60/cad. (€80,00+Iva 22%)
Aggiornamento HACCP 2 ore AULA	Euro 48,80/cad. (€40,00+Iva 22%)	Euro 61,00/cad. (€50,00+Iva 22%)
Aggiornamento HACCP 2 ore FAD	Euro 36,60/cad. (€30,00+Iva 22%)	Euro 54,90/cad. (€45,00+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: IT40V0830401803000002386110), indicando nella causale "**corso aggiornamento HACCP 2023 – 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 _____



Al 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. Con la sottoscrizione della presente l'gii interessato/espriime 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 iniziative formative e commerciali barrare questa casella

TAGLIA E SPEDISCI



RETE TRENTINA
 PROTEZIONE - IGIENE - QUALITÀ
SICUREZZA

HACCP



CALENDARIO CORSI 2023



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 2018 si raccomanda l'iscrizione al corso base. Per chi invece ha frequentato un corso fra il 2018 e il 2022 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 per la lotta antini animali infestanti;
- 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. Tenuta sotto controllo dei livelli di acrilamide
- O. Legislazione alimentare di settore;
- P. Le frodi alimentari
- Q. 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

Per ulteriori informazioni

Cell. **324/0934924**,

e-mail: formazione@retetrentinasicurezza.it

MODULO DI ISCRIZIONE

CORSO DI FORMAZIONE BASE IN MATERIA IGIENICO SANITARIA – HACCP (ANNO 2023)

(da inviare, unitamente alla copia del pagamento effettuato, a 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 S.r.l. con Rete Trentina Sicurezza S.r.l. (barrare con una "X"):

- corso base di 8 ore IN AULA/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** 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"/> FAD	Lunedì	20/02/2023	<input type="checkbox"/> TRENTO	Martedì	19/09/2023
<input type="checkbox"/> TUENNO	Martedì	14/03/2023	<input type="checkbox"/> POZZA DI FASSA	Giovedì	21/09/2023
<input type="checkbox"/> TRENTO	Lunedì	15/05/2023	<input type="checkbox"/> MALE'	Mercoledì	15/11/2023
<input type="checkbox"/> PREDAZZO	Giovedì	18/05/2023	<input type="checkbox"/> FIERA DI PRIMIERO	Giovedì	30/11/2023
<input type="checkbox"/> TIONE	Mercoledì	07/06/2023	<input type="checkbox"/> FAD	Lunedì	11/12/2023

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	Euro 109,80/cad. (€90,00+Iva 22%)	Euro 140,30/cad. (€115,00+Iva 22%)
HACCP base 8 ore FAD	Euro 97,60/cad. (€80,00+Iva 22%)	Euro 128,10/cad. (€105,00+Iva 22%)
HACCP base 4 ore AULA	Euro 73,20/cad. (€60,00+Iva 22%)	Euro 91,50/cad. (€75,00+Iva 22%)
HACCP base 4 ore FAD	Euro 67,10/cad. (€55,00+Iva 22%)	Euro 79,30/cad. (€65,00+Iva 22%)
HACCP base 4 ore E-LEARNING	Euro 79,30/cad. (€65,00+Iva 22%)	Euro 91,50/cad. (€75,00+Iva 22%)
HACCP base 8 ore E-LEARNING	Euro 109,80/cad. (€90,00+Iva 22%)	Euro 140,30/cad. (€115,00+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 2023 – 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 _____

TAGLIA E SPEDISCI



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 future iniziative formative. Compreso il re- call alla scadenza in 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 Sopracasso, 32 - 38121 TRENTO, 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 L'informativa completa sul trattamento dei dati è visitabile sul nostro sito www.retetrentinasicurezza.it o utilizzando il QR Code qui a fianco