

CORSO CONSULENTE E RESPONSABILE HACCP (Regolamenti Europei 178/02 e 852/04 e Normativa HACCP Regione Lazio)

Sede: Servizio di Prevenzione e Protezione Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" Via Cambridge, snc – 00133 Roma	Periodo anno 2017: Durata: 40 ore 22-23-24-30 Giugno 2017 e 1 Luglio 2017 Orario d'aula: 09:00 – 13:00 14:00 – 18:00	Modalità di iscrizione: Le iscrizioni dovranno essere confermate mediante l'invio della scheda compilata in ogni sua parte scannerizzata ed inviata via email all'indirizzo spp.sicurezzaalavoro@gmail.com . Per ulteriori informazioni: scrivere in email o contattare telefonicamente Segreteria organizzativa "db management" 3475852585 / 3409403151.
--	---	---

Quota di partecipazione: <input type="checkbox"/> Modulo A: €450.00 IVA inclusa <input type="checkbox"/> Modulo A + B o Modulo A + C: €650.00 IVA inclusa <input type="checkbox"/> Modulo A + B + C: €830.00 IVA inclusa <input type="checkbox"/> Modulo D: €250.00 IVA inclusa <input type="checkbox"/> Modulo E: €250.00 IVA inclusa <input type="checkbox"/> Modulo A + B + C + D o E: €1000.00 IVA inclusa <input type="checkbox"/> Modulo A + B + C + D + E: €1100.00 IVA inclusa <i>In caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti l'ente si riserva la facoltà di annullare l'evento e riprogrammarlo in altre date.</i>	Pagamento della quota d'iscrizione: Il pagamento della quota di iscrizione deve avvenire a mezzo bonifico direttamente a db management&production sas - Banca Intesa San Paolo Spa- IBAN: IT45 I 03069 05110 10000006075 entro e non oltre <p style="text-align: center;">Scadenza iscrizione: 21 giugno 2017</p> Indicare nella causale: Corso di Formazione 22-23-24-30 Giugno 2017 e 1 Luglio 2017 Si prega di inviare via e-mail copia del bonifico effettuato e sarà trasmessa la fattura relativa.
---	--

DESTINATARI

Tutti gli operatori del settore alimentare e tutti coloro (diplomati, laureati, laureandi e lavoratori) che vogliono acquisire conoscenze sulla progettazione/gestione/manuale igiene alimentare, certificazione, auto etichettatura, protocolli EUREP GAP per fornitori e Buone Pratiche Agricole (GAP) nel settore agroalimentare.

Il corso è a numero chiuso. Le iscrizioni verranno accettate per ordine cronologico.

OBIETTIVI

Il corso si propone di dare all'allievo la formazione e conoscenze utili ad effettuare una corretta valutazione e gestione del rischio per poter operare nell'ambito delle produzioni alimentari.

METODOLOGIA

La metodologia didattica è quella dell'aula frontale ed è finalizzata a favorire l'apprendimento attivo dei partecipanti, attraverso tecniche e strumenti per la formazione quali: lezione esemplificativa ed interattiva, discussione di casi, lavori di gruppo, simulazioni, esercitazioni e attività pratiche di laboratorio.

CONTENUTI

- Modulo A: Sistema HACCP (valutatore HACCP)
- Modulo B: Rintracciabilità e Certificazione regolamentata e volontaria (certificazione in autoregolamentazione)
- Modulo C: Protocollo BRC e IFS (aderenza dei fornitori a protocolli europei)
- Modulo D: Etichettatura alimentare (abilitazione ad etichettatura prodotto proprio)
- Modulo E: Global Gap (aderenza alle buone pratiche agricole per i prodotti agroalimentari)

Il corso fornisce la conoscenza specialistica e le competenze utili a svolgere questa funzione, al fine di acquisire conoscenze, metodologie e prassi relative a: Pacchetto igiene – Codice Alimentarius e UNI 10854 – Flusso di processo del Sistema HACCP – Punti critici di controllo (CCP) – Principi di etichettatura alimentare – Protocollo BRC e IFS – Rintracciabilità della filiera e UNI 10939 – Certificazione del prodotto punti di forza e di debolezza – Protocollo EUROP GAP.

ATTESTATO

Al termine del corso sarà rilasciato attestato di frequenza e profitto del corso dal Servizio di Prevenzione e Protezione Università degli Studi di Roma "Tor Vergata".

L'iscrizione può essere effettuata compilando il seguente coupon ed inviando l'intera scheda via email a

spp.sicurezzaalavoro@gmail.com

Nome e Cognome.....

Intestazione Fattura (se società).....

Indirizzo residenza/fiscale (se società).....

CAP Città Codice Fiscale.....

P.IVA (se società).....

Tel email

Titolo di studio.....

Settore di attività dell'azienda.....

Data Firma e timbro