

**DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO DI AGGIORNAMENTO IN MODALITA' E-LEARNING**

**CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALIMENTARISTI (HACCP)**

*Ai sensi del D. Lgs 193/07 – REG. CE 852/04 e REG. CE 178/02*

Il seguente modulo è da inviare compilato per conferma via e-mail a: [info@asaservizi.eu](mailto:info@asaservizi.eu) o via fax al n. 031 547 21 26

<b>Ragione sociale</b>			
<b>Indirizzo</b>		<b>E-mail</b>	
<b>Partita I.V.A.</b>		<b>Codice Fiscale</b>	
<b>Telefono</b>		<b>Fax</b>	
<b>Iscrizione per:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CORSO AGGIORNAMENTO <b>HACCP</b> : corso aggiornamento per operatori addetti all'igiene alimentare di tutte le attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione/somministrazione		
<b>Quota a partecipante</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aggiornamento HACCP <u>modalità e-learning</u> € 40,00 IVA ESCLUSA		
<b>Pagamento</b>	Bonifico bancario <b>da allegare al presente modulo di iscrizione</b> Banca Popolare di Milano-Ag Seregno (MB) IBAN: IT 28 A 05034 33842 000000004054		
<p>La Società garantisce, ai sensi del D. Lgs 30 giugno 2003, n. 196 e del regolamento UE 2016/679, la sicurezza e la riservatezza dei dati personali raccolti al fine dell'erogazione dei servizi richiesti. Il trattamento degli stessi avverrà secondo le disposizioni delle citate norme e sarà strettamente connesso all'esecuzione dell'incarico. Con il conferimento dell'incarico il Committente dà il proprio consenso al trattamento dei dati predetti. Vi invitiamo a prendere visione dell'informativa relativa al trattamento dei dati all'indirizzo <a href="http://www.asaservizi.eu/themes/custom/asaservizi/assets/pdf/privacy-policy.pdf">http://www.asaservizi.eu/themes/custom/asaservizi/assets/pdf/privacy-policy.pdf</a></p> <input checked="" type="checkbox"/> Autorizzo il trattamento dei dati forniti ai sensi del D. Lgs 196/03 e s.m.i.			
<b>Data</b>			
<b>Firma</b>			

**DATI LAVORATORI ISCRITTI:**

COGNOME - NOME	LUOGO/DATA DI NASCITA	CODICE FISCALE	INDIRIZZO MAIL PERSONALE

COGNOME - NOME	LUOGO/DATA DI NASCITA	CODICE FISCALE	INDIRIZZO MAIL PERSONALE

## **CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALIMENTARISTI (HACCP) E-LEARNING**

*Ai sensi del D. Lgs 193/07 – REG. CE 852/04 e REG. CE 178/02*

Il nostro corso di aggiornamento in modalità e-learning sono stato progettato con l'apporto di professionalità specialistiche in grado di offrire ai partecipanti elementi didattici sia teorici che pratici.

I docenti coinvolti nell'elaborazione dei corsi, sono esperti sulla sicurezza aziendale, con esperienza pluriennale in materia di sicurezza e salute nel lavoro e nell'espletamento di attività di formazione nel settore ed in possesso dei requisiti richiesti ai sensi del D.M. 06/03/13.

A supporto dell'attività didattica in e-learning sarà possibile contattare, tramite il sistema di messaggistica del portale, un nostro Tutor esperto in materia di salute e sicurezza sul lavoro, a disposizione di ciascun discente per la gestione del percorso formativo. È altresì possibile contattare il nostro servizio di assistenza tecnica [corsi@asaservizi.eu](mailto:corsi@asaservizi.eu).

La nostra piattaforma e-learning permette il monitoraggio continuo del processo Learning Management System (LMS) ed ogni corso e modulo è strutturato in conformità allo standard internazionale Shareable Content Object Reference Model (SCORM) per garantire il tracciamento della fruizione degli oggetti didattici utilizzati dai discenti.

Si provvederà all'atto dell'iscrizione a garantire, attraverso idonee soluzioni tecniche, la profilazione di tutti utenti nel rispetto della normativa sul trattamento dei dati personali e della privacy.

### PRINCIPALI ARGOMENTI DEL CORSO DI FORMAZIONE HACCP - TEMPO DI STUDIO PREVISTO 2 ORE CIRCA-

- sistema HACCP: finalità, settori di competenza, principi;
- contaminazione degli alimenti: chimica, fisica e biologica;
- malattie di origine alimentare;
- la prevenzione: igiene personale, sanificazione, requisiti strutture destinate agli alimenti, manipolazione alimenti
- metodi di conservazione degli alimenti e l'importanza delle temperature
- etichettatura degli alimenti
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

### VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO E ATTESTATI

Durante il percorso formativo sono previste prove di autovalutazione intermedie e al termine del corso si accede al test di valutazione finale con domande di diversa tipologia (Vero/falso, risposta multipla, scelta multipla, type in, matching, sequenziale, numerica, fill in the blank, multiple choice text, word bank, hotspot, ecc. ).

Per superare il test occorre rispondere correttamente al 70% delle domande altrimenti sarà necessario rivedere i moduli relativi alle domande errate e ripetere il test finale, che conterrà ogni volta domande diverse, estratte casualmente dall'archivio inserito in piattaforma. Al termine del corso e al superamento del test finale, si provvederà alla predisposizione dell'attestato di frequenza per ciascun partecipante, in conformità alla Circolare della Regione Lombardia n. 7 del 17/09/2012.