

# HACCP

**DURATA:** 16 ore

**CERTIFICAZIONE FINALE:**

attestato di frequenza con profitto

**DESTINATARI E PREREQUISITI:**

lavoratori che operano nel settore turistico alberghiero

**CALENDARIO e ORARIO:**

A partire da Ottobre 2018  
il lunedì con orario 18-22

**POSTI DISPONIBILI:**

10

**COSTO:**

€ 176,00 iva esente

**SEDE DI SVOLGIMENTO:**

Alba - str. Castelgherlone 2/a

**ALTRE INFORMAZIONI:**

Al termine del percorso formativo,  
previa frequenza di almeno il 90%  
delle ore di formazione, verrà  
effettuata una prova di verifica  
obbligatoria.

**OBIETTIVI DEL CORSO:**

formare il personale aziendale che manipola, prepara e trasporta gli alimenti.

**ARGOMENTI:**

Sistema HACCP: cosa è e come funziona  
Il controllo visivo  
La verifica della merce immagazzinata  
Norme igieniche basilari  
Valutazione e controllo temperature e microclima  
Argomenti di microbiologia alimentare  
Nozioni di chimica merceologica  
Igiene delle strutture, attrezzature e igiene personale  
Approfondimenti sul quadro normativo  
Le relazioni con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

**DOCENTI:**

Esperto in materia

HACCP

## DATI PERSONALI DEL PARTECIPANTE

Cognome ..... Nome .....  
Data di nascita ..... Luogo di nascita .....  
Luogo di residenza..... Indirizzo.....  
Codice fiscale ..... Titolo di studio .....  
Ruolo svolto in azienda. ....  
Tipologia contrattuale .....

## DATI PER LA FATTURAZIONE

Ragione sociale dell'azienda o Cognome Nome .....  
.....  
Indirizzo .....  
CAP ..... Città ..... Prov .....  
Partita IVA .....  
Codice fiscale ..... Codice ATECO: .....  
Numero dipendenti ..... Eventuale esenzione IVA ai sensi Art .....  
Persona da contattare per eventuali comunicazioni:.....  
Tel. .... Fax .....  
e-mail : .....

## ATTESTATI

Gli attestati saranno rilasciati solo ai partecipanti che:

- hanno frequentato il numero minimo di ore previsto dalla normativa di riferimento
- hanno superato la prova finale ove prevista
- a saldo della quota di partecipazione

## CANCELLAZIONE O RINVIO DEL CORSO

Apro Formazione si riserva la facoltà di cancellare o rinviare l'effettuazione del corso, nel caso non si raggiunga il numero minimo di iscrizioni.

Data .....

Timbro e firma del  
Legale Rappresentante

.....

Tutela dei dati personali. Informativa ai sensi del Regolamento UE UE 2016/679

Data .....

Per consenso: firma

.....



[www.aproformazione.it](http://www.aproformazione.it)

Ragione sociale: **APRO Formazione S.C. a R.L.**

Codice Fiscale Partita IVA/n° R.I. 02605270046 - N° R.E.A. 223065 Capitale Sociale: € 417.420,42 int. vers.

Sede legale "Mons. G.B. Gianolio" **ALBA**

Strada Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN) - Tel. 0173.28.49.22 - Fax 0173.28.18.70 [informa@aproformazione.it](mailto:informa@aproformazione.it)

Sede operativa **CANELLI**

Via dei Prati, 16 - 14053 Canelli (AT) - Tel. 0141.83.22.76 - Fax 0141.82.54.59 [so.canelli@aproformazione.it](mailto:so.canelli@aproformazione.it)



ACCREDITAMENTO REGIONE PIEMONTE	
FORMAZIONE	
Sedi di <b>Alba</b>	n°1391/001 - n°007/001
Sede di <b>Canelli</b>	n°007/004
ORIENTAMENTO	
Sedi di <b>Alba</b>	n°1392/001 - n°332/001
Sede di <b>Canelli</b>	n°332/004
SERVIZI AL LAVORO	
Sedi di <b>Alba e Canelli</b>	n°0024/F2