

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

prima lezione martedì 17 gennaio 2012



Il corso è rivolto a coloro che trasformano, confezionano, depositano, manipolano, somministrano sostanze alimentari e hanno l'obbligo di garantire, tramite un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP (Reg. (CE) n. 852/2004 e D.Lgs. 193/2007) la sicurezza igienica degli alimenti.

Destinatari: massimo 15 persone

La formazione è dedicata in particolar modo agli operatori appartenenti al comparto della micro-ricettività, ossia a coloro che gestiscono malghe, agriturismi e B&B ed agli operatori agricoli che fanno vendita diretta e propongono degustazioni. Si darà accesso prioritario a coloro i quali intendono avviare, all'interno di questi settori, una nuova attività. In aggiunta si favorirà la partecipazione dei giovani sotto i 40 anni e delle donne.

Durata: 21 ore - strutturate in 6 incontri

Sede: Malè – via IV Novembre 4 presso la sede della Comunità della Valle di Sole

Iscrizione: per effettuare l'iscrizione è necessario compilare il modulo in allegato e consegnarlo entro mercoledì 11 gennaio 2012 a Trentino CIPA.AT Servizi srl tramite consegna a mano (via Maccani 199 – 38121 Trento) o tramite mail (tcsformazione@cia.tn.it) o tramite fax (0461 422259) o tramite posta o consegnato agli uffici del GAL VAL DI SOLE (tel. 0463 900004).

Modalità di frequenza: a coloro che frequenteranno almeno il 70% delle ore di frequenza verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Quota di partecipazione: 40,00 € comprensiva di materiale didattico. Il contributo di partecipazione verrà raccolto il primo giorno di lezione da un referente di Trentino Cipa.at Servizi srl. Verrà rilasciata ricevuta di attestazione del pagamento.

Programma e calendario: sul retro



TRENTINO CIPA.AT SERVIZI SRL
Via Maccani 199 – Trento
tel. 0461.421214 - fax. 0461.422259
e-mail tcsformazione@cia.tn.it sito www.cia.tn.it
referenti: dott.ssa Francesca Eccher dott.ssa Francesca Tonetti

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

Sede: Malè – via IV Novembre 4 presso la sede della Comunità della Valle di Sole

Durata: 21 ore

PROGRAMMA

GIORNO	ARGOMENTO	PRESENTI IN AULA
Martedì 17 gennaio 2012 orario 16:30 - 20:00	La sicurezza alimentare: le nuove regole	Dott.ssa Maria Grazia Zuccali Azienda Provinciale Servizi Sanitari
Mercoledì 18 gennaio 2012 orario 16:30 - 20:30	Il principio dell'autocontrollo in una attività alimentare Il metodo H.A.C.C.P.: l'analisi del rischio igienico-sanitario e il piano di autocontrollo	Dott.ssa Manuela Malavolta BioAnalisi Trentina S.r.l.
Martedì 24 gennaio 2012 orario 16:30 - 20:30	Il Manuale aziendale per la Sicurezza Alimentare (o Manuale H.A.C.C.P.): contenuti e gestione in azienda	Dott.ssa Manuela Malavolta BioAnalisi Trentina S.r.l.
Mercoledì 25 gennaio 2012 orario 16:30 - 20:00	Le cause di contaminazione alimentare e le principali malattie trasmesse con gli alimenti	Dott.ssa Maria Grazia Zuccali Azienda Provinciale Servizi Sanitari
Martedì 31 gennaio 2012 orario 16:30 – 19:30	La prevenzione delle contaminazioni alimentari Formazione personale alimentarista	Dott.ssa Maria Grazia Zuccali Azienda Provinciale Servizi Sanitari
Mercoledì 01 febbraio 2012 orario 15:00 – 18:00	Visita presso un'azienda locale che ha adottato il piano di autocontrollo	Dott.ssa Manuela Malavolta BioAnalisi Trentina S.r.l.



Il TCS ha scelto di sviluppare il proprio sistema qualità applicato al campo della formazione professionale, predisponendo in forma documentata un sistema di gestione impostato sulla norma UNI EN ISO 9001 : 2000. Il TCS mette a disposizione di chiunque ne faccia richiesta la propria Carta della Qualità