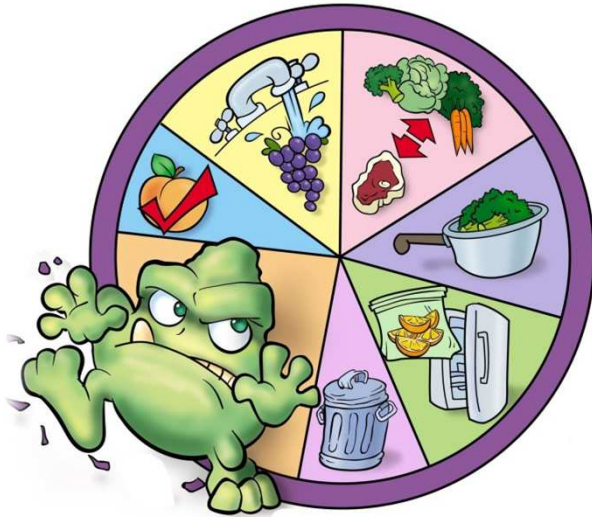


## Corso Fad Sincrono



**ISCRIZIONE:** Il partecipante si può iscrivere visitando il corso  
Cliccando : <https://www.centroformazioneeservizi.com/> troverà la  
Brochure e Scheda di iscrizione

**QUOTA DI ISCRIZIONE: Costo del corso 50€+iva**

Il saldo dell'iscrizione può avvenire mediante pagamento mediante  
**bonifico** a: intestato a Centro Formazione e Servizi Le Querciole  
dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s. CAUSALE: La gestione dei  
requisiti igienici di base nell'industria alimentare  
IBAN IT51V0503425347000000002714..

**SI CONSIDERA VALIDA ISCRIZIONE CON L'INVIO DI  
RICEVUTA+SCHEDA ISCRIZIONE**

**MODALITA' DI ACCESSO AL MEETING:** il partecipante accede al  
meeting ACCEDENDO ALLA PIATTAFORMA CON PROPRIO  
ACCOUNT, riceverà istruzioni per email dal Provider..

**RILASCIO ECM:** il rilascio degli Ecm è successivo alla corretta  
compilazione del test ecm, effettuato online entro 3 giorni dalla data  
del meeting .

**ATTESTATO di FREQUENZA ed ECM:** è possibile scaricare il  
proprio attestato direttamente online dal corso.

**PER INFORMAZIONI:** e-mail [servizi.centrolequerciole@gmail.com](mailto:servizi.centrolequerciole@gmail.com)  
tel. 349 7855331

**TITOLO: La gestione dei requisiti igienici di base  
nell'industria alimentare ("programmi dei  
prerequisiti") e la Comunicazione CE 278 del  
2016**

**DOCENTE: MASSIMO TARDITI**

**RISERVATO A:** Medici del lavoro-chimici-fisici-biologi-tecnici  
della prevenzione-Veterinari

**MODALITA' DI SVOLGIMENTO: Venerdì 26 Febbraio 2021,**

dalle ore 14,30 alle ore 18,30, Meeting in diretta su Zoom.

**PROGRAMMA:**

- inquadramento normativo: dal DPR 327/80 al reg. UE 852/2004
- i PRP (programmi di prerequisiti)
- PRP e HACCP
- la semplificazione
- requisiti relativi ai locali: strutturali e gestionali
- requisiti relativi al trasporto e ai veicoli
- requisiti relativi alle attrezzature: strutturali e gestionali
- approvvigionamenti, conservazione
- gestione delle temperature e della catena del freddo
- gestione dei rifiuti, degli scarti, protezione dalle infestazioni
- approvvigionamento idrico
- rintracciabilità
- materiali a contatto con alimenti
- illuminazione
- aria ambiente
- personale: formazione e igiene
- esempi pratici
- come impostare il piano dei prerequisiti
- indicazioni del Codex Alimentarius



**5 Ecm**



## Corso Fad Sincrono

### Modalità di pagamento:

IL VERSAMENTO DELLA QUOTA DI ISCRIZIONE VA EFFETTUATO entro il 20/2/2021. Pagamento mediante bonifico bancario intestato a

Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s.

BANCO BPM – iban IT51V0503425347000000002714

Si considera valida l'iscrizione al momento del versamento della quota di iscrizione.

**TITOLO:** La gestione dei requisiti igienici di base nell'industria alimentare ("programmi dei prerequisiti") e la Comunicazione CE 278 del 2016

**DOCENTE:** MASSIMO TARDITI

**RISERVATO A:** Medici del lavoro-chimici-fisici-biologi-tecnici della prevenzione-Veterinari

**PER INFORMAZIONI:** e-mail [servizi.centrolequerciole@gmail.com](mailto:servizi.centrolequerciole@gmail.com)  
tel. 349 7855331

### Scheda di iscrizione:

\*\*COGNOME.....\*\*NOME.....

\*\*INDIRIZZO.....\*\*CITTA'.....

\*\*CAP.....\*\* PROVINCIA.....\*\*DATA..... LUOGO DI NASCITA.....

\*\*CF.....\*\*PROFESSIONE.....

\*\*LIBERO PROFESSIONISTA O DIPENDENTE:.....

RAGIONE SOCIALE/INTESTATARIO FATTURA

\*\*P.I./CF (indicarla ai fini della fatturazione).....\*\*TEL .....

\*\*MAIL.....CODICE DESTINATARIO.....

EMAIL PEC.....

Informativa ai sensi del D.Lgs.196/2003 e art.13 del Gdpr 679/16

Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s., in qualità di titolare del trattamento, garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti, ai sensi dell' art.13 GDPR 679/2016 (Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali).Le informazioni raccolte verranno utilizzate ai fini organizzativi del corso. In ogni momento, a norma dell'art.13 del citato regolamento, potrà avere accesso ai suoi dati e chiederne la modifica o la cancellazione

FIRMA DEL PARTECIPANTE.....



**5 Ecm**

