



Corso
**AUTOCONTROLLO, QUALITÀ,
TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITÀ NEL
SETTORE AGRO-ALIMENTARE (HACCP)**



78h

**Ed. 2021-2022
BARI**

La formazione si pone come
fattore strategico di sviluppo della competitività e unico strumento
che può garantire, rispetto alle esigenze del mercato,
la diffusione della cultura dell'eccellenza.

Destinatari

laureati nel settore di riferimento; liberi professionisti; lavoratori autonomi, imprenditori e soci, dirigenti, responsabili di qualità.

Durata del corso

La durata del corso è di **78 ore**.

Numero di partecipanti

Massimo 30 - minimo 10.

Docenti

Il corso si avvale di uno staff di esperti qualificati del settore di riferimento del corso. Il metodo utilizzato terrà conto delle più avanzate tecniche di apprendimento attivo. Ci sarà una proporzione meditata tra lezioni frontali e pratiche, lavori di gruppo, problem solving, role playing. Sarà fondamentale mirare a stimolare la motivazione, l'efficacia all'apprendimento e lo sviluppo di attitudini critiche e costruttive dei corsisti.

MODALITÀ DI EROGAZIONE: mista. In presenza e in FAD su piattaforma Google Meet.

Materiale didattico: materiali didattici realizzati dai docenti (dispense e/o slides). Inoltre, sarà consegnato ad ogni corsista una copia dei seguenti quaderni tecnici: SISTEMA HACCP – Principi, metodi e casi pratici per l'elaborazione di un Piano di Autocontrollo Alimentare per le aziende agro-alimentari.

RINTRACCIABILITÀ ALIMENTARE – Rintracciabilità cogente e volontaria.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO – La valutazione dei rischi; adempimenti aziendali.

Attestato/Qualifiche

Al termine del corso, a ciascun partecipante sarà rilasciato un attestato di frequenza.

PROGRAMMA E CONTENUTI

DATE ED ORARIO DI SVOLGIMENTO:

11 dicembre 2021 - 12 febbraio 2022

sabato **11/12/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

venerdì **17/12/2021**: 14.00-18.00 (4h);

sabato **18/12/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

venerdì **14/01/2021**: 14.00-18.00 (4h);

sabato **15/01/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

venerdì **21/01/2021**: 14.00-18.00 (4h);

sabato **22/01/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

venerdì **28/01/2021**: 13.30-19.30 (6h);

sabato **29/01/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

sabato **05/02/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h);

venerdì **11/02/2021**: 14.00-18.00 (4h);

sabato **12/02/2021**: 09.00-13.00 e 14.00-18.00 (8h).

CONTENUTI:

- Valutatore interno sistemi HACCP: principi e metodi secondo il codex alimentarius e standard BRC ed IFS. Implementazione pratica di un manuale di autocontrollo.

- Filiere agroalimentari: Esercizi di distribuzione degli alimenti. Bar, negozi di alimentari. Filiere: ortofrutticola, cerealicola, olivicola, ristoranti, vino, pasta secca e pasta fresca e ripiena, miele e dei prodotti, dell'alveare, ittica, bevande (bibite alcoliche, analcoliche e acqua), conserve vegetali, mangimistica, prodotti lattiero caseari, carni e dei prodotti a base di carne.

Per ogni filiera saranno approfonditi i seguenti aspetti: caratteristiche commerciali e requisiti legali, descrizione e caratteristiche delle materie prime e dei prodotti finiti, descrizione del processo, principali pericoli di prodotto e di processo, gestione dei punti critici di controllo e punti di controllo, requisiti di etichettatura applicabili.

- Ispezioni finalizzate alla verifica del piano di autocontrollo in supermercati e negozi di vicinato.

Quota di partecipazione

€ 1.500,00 + € 2,00 (marca da bollo)
(attività esente IVA ai sensi dell'art. 10, DPR 633/72)

La quota comprende il materiale didattico.

**Sconto del 50% per le iscrizioni inviate entro il 4 dicembre 2021:
750,00 + € 2,00 (marca da bollo)**

Note:

- * 152,00€ all'atto di iscrizione, più rateizzazione a scadenza periodica con saldo entro il 05/02/2022.
- * L'imposta di bollo è dovuta per importi non soggetti ad IVA pari o superiori ad € 77,48.

Iscrizione e obblighi del corsista

Modalità di partecipazione

Per ritenersi iscritti al corso occorre inviare **scheda di iscrizione ed estremi copia del bonifico**, alla seguente e-mail: **formazione@infoabap.it**.

indicando nell'oggetto la seguente dicitura:

“Domanda di ammissione al «AUTOCONTROLLO HACCP ed. 2021-2022» ed allegando i seguenti documenti:

- * Scheda di iscrizione al corso, compilata in ogni sua parte;
- * Copia del documento di identità in corso di validità e del codice fiscale;
- * Copia del bonifico comprovante l'avvenuto versamento dell'acconto di iscrizione

Ad iscrizione perfezionata, l'eventuale rinuncia alla frequenza del corso dovrà essere comunicata in forma scritta con anticipo di almeno 7 giorni rispetto alla data di inizio del percorso formativo (che sarà comunicata a mezzo email). Il mancato rispetto del termine sopra indicato comporta l'addebito dell'intera quota di partecipazione.

Nel caso di mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti, l'acconto di iscrizione verrà restituito.

Modalità di pagamento

- * Bonifico Bancario, intestato a ABAP, BCC Banca di Credito Cooperativo
IBAN IT37W0846904000000000100905
Causale: «Iscrizione al Corso AUTOCONTROLLO HACCP ed. 2021-2022»
- * Contanti (previo contatto segreteria)

- ✓ LE SPESE DI BONIFICO SONO A CARICO DEL PARTECIPANTE O DELL'ENTE ORDINANTE ;
- ✓ LE ISCRIZIONI SI CHIUDERANNO AL RAGGIUNGIMENTO DEL NUMERO MASSIMO PREVISTO.

SCHEMA DI ISCRIZIONE

AUTOCONTROLLO, QUALITÀ, TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE (HACCP)

Cognome							
Nome							
Professione							
Indirizzo							
C.A.P.		Città				Provincia	
Tel.				Fax			
Cellulare							
Email							
Data e luogo di nascita							
C.F.							
P. IVA							

Il/la sottoscritto/a è consapevole che l'eventuale rinuncia alla frequenza del corso, dopo l'invio della conferma a mezzo email o fax alla segreteria ABAP, dovrà essere comunicato in forma scritta con anticipo di almeno 7 giorni rispetto alla data di inizio del percorso formativo (6 marzo 2021). Il mancato rispetto del termine sopra indicato comporta l'addebito della quota di partecipazione. Nel caso di mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti, la quota d'iscrizione verrà restituita.

Allegato per il pagamento:

Bonifico Bancario - Contanti

Data,

Firma

Informativa sul trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali viene svolto nel rispetto di quanto stabilito dall'art.13 L.196/03, ai sensi della Legge 675/1996, sulla tutela della privacy.

Firma

L'ASSOCIAZIONE ABAP-A.P.S.

L'ABAP – A.P.S. è un'associazione scientifico-culturale senza fini di lucro, sorta a Bari nel 1995 per iniziativa di un gruppo liberi professionisti e ricercatori. Da subito, i principi dell'associazionismo si orientano verso aree di intervento di pubblica utilità.

Dal 2012 l'ABAP è Associazione di Promozione Sociale. Grazie anche alla eterogeneità culturale dei soci, l'ABAP svolge un'intensa attività di Alta Formazione post-laurea in linea con l'obiettivo che si è posta sin dalla sua nascita: dare un contributo alla definizione di un modello di società in armonia con la vita. Per fare questo ha creato gruppi di lavoro multidisciplinari in cui il confronto continuo tra figure professionali rappresenta l'elemento distintivo e caratterizzante. Ogni gruppo, quindi, elabora proposte di percorsi formativi come Master, corsi, seminari, convegni per la formazione, l'informazione e l'aggiornamento sia dei neolaureati che dei professionisti in vari settori.

La formazione che i partecipanti hanno ricevuto in ingresso e che continuano a ricevere in teorica e pratica, fra la domanda e l'offerta, garantendo la possibilità di un miglioramento continuo delle competenze per l'ottimale inserimento nel mondo del lavoro. Non ultimo, per condividere la propria visione dell'uomo e del mondo, l'ABAP promuove e realizza pubblicazioni, in forma di collane, per settori. Grazie alla collaborazione di uno staff altamente una logica di continuità, volta a realizzare una forte integrazione tra la formazione qualificata, l'Associazione è in grado di fornire servizi formativi avanzati che vanno dalla progettazione allo sviluppo di percorsi formativi altamente professionalizzanti, ricercando nel contempo formatori in grado di poter garantire tale professionalità. La preparazione e il continuo aggiornamento del personale docente è tale da promuovere la crescita culturale dei corsisti fornendo loro una chiave d'accesso al mondo del lavoro e di aumentare le competenze professionali per quelli già occupati. Gli obiettivi di qualità che l'Associazione si pone sono la garanzia di una formazione completa, il pieno coinvolgimento dei corsisti al processo formativo attraverso una partecipazione attiva e dinamica a tutti i nostri percorsi formativi. L'approccio metodologico utilizzato è quello dell'Eco-operative Learning, ispirato all'apprendimento cooperativo (Cooperative Learning) - che privilegia il coinvolgimento attivo dei partecipanti in lavori di gruppo, promuovendo responsabilità individuale e uso appropriato delle proprie abilità - a cui si aggiunge anche il fattore esperienziale e l'elemento ambientale. Per merito delle esperienze maturate nei più svariati settori della Formazione durante questi anni, l'ABAP è oggi una realtà all'avanguardia.



UNI EN ISO 9001:2015

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione Puglia con
D.D. Servizio Formazione Professionale n.76/2013 (BURP n.24/2013)
e D.D. Servizio Formazione Professionale n.2019/2020

ABAP – A.P.S.

C.F.: 93160830720

P. IVA: 04866240726

Sede

Via Giulio Petroni,15/F

Primo piano - 70124 Bari

Segreteria Organizzativa ABAP

Tel./Fax (+39) 080 557 4418

E: formazione@infoabap.it

W: www.infoabap.it

