

CORSO BASE
ASPETTI DI MERCEOLOGIA
E IGIENE DEGLI ALIMENTI (4 ORE)

OBIETTIVI DEL CORSO: Il corso è pensato per approfondire le conoscenze merceologiche, nutrizionali e normative sulla specifica categoria di alimenti trattata. Sono previsti corsi separati per: carni, pesce, latte e derivati, uova, cereali e derivati, ortofrutticoli, vino e olio.

CONTENUTI: : profilo chimico-merceologico (composizione, proprietà e qualità nutrizionali); profilo igienico-sanitario (considerazioni sulla deperibilità e sul rischio igienico rappresentato); tecnologico (principali trattamenti e trasformazioni comuni della categoria alimentare); legale (normativa pertinente con esame anche degli aspetti relativi all'etichettatura).

CHI NON DEVE MANCARE: Corsi per operatori di imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati e tutti i soggetti anche privati che a diverso titolo desiderino approfondire gli aspetti merceologici e normativi delle categorie alimentari trattate.

DOCENTE: Personale tecnico con esperienza specifica, laureato (biologia o medicina) e qualificato da Synergica Srl.

DATI PER LA FATTURAZIONE:

Rag. sociale o Cognome Nome se privato _____

Via _____ Comune _____ Prov. _____ CAP _____

Tel _____ PEC _____ Email _____

P. IVA _____ C.F. _____

Si richiede emissione di fattura:

fattura ordinaria con IVA vigente (22%) *Se soggetti*

codice destinatario o PEC _____

esente IVA split-payment

Pubb. Amm. (indicare CIG, num. protocollo e cod. univoco ente)

Note _____

CONDIZIONI DI ADESIONE:

- Quota a partecipante comprensivo di attestato e documentazione:

Corso base - Aspetti di merceologia e igiene degli alimenti (4 ore) - 90,00 € + IVA.

Nel caso di iscrizione di più partecipanti di una stessa azienda col presente modulo viene effettuata una riduzione del 10% sul secondo iscritto, del 20% sul terzo iscritto, del 30% sul quarto, del 40% sul quinto e del 50% dal sesto iscritto in poi.

Pagamento tramite bonifico bancario prima dell'inizio su IBAN IT 18 Z 02008 02216 0000 0061 2139

- Alla fine di ciascun corso verrà rilasciato, a chi risulti in regola con i pagamenti e con le frequenze richieste (almeno il 90% delle presenze), un attestato di partecipazione. In caso di smarrimento o di distruzione dell'attestato è possibile richiederne una copia al costo di 5 € + IVA.

- La società si riserva di non attivare i corsi, qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti previsto per ciascun corso o intervengano cause per le quali può essere compromesso il corretto svolgimento del corso stesso, avvisando i partecipanti iscritti e restituendo le quote versate. Eventuali rinunce non comunicate per iscritto almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso daranno luogo all'addebito dell'intera quota di iscrizione. La sostituzione del partecipante prima dell'inizio del corso è sempre ammessa.

Data _____

Timbro / Firma _____

Denominazione
Azienda / Ente: _____

**CORSO BASE
ASPETTI DI MERCEOLOGIA
E IGIENE DEGLI ALIMENTI (4 ORE)**

DATI PARTECIPANTI AL CORSO

Indicare per ogni iscritto data e sede del corso scelto (vedi calendario)

Nome _____	Cognome _____	
Luogo di nascita _____	Data di nascita _____	
Codice fiscale _____	Profilo professionale _____	
Nazionalità _____	Data inizio corso _____	Sede del corso _____

Nome _____	Cognome _____	
Luogo di nascita _____	Data di nascita _____	
Codice fiscale _____	Profilo professionale _____	
Nazionalità _____	Data inizio corso _____	Sede del corso _____

Nome _____	Cognome _____	
Luogo di nascita _____	Data di nascita _____	
Codice fiscale _____	Profilo professionale _____	
Nazionalità _____	Data inizio corso _____	Sede del corso _____

Nome _____	Cognome _____	
Luogo di nascita _____	Data di nascita _____	
Codice fiscale _____	Profilo professionale _____	
Nazionalità _____	Data inizio corso _____	Sede del corso _____

I dati forniti saranno trattati da Synergica Srl secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di privacy.
Compilare, firmare e inviare tutte le pagine alla mail:

formazione@synergica.net

Timbro / Firma _____

Synergica s.r.l.
Tel. 040 43833 - Cell. 370 3440543
www.synergica.net