



## PROCESSI HYGIENIC DESIGN NORMATIVE E PROGETTAZIONE

Corso di formazione con focus sulla progettazione delle macchine alimentari.

**ING. ENRICO IPPOLITO**



**MODULO UNICO**

Full immersion



**MODALITÀ**

Online – Microsoft Teams



**TEST DI APPRENDIMENTO**

Al termine della formazione



**1 GIORNO**

Per un totale di 8 ore



**INTERAZIENDALE**

Febbraio

Luglio

Dicembre



# HYGIENIC DESIGN

## NORMATIVE E PROGETTAZIONE

### DESCRIZIONE

Questo corso si propone di affrontare il quadro direttivo e normativo della Direttiva Macchine 2006/42/CE: requisiti generali e specifici per macchine ad uso alimentare, nonché i principi base di progettazione, quali sicurezza del macchinario per gli utilizzatori e per gli alimenti.

### OBIETTIVI

Obiettivo del corso è quello di formare i partecipanti sui principi base di progettazione delle macchine alimentari, con riferimento al quadro normativo applicabile, alla valutazione dei rischi e focus sui materiali di costruzione.

### DESTINATARI

<b>Ufficio Qualità</b>	Controllo qualità
<b>Ufficio Tecnico</b>	Addetto Tecnico I progettazione macchinari
<b>Produzione</b>	Addetto Produzione I utilizzatori macchinari

### PROGRAMMA

- Quadri direttivo e normativo applicabile: dalla Direttiva Macchine 2006/42/CE alle norme per le macchine alimentari
  - Direttiva Macchine 2006/42/CE: requisiti generali e specifici per macchine ad uso alimentare
- Principi base di progettazione: sicurezza del macchinario per gli utilizzatori e per i prodotti alimentari
  - Documentazione di progetto: Analisi dei Rischi, Fascicolo Tecnico, Manuale istruzioni
  - I principi generali di progettazione secondo la UNI EN ISO 12100 e i requisiti di igiene secondo la UNI EN ISO 14159 e la UNI EN 1672-2
- La progettazione di macchine alimentari, valutazione dei rischi, materiali di costruzione e progettazione (caratteristiche di zone alimentari e non, giunti, angoli e altri requisiti)

### Test di Apprendimento



**MATERIALE DIDATTICO**  
Format digitale durante e al termine del corso



**ESERCITAZIONI PRATICHE**  
Tutoring tecnico presso laboratori TEC Eurolab



**PAUSE E PASTI**  
Pausa caffè offerta  
Pranzo autogestito

**FORMAZIONE TECNICA SPECIALISTICA**  
**LET'S KNOW HOW**



# MODULO DI ISCRIZIONE

Inoltare a: [customerservices@tec-eurolab.com](mailto:customerservices@tec-eurolab.com)



## CONTATTI E INFO

[academy@tec-eurolab.com](mailto:academy@tec-eurolab.com)  
Tel: +39 059 527 775



## ATTESTATI E MATERIALI

Rilasciati al termine  
del corso di formazione



## SEDE ACADEMY

Via Grieco 91  
Campogalliano (MO)

COLLAUDO



MATERIALI



QUALITÀ



PROCESSI



PROGETTAZIONE



GESTIONE



## HYGIENIC DESIGN NORMATIVE E PROGETTAZIONE



Iscrizione al Corso

390,00 € + IVA

### DATI AZIENDA

Ragione Sociale \_\_\_\_\_ Codice SDI \_\_\_\_\_

Persona di Riferimento per la Fatturazione \_\_\_\_\_

Indirizzo email per la Fatturazione \_\_\_\_\_

### DATI ALLIEVO

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Mansione \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

### MODALITÀ DI PAGAMENTO: ANTICIPATO A MEZZO BONIFICO BANCARIO

INTESTAZIONE

TEC Eurolab Srl

BANCA

Banca Popolare Emilia Romagna

IBAN

IT45S0538766670000000825767

SWIFT

BPMOIT22XXX

CAUSALE

Codice ID del Corso (Es: ACA 301) + Nome e Cognome Allievo

### NOTE DI PARTECIPAZIONE

Per poter partecipare, il pagamento dovrà essere completato prima dell'avvio del corso. TEC Eurolab comunicherà con preavviso: attivazione, variazioni e rinvii dell'attività. L'allievo che disdice la partecipazione con un preavviso minimo di 15 giorni e una comunicazione scritta semplice (mail), avrà diritto al rimborso del 90% della quota.

Luogo e Data

Timbro e Firma per Accettazione

### CONSENSO PRIVACY: LA RISERVATEZZA È UNA NOSTRA PRIORITÀ

Ai sensi dell'Art.13-14 del Reg.to UE 2016/679, la scrivente società tratterà i suoi dati in modalità elettronica e cartacea, al fine di poter adempiere alla richiesta di iscrizione, per obblighi di legge e/o contrattuali. Sia noto che durante i corsi potrebbero essere scattate foto o svolte riprese per finalità marketing di TEC Eurolab. Per esercitare in qualunque momento i suoi diritti all'oblio, ricevere l'informativa o qualsiasi altra richiesta sia a sua disposizione su [privacy@tec-eurolab.com](mailto:privacy@tec-eurolab.com)

Luogo e Data

Firma Leggibile per Accettazione

**CODICE ID**

ACA 541



**FORMAZIONE TECNICA  
PERCORSI DIDATTICI  
TRAINING ON THE JOB**

**INFORMAZIONI E ISCRIZIONI**

e-mail [academy@tec-eurolab.com](mailto:academy@tec-eurolab.com)

sito [www.tec-eurolab.com](http://www.tec-eurolab.com)

Tel. +39 059 527775

Fax. +39 059 527773

**TEC EUROLAB S.R.L.**

Via Ruggero Grieco, 91  
41011 - Campogalliano (MO)  
ITALY

