



MODULO di ISCRIZIONE AL

11° CORSO BASE di NORCINERIA 2018/19

DATI PERSONALI:

Cognome:				Nome::																		
Indirizzo:	n			Comune:																		
Provincia	C.A.P.			Codice Fiscale:																		
Comune nascita				Data nascita:				Prov.				Naz.										
Titolo di studio:				Professione:																		
Telefono:				Cellulare:																		
Fax:				e-mail:																		

- Iscrizione al corso completo – teoria e pratica - € 1.000,00
- Iscrizione alla sola parte di teorica - € 300,00
- Iscrizione alla sola parte di pratica - € 700,00 - (riservato solo a chi ha già frequentato un corso di teoria)

La quota comprende: iscrizione all'associazione, iscrizione al corso, assicurazione infortunio e responsabilità civile verso terzi, maglietta e cappellino con logo associazione, cofanetto DVD1, DVD2 e manuale del norcino (materiale didattico del corso).

La quota non comprende l'abbigliamento e l'attrezzatura da lavoro di utilizzo personale.

La quota è da versare sul conto corrente bancario dell'associazione - sul bonifico specificare la voce "iscrizione al 9° corso base di formazione" **Banca Popolare di Sondrio, agenzia di Albano Sant'Alessandro - Codice IBAN: IT 30 W 05696 52470 000002286X65**

All'atto dell'iscrizione è obbligatorio versare un acconto di € 200,00 di cauzione ed effettuare il saldo entro un mese prima dell'inizio corso.

Abbigliamento idoneo e attrezzi da lavoro:

Le esercitazioni di lavorazione carni verranno svolte in laboratori in cui è indispensabile e obbligatorio indossare un abbigliamento adeguato, per cui bisogna munirsi di: stivali o scarpe antiscivolo bianchi, camice bianco, scossalina cerata, guanto antitaglio in acciaio, tre coltelli (uno piccolo per il disosso, lama 4x17 cm, un coltello per la mondatura, lama 6 x 18, e un coltello per sgrassatura, lama 8 x 20/22 cm) e mascherina per chi ha la barba e/o i baffi. Facoltativo è l'acciaino e consigliabile è la valigetta porta coltelli per il trasporto in automobile.

L'acquisto dell'abbigliamento e dell'attrezzatura è a carico dell'allievo e da procurarsi in modo autonomo.

Per chi ha difficoltà a provvedere in proprio all'acquisto dell'attrezzatura faremo un incontro con il direttivo dell'associazione e il rappresentante di una ditta sponsorizzatrice per ordinare l'attrezzatura con una scontistica interessante.

Autodichiarazione del grado di esperienza:	professionale:	hobbistico:	occasionale	nessuna esperienza
- nella macellazione del suino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- nel disosso e mondatura delle carni:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- nell'insacco e legatura dei salumi:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hai un'attività inerente i suini? SI NO quale? allevamento, macello, laboratorio, norcino, altro

Per motivi organizzativi ti chiediamo: nel lavoro, il coltello lo impugni con la mano destra o la sinistra

Come sei venuto a conoscenza del corso: internet , giornale , norcini , ex allievi , altro.....

Le lezioni di teoria si svolgeranno nell'auditorium del centro Don Colombo di Calcinato in P.zza S. Rocco/via Dante Alighieri.
 Le esercitazioni pratiche si svolgeranno in vari laboratori della provincia. Fra i possibili comuni sotto elencati, in quale preferiresti?
 Calcinato, Covo, Costa Volpino, Bottanuco, Foresto Sparso, Gandosso, Pedrengo, Verdello.

..... li,/...../2017 FIRMA

Regolamento del corso.

- 1) L'effettuazione del corso è condizionato dal raggiungimento di 20 iscrizioni al corso completo entro un mese dall'inizio corso;
- 2) Al corso verranno ammessi i primi 40 iscritti che hanno effettuato il saldo della quota di iscrizione entro un mese dall'inizio corso;
- 3) L'iscrizione al corso di formazione comporta un obbligo di frequenza alle lezioni teoriche e pratiche previste dal programma;
- 4) Ai fini del rilascio dell'attestato di "formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro" è obbligatorio presenziare alla lezione teorica in aula e rispondere in modo sufficiente al questionario di valutazione dell'apprendimento;
- 5) Ai fini del rilascio dell'attestato di "Persona formata", rilasciato dall'ASL di Bergamo, è obbligatorio presenziare alle 3 lezioni di teoria e partecipare o assistere alla lezione di pratica dedicate alla macellazione del suino;
- 6) Ai fini del rilascio dell'attestato di "frequenza e formazione igienico sanitaria", è obbligatorio presenziare alla lezione dedicata alla formazione igienico sanitaria e **frequentare almeno l'85 % delle lezioni teoriche e pratiche previste dal programma**;
 - a) In caso di assenze maggiori al 15 %, alle sole esercitazioni pratiche, non si ha diritto al rilascio dell'attestato di frequenza e formazione igienico sanitaria ma solo per le lezioni di teoria;
 - b) In caso di assenze maggiori al 15 %, alle sole lezioni di teoria, si perde il diritto al rilascio dell'attestato di frequenza e formazione igienico sanitaria;
 - c) L'Associazione si riserva la facoltà di negare il rilascio dell'attestato a chi non dimostra impegno e partecipazione al corso.
- 7) L'accesso ai laboratori per le esercitazioni pratiche comporta l'obbligo di indossare l'abbigliamento previsto, di rispettare le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, di rispettare le norme di comportamento e di igiene previste.;
- 8) Nel caso in cui l'allievo si ritiri dopo aver versato la quota di iscrizione, non ha diritto alla restituzione della stessa ma sarà valutato dal direttivo dell'associazione in funzione della richiesta.

INFORMATIVA resa all'interessato all'atto della raccolta dei dati personali comuni e sensibili ai sensi dell'art. 13, comma 1, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, ed in relazione ai dati personali da acquisire, Le forniamo le seguenti informazioni.

1) Contenuto dei dati

La nostra Associazione intende trattare dati personali comuni direttamente acquisiti dall'interessato: nome e cognome, luogo e data di nascita, C.F., professione, occupazione attuale, titolo di studio, disciplina di riferimento, residenza e indirizzo, recapito telefonico, indirizzo e-mail.

2) Finalità del trattamento

Il trattamento a cui saranno sottoposti i dati personali che saranno acquisiti e periodicamente aggiornati ha le seguenti finalità:

- a) iscrizione nell'elenco dei soci dell'associazione;
- b) inviare inviti per assemblea annuale dell'Associazione o per convegni.
- c) organizzare al meglio il corso di formazione e aggiornamento a cui l'interessato richiede l'iscrizione;
- d) inviare materiale informativo su altri corsi organizzati dall'Associazione;
- e) inviare materiale informativo e pubblicitario delle aziende sostenitrici dell'associazione.

3) Modalità del trattamento

Il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e saranno effettuate pressoché tutte le operazioni all'art. 4 comma 1, lett. a) del Decreto Legislativo.

4) Natura obbligatoria o facoltativa del conferimento

Il conferimento dei dati personali relativi al trattamento in parola è obbligatorio nella misura necessaria e limitatamente al raggiungimento delle finalità ai precedenti punti 2) lettere a), b) e c). Per le finalità di cui al precedente punto 2) lettera d) è del tutto facoltativo.

5) Conseguenze di un eventuale rifiuto

L'eventuale rifiuto di fornire i dati il cui conferimento è obbligatorio ci impedirà di provvedere all'esecuzione degli obblighi derivanti dalla

legge e dar corso all'iscrizione richiesta. Per il rifiuto di fornire i rimanenti dati non è prevista alcuna conseguenza.

Saremmo tuttavia privati della possibilità di farvi conoscere i nostri ulteriori programmi/corsi di formazione e aggiornamento.

6) Ambito di comunicazione dei dati

I dati in parola potranno essere comunicati:

- a) Agli ENTI pubblici per lo svolgimento delle funzioni istituzionali, nei limiti stabiliti dalla legge e dai regolamenti;
- b) Alle ditte che sponsorizzano l'Associazione, solo per finalità promozionali delle ditte stesse.

7) Responsabili ed incaricati che potranno venire a conoscenza dei dati

Potranno venire a conoscenza dei dati anche i responsabili del trattamento, nonché gli addetti all'ufficio di Segreteria, in qualità di incaricati del trattamento.

8) Ambito di diffusione dei dati

I dati sensibili in questione non verranno diffusi.

Le immagini e i filmati effettuati durante lo svolgimento dei corsi di formazione o in incontri e/o manifestazioni potranno essere inseriti nel sito internet dell'associazione e/o essere pubblicati su riviste e quotidiani o trasmessi dai media.

9) Diritti dell'interessato

All'interessato dal trattamento in esame è riconosciuto l'esercizio dei diritti di cui all'art.7 del Decreto Legislativo n. 196/2003.

10) Titolare

Titolare del trattamento è l'Associazione Norcini Bergamaschi, con sede in Calcinato, via Dante Alighieri n. 27.

11) Consenso al trattamento

Il consenso, ove necessario, può essere prestato in tutto o in parte.

Dichiaro di aver ricevuto dall'Associazione Norcini Bergamaschi l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e consapevole dei diritti a me spettanti ai sensi dell'art 7, esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali comuni per le finalità e nei limiti indicati nella menzionata informativa.

Con la firma del presente modello di iscrizione si conferma di conoscere e di accettare il regolamento del corso.

..... li,/...../2017

Firma