



MODULO D'ISCRIZIONE CORSO

DI FORMAZIONE PER TECNICI DELLA PRODUZIONE DI LATTI FERMENTATI

Il/la sottoscritto/a _____

Nato/a _____ Prov. _____ Il _____

Codice fiscale _____

Residente a _____ Prov. _____

Indirizzo _____ num. _____ Cap. _____

Tel/cell +39 _____ e-mail _____

In qualità di

- ❖ Titolare e/o operatore di azienda zootecnica e lattiero casearie della Basilicata
- ❖ Gestore e/o operatore di Agriturismo “ _____ ”
- ❖ chef
- ❖ pasticcere
- ❖ altro

CHIEDE

Di iscriversi al:

- ☐ **CORSO DI FORMAZIONE PER TECNICI DELLA PRODUZIONE DI LATTI FERMENTATI** con
durata del corso: 16 ore



A tale scopo allega, alla presente:

[X] copia di documento di identità in corso di vigenza

Luogo, data

IN FEDE

Informativa breve

Ai sensi e per gli effetti del combinato disposto del D.Lgs. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali) e s.m.i. e del Regolamento Europeo 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati), si informa che i dati personali indicati nel "Modulo di iscrizione" saranno trattati per le seguenti finalità contrattuali: emissione certificato di partecipazione (DATI PARTECIPANTE), emissione fattura (DATI FATTURAZIONE). Previo specifico consenso, l'indirizzo e-mail sarà utilizzato anche per la finalità di invio di comunicazioni / newsletter. Il trattamento è effettuato presso gli uffici del Titolare del trattamento (Forcopim, Via Sicilia n. 65, 85100 Potenza), nei limiti strettamente necessari al raggiungimento delle finalità di cui sopra, anche con l'ausilio di mezzi elettronici o, comunque, automatizzati, con l'adozione di tutte le misure idonee a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati raccolti. Fatto salvo il termine di conservazione previsto dalle specifiche normative (es. fiscale, antiriciclaggio, ecc.), i dati personali trattati, ivi comprese le copie degli attestati, saranno conservati per un massimo di 5 (cinque) anni dalla raccolta. Ai sensi degli Artt. 15 e successivi del Regolamento UE 2016/679, gli interessati hanno il diritto di revocare il consenso; ottenere la conferma dell'esistenza dei dati e dei soggetti ai quali sono stati trasferiti; ottenere l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione; ottenere indicazione del periodo di conservazione; richiedere la cancellazione; proporre reclamo all'ufficio del Garante, richiedere il diritto all'oblio e alla portabilità.

Luogo, data

IN FEDE



CONDIZIONI

- 1) L'iscrizione al corso è formalizzata mediante la compilazione e accettazione della presente scheda, e si perfeziona con il pagamento della quota di iscrizione.
- 2) Per partecipare occorre aver compiuto 18 anni ed avere assolto l'obbligo di istruzione.
- 3) La sede di svolgimento del corso è: CREA-ZA di Bella Muro (PZ) – SS7, 85051
- 4) La quota di partecipazione al Corso è pari a: € 100,00
- 5) La quota di partecipazione comprende:
 - ❖ Copertura assicurativa
 - ❖ DPI monouso
 - ❖ Rilascio "Attestato di partecipazione" al corso di formazione per Tecnici della produzione di lattici fermentati.
- 6) L'Attestato di partecipazione sarà rilasciato a seguito di test finale di verifica delle conoscenze e dovrà essere garantita la frequenza di almeno il 70% delle ore.
- 7) Il presente Modulo di iscrizione deve essere inviato **entro il giorno 4 marzo 2026 ore 12,00.**
- 8) Ai partecipanti sarà comunicata l'effettiva ammissione al corso. L'iscrizione si intende perfezionata con l'acquisizione della copia della documentazione attestante l'avvenuto pagamento della quota di iscrizione. Il pagamento potrà avvenire secondo una delle seguenti modalità:
 - accredito sul c/c avente IBAN: IT19S0100503382000000218660 intestato a CREA-ZA causale: Ammissione al corso di "FORMAZIONE PER TECNICI DELLA PRODUZIONE DI LATTI FERMENTATI".

Per accettazione

Data _____ firma _____

Il presente modulo va compilato ed inviato tramite mail all'indirizzo postazionebasilicata.pb@crea.gov.it