

Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)



Luogo **Marche, Macerata**
<https://www.annunci.it/x-313065-z>



CORSO DI HACCP ONLINE - per tutto il Personale Alimentare

Se operi nel settore alimentare, sai bene quanto sia cruciale garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti che offri. Il nostro corso ti fornirà le competenze necessarie per comprendere e applicare il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points= Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici), che rappresenta uno degli standard internazionali più importanti per garantire la sicurezza alimentare.

La nostra formazione si svolge completamente online, permettendoti di studiare quando e dove preferisci, senza dover interrompere le tue attività lavorative o impegni personali. Con il supporto di esperti istruttori e materiali didattici interattivi, acquisirai una comprensione approfondita dei principi fondamentali dell'HACCP e delle sue applicazioni pratiche nel settore alimentare.



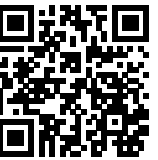
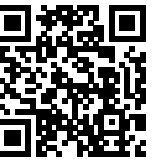






È importante sottolineare che il nostro corso è riconosciuto e conforme alle normative vigenti. Infatti, ogni professione in ambito alimentare è obbligata a frequentare un corso HACCP e ottenere l'attestato di frequenza. Pertanto, partecipando al nostro corso, avrai la certezza di ricevere una formazione di qualità e un attestato valido e riconosciuto dalle autorità competenti.

Un aspetto interessante del nostro corso è la flessibilità nella durata della formazione. Poiché ogni regione ha l'autonomia di stabilire le ore di formazione richieste in materia di igiene e applicazione del sistema HACCP, abbiamo strutturato il nostro corso per adattarsi alle diverse esigenze. Potrai scegliere

tra un programma di 4, 6, 8 o 12 ore di formazione, in base alle richieste della tua regione e al livello di

certificazione richiesto. Il corso, a tua scelta, copre gli aspetti chiave dell'HACCP: la preparazione e l'analisi dei rischi, il controllo dei punti critici, la documentazione e la manutenzione di controllo. È un corso importante per la documentazione corretta. Imparerai a identificare i rischi per la sicurezza alimentare e a sviluppare piani di controllo adeguati per garantire un ambiente di lavoro sicuro e igienico.

A termine del corso avrai una conoscenza approfondita dell'HACCP e sarai in grado di applicare le migliori pratiche per garantire la sicurezza degli alimenti e proteggere la salute dei consumatori. Riceverai un attestato di frequenza ufficiale che certificherà il tuo impegno nel migliorare la qualità e la sicurezza delle attività alimentari che svolgi.

 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>	 <p>Corso HACCP Online - Riconosciuto (per tutto il Personale Alimentare)</p> <p>https://www.annunci.it/x-313065-z</p>
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

Il corso online HACCP è rivolto a:

- Personale addetto alla manipolazione di alimenti confezionati o sfusi;
- Vendita di alimenti sfusi e generi alimentari deperibili e non deperibili (es. commesse e banconisti di supermercato, macelleria, pescheria, ecc.);
- Addetti alla distribuzione, somministrazione, porzionamento pasti (es. trasportatori di prodotti alimentari deperibili e non, baristi, camerieri, addetti al porzionamento, distribuzione e somministrazione in strutture socio-assistenziali e scolastiche).

SVOLGIMENTO

Il Corso si svolge online, nello specifico in modalità e-learning. Ciò significa che si può studiare direttamente da casa attraverso il proprio pc, in qualsiasi momento della giornata. Le lezioni sono infatti disponibili e consultabili 24h su 24, giorni su 7.

Certificazione/Attestato: Attestato di fruizione conforme alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Contattaci per ulteriori info! Chiudi