

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



Luogo **Lombardia, Como**
<https://www.annunci.it/x-421315-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, approvato dal Ministero degli Affari Regionali, comprende tutti gli aspetti del sistema HACCP, dalla valutazione dei rischi alla identificazione dei punti critici, dalla documentazione alla verifica e al miglioramento continuo. 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.

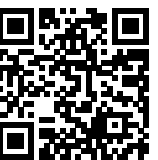
A termine del corso avrai una conoscenza approfondita dell'HACCP e sarai in grado di applicare le migliori pratiche per garantire la sicurezza degli alimenti e proteggere la salute dei consumatori. Riceverai un attestato di frequenza ufficiale che certificherà il tuo impegno nel migliorare la qualità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



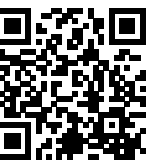
Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>



Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto il
Personale Alimentare)
<https://www.annunci.it/x-421315-z>

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