

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



Luogo

Lazio, Frosinone

<https://www.annuncici.it/x-657562-z>

CORSO DI HACCP ONLINE - per tutto il Personale Alimentare

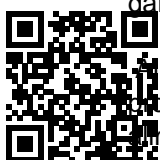
Se operi nel settore alimentare, sai bene quanto sia cruciale garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti che offri. Il nostro corso ti fornirà le competenze necessarie per comprendere e applicare il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points= Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti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

Durante il corso, approfondiremo gli aspetti chiave dell'HACCP, comprese le fasi di analisi dei pericoli, determinazione dei punti critici di controllo, implementazione di misure di controllo e l'importanza della 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.



<https://www.annunci.it/x-657562->
Z

Corso	HACCP	Online
Riconosciuto	(per	tutto
Personale		Alimentare

<https://www.annali.it/x-657562->
 Zoonosi online: l'ACC
 sono le addette
 dita di alimenti:
 etti alla disibu
 euzione e som
 Personalit 
 Alimentare
 ACCSS Online
 Macroalimento (per tutto
 M&CCP

<http://www.alimentari.it/x-657562-z>
 rivolto
 manipolazione
 e benessere
 e, comminazione
 trazione in stru
 CNA/CCP Online
 Ricostruzione (per tutto
 Alimentare

<https://www.annidimoci.it/x-657562-z>
 Ricco di prodotti (per tutto)
 Persone Alimentare
 Online

o studi;
epidemiologici e co
passi (es. traspo
i e ecologici
Alimentare

[https://www.annunci.it/x-657562-](https://www.annunci.it/x-657562-esseri-e-banconi-ori-prodotto)

Consorzio FIACCP Online
Riconoscimento (per tutto
Personale Alimentare)
li superlati
nta: deperibili
<https://www.annunci.it/x-657562-z>

Consorzio FIAACCP Online
Riconoscimento (per tutto
Personale Alimentare

Corso EFACCP Online
Riconoscimento (per tutto
Personale Alimentare
e addetti al posto);
https://www.annunci.it/x-657562-
z

Corso HACCP Online
Riconosciuto (per tutto
Personale Alimentare
amamento,
<https://www.annunci.it/x-657562-z>

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!