HACCP E IGIENE AMBIENTALE

A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Disoccupati maggiori di 18 anni (programma GOL)

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Settembre 2024

ORARIO Diurno

GRATUITO	CERTIFICAZIONE FINALE Validazione delle competenze	40 ORE

DETTAGLI

Il corso HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e Igiene ambientale ha l'obiettivo di istruire in materia di igiene degli alimenti e degli ambienti (includendo l'igiene degli strumenti, delle attrezzature del posto di lavoro e l'igiene personale). Oltre a permettere il rilascio dell'attestato HACCP per Addetti, consente di avere una conoscenza approfondita e finalizzata alla corretta attuazione delle buone prassi igieniche, per garantire la prevenzione delle tossinfezioni alimentari. E' rivolto a coloro che intendano operare come addetti nelle imprese che trattano direttamente o indirettamente gli alimenti nei processi di produzione, trasformazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione degli alimenti e/o bevande, in base a quanto stabilito dal Regolamento Europeo specifico in materia di igiene alimentare (CE 852/04)

AREE FORMATIVE

Igiene e sicurezza, HACCP , Igiene ambientale

Accoglienza, Informatica e digitale

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio informatico: 24 PC PROCESSORE Intel corei5-2400

DATA AGGIORNAMENTO
Luglio 2024

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO
Approvato e finanziato

ISCRIZIONI ENTRO
Inizio corso, salvo diversi accordi con la Direzione di Centro

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

AVIGLIANA Via IV Novembre, 19

C. MECCANOGRAFICO: TOCF020004

www.avigliana.casadicarita.org

/casadicaritaAvigliana /casadicaritaavigliana/

centro.avigliana@casadicarita.org **800.23.24.00**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito