

HACCP PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Disoccupati maggiori di 18 anni (programma GOL)

TITOLO DI STUDIO Nessuna particolare scolarità richiesta

QUANDO

INIZIO CORSO Dicembre 2023

ORARIO Diurno

GRATUITO

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza

10 ORE

DETTAGLI

Il corso HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ha l'obiettivo di istruire in materia d'igiene alimentare gli operatori delle 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 nel settore alimentare
Accoglienza, Informatica e digitale

STRUMENTI E RISORSE

Dispense - Materiale didattico - Laboratorio informatico

DATA AGGIORNAMENTO
Novembre 2023

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