



Corso per **Responsabile della gestione delle procedure HACCP**

**DATE:**

Consultare il calendario aggiornato sul nostro sito.

**DURATA:**

20 ore

**FRUIZIONE:**

In House

180€



Descrizione del Corso

Il Corso di Formazione in Igiene Alimentare e HACCP è strutturato per fornire ai partecipanti le competenze necessarie per garantire la sicurezza alimentare attraverso l'applicazione del sistema HACCP. I partecipanti apprenderanno l'importanza del controllo visivo, la verifica della merce immagazzinata e la sua rotazione, le norme igieniche basilari per il controllo degli insetti e dei roditori, la valutazione e il controllo delle temperature e del microclima, oltre a nozioni di microbiologia alimentare e chimica merceologica. Verranno anche trattati l'igiene delle strutture e delle attrezzature, l'igiene personale, il quadro normativo, la gestione delle risorse umane e le relazioni con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

Programma del Corso

- Il sistema HACCP (compiti e funzioni);
- L'importanza del controllo visivo;
- L'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione;
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
- Argomenti di microbiologia alimentare;
- Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
- Igiene delle strutture delle attrezzature e l'igiene personale;
- Approfondimenti sul quadro normativo;
- Gestione delle risorse umane;
- Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.



Verifica

la validità del corso online presso la ASL competente della tua regione

TEST Questionari Finali

Al termine del corso a tutti i partecipanti sarà somministrato un questionario nominativo per valutare l'apprendimento finale e uno anonimo per valutare il gradimento.



Per informazioni e iscrizioni:

Visita il nostro sito gtpsrl.eu
o contattaci al numero **0774 354490**.

Affidati ai nostri esperti per una formazione completa e aggiornata in materia di sicurezza sul lavoro!