



HOME > CORSI > CORSI ALIMENTARE E CERTIFICAZIONI HACCP

Corso base e aggiornamento HACCP | FAD (valido solo in alcune regioni)

🕒 3 ore 📄 3 moduli

Attestato di frequenza per Corso

✓ Base/Aggiornamento HACCP (3 ore) in modalità FAD,
valido nelle Regioni e Province in cui la normativa
consente l'erogazione del corso online.

Panoramica del corso



Normativa HACCP e principi di sicurezza alimentare

1 ore



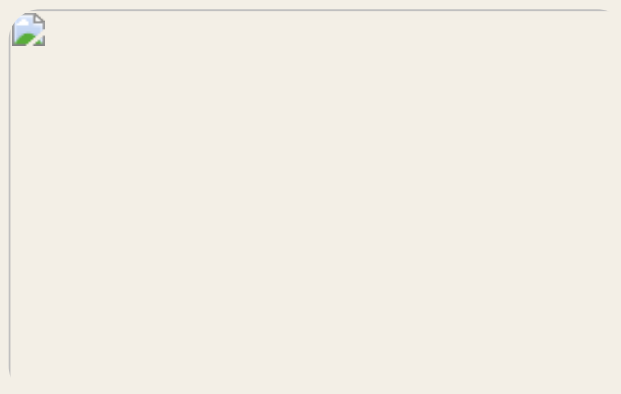
Igiene degli alimenti, prevenzione delle contaminazioni e buone pratiche operative

1 ore



Autocontrollo, conservazione degli alimenti e tracciabilità

1 ore



Cosa imparerai

CONOSCENZE

- ✓ Principi del sistema HACCP
- ✓ Rischi biologici, chimici e fisici negli alimenti
- ✓ Igiene personale e sanificazione degli ambienti di lavoro
- ✓ Normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare
- ✓ Procedure di autocontrollo e corretta conservazione
- ✓ Tracciabilità degli alimenti e gestione delle non conformità

ABILITÀ

- ✓ Applicare le corrette procedure di igiene alimentare
- ✓ Adottare comportamenti conformi alle buone pratiche di lavorazione
- ✓ Rispettare le procedure di pulizia e sanificazione
- ✓ Prevenire i principali rischi di contaminazione degli alimenti
- ✓ Gestire correttamente conservazione e manipolazione degli alimenti
- ✓ Contribuire al mantenimento degli standard di sicurezza alimentare

COMPETENZE

- ✓ Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare
- ✓ Ridurre il rischio di contaminazione durante la manipolazione degli alimenti
- ✓ Promuovere una corretta cultura della sicurezza alimentare
- ✓ Applicare i principi del sistema HACCP nelle attività quotidiane
- ✓ Garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo previste dall'azienda
- ✓ Svolgere le proprie attività con maggiore consapevolezza e responsabilità

Materiale didattico



Dispense digitali

Materiale completo consultabile online in qualsiasi momento



Videolezioni e contenuti multimediali

Moduli interattivi dedicati alla sicurezza alimentare e al sistema HACCP



Test di verifica

Questionari di apprendimento durante il percorso formativo



Piattaforma e-learning

Accesso da PC, tablet e smartphone con tracciamento delle attività

FAQs

Come funziona un corso in modalità FAD? ✓

Il corso si svolge interamente online attraverso una piattaforma digitale dedicata, accessibile da PC, tablet o smartphone, con contenuti disponibili secondo le modalità previste dal percorso.

Posso seguire il corso quando voglio? ✓

Sì, nella maggior parte dei percorsi FAD puoi accedere alla piattaforma in modo flessibile e completare la formazione compatibilmente con i tempi previsti dal corso.

Il corso online rilascia un attestato valido? ✓

Sì, al termine del percorso e dopo aver completato le attività previste, viene rilasciato l'attestato indicato nella scheda corso, conforme alla normativa vigente ove applicabile.



Non vediamo l'ora di vederti imparare!

Cosa ti offre il corso BASE E AGGIORNAMENTO HACCP | FAD

- ✓ Ti permette di acquisire o aggiornare le competenze fondamentali in materia di igiene e sicurezza alimentare
- ✓ Ti aiuta ad applicare correttamente le procedure HACCP durante la manipolazione degli alimenti
- ✓ Ti consente di seguire il corso quando e dove vuoi, attraverso una piattaforma semplice, accessibile e certificata

ISCRIVITI SUBITO

CONSULTA IL CALENDARIO