



CORSO DI FORMAZIONE

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO E METODOLOGIA HACCP

La normativa alimentare nazionale e dell'Unione Europea è sempre più orientata a raggiungere il livello più elevato di protezione della salute dei consumatori. Per le imprese del settore alimentare avere un sistema che garantisca prodotti sicuri rappresenta, quindi, un'esigenza.

Dinamica, team di professionisti che opera nel settore alimentare, e **GalaScreen**, spin-off dell'Università della Calabria che opera nel campo della nutrizione, della medicina e del benessere, propongono un corso di formazione rivolto a consulenti, personale tecnico e operativo e a chiunque sia interessato a operare nell'ambito della gestione della sicurezza alimentare in qualsiasi fase e azienda del settore.



40 ORE
APRILE 2024



300 EURO
(IVA INCLUSA)



MODALITA':
• IN AULA
• IN REMOTO



MASSIMO 30
PARTECIPANTI

OBIETTIVI

L'obiettivo è quello di formare professionisti in grado di progettare e implementare un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, applicando la metodologia HACCP, al fine di individuare pericoli e punti critici di controllo nelle fasi di produzione di qualsiasi alimento.

PROGRAMMA

Il corso prevede il rilascio di un attestato di partecipazione ed è strutturato in due parti. La prima parte teorica definisce i principi della sicurezza alimentare e i requisiti dell'autocontrollo igienico-sanitario. La seconda parte, con simulazioni e studio di casi aziendali, prepara alla progettazione e implementazione di un Sistema di Autocontrollo e all'applicazione della metodologia HACCP.

È necessario confermare la propria iscrizione inviando una mail con i propri dati e un recapito telefonico a info@dinamicagroup.com. Dinamica e GalaScreen si riservano la facoltà di annullare il corso nel caso non venisse raggiunto il numero minimo di partecipanti.

Non esitate a contattarci per ulteriori informazioni!