



Aggiornamento Professionale: Confezionamento alimentare con HACCP - HAC01D22F09MGR

Formazione a distanza: 40 ore

Il corso di formazione permette di acquisire tutte le competenze utili per operare in aziende di prodotti alimentari con impianti di produzione, confezionamento, imbottigliamento e invasatura. Durante il percorso si approfondiranno non solo le modalità di lavoro con i macchinari del settore agro-alimentare, ma anche l'organizzazione dei reparti e la logistica dello spostamento di materie prime e finiti tra i magazzini, rispettando tutte le norme di sicurezza e qualità alimentare previste dal HACCP, Regolamento CE n. 852/2004. Durante il corso si porrà l'attenzione anche sul processo di controllo della qualità e sulla normativa che regola l'etichettatura dei prodotti alimentari.

- **COMPETENZA 1: PRODURRE E CONFEZIONARE ALIMENTI SECONDO L'HACCP – 20 ORE**

Conoscenza:

- Il ciclo di produzione alimentare
- Principali impianti e macchinari per il settore alimentare
- Normativa HACCP
- Principi di igiene e prevenzione dei rischi sanitari

Abilità:

- Operare nelle diverse fasi di produzione alimentare
- Predisporre e regolare gli impianti di produzione alimentare
- Applicare la normativa HACCP
- Mantenere l'igiene degli impianti

- **COMPETENZA 2: ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LO STOCCAGGIO – 12 ORE**

Conoscenza:

- Caratteristiche nutrizionali degli alimenti
- Impianti di conservazione degli alimenti
- Logistica dei magazzini alimentari
- Buone pratiche di trasporto merci

Abilità:

- Riconoscere le pratiche di stoccaggio adatte agli alimenti
- Operare macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti
- Analizzare le scorte del magazzino
- Gestire la movimentazione meccanica dei carichi

• **COMPETENZA 3: CONTROLLARE LA QUALITA' ED ETICHETTARE – 8 ORE**

Conoscenza:

- Strumenti di verifica della qualità e conservazione degli alimenti
- Reazioni chimiche e microbiologiche nella trasformazione degli alimenti
- Normativa sulla etichettatura dei prodotti
- Normativa per alimentazioni particolari, intolleranze ed allergie

Abilità:

- Misurare i parametri di temperatura e umidità nella produzione alimentare
- Verificare la corretta lavorazione dei prodotti
- Applicare le etichette con informazioni sui prodotti alimentari secondo normativa
- Produrre la corretta modulistica relativa ai prodotti

Sede di svolgimento: “Formazione a distanza” – piattaforma online: GoToMeeting

Output finale: attestato risultati di apprendimento

Contatti per informazioni e disponibilità posti: 049/8936806 oppure infocorsi@eurointerimservizi.it

Importo di spesa per l'Assegno del lavoro: 786€

Calendario delle attività

| GIORNO | ORARIO | ARGOMENTO |
|------------|---------------|--|
| 22/02/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 1: Produrre e confezionare alimenti secondo l'Haccp |
| 23/02/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 1: Produrre e confezionare alimenti secondo l'Haccp |
| 24/02/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 1: Produrre e confezionare alimenti secondo l'Haccp |
| 25/02/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 1: Produrre e confezionare alimenti secondo l'Haccp |
| 01/03/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 1: Produrre e confezionare alimenti secondo l'Haccp |
| 02/03/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 2: Organizzare la produzione e lo stoccaggio |
| 03/03/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 2: Organizzare la produzione e lo stoccaggio |
| 04/03/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 2: Organizzare la produzione e lo stoccaggio |
| 08/03/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 3: Controllare la qualità ed etichettare |
| 09/03/2022 | 09:00 – 13:00 | Competenza 3: Controllare la qualità ed etichettare |