

Data di avvio: **16/02/2026**

Sede: **Piattaforma Webex**

Requisiti: **tablet, pc**

Durata complessiva: **60 ore + 4 ore HACCP**

Contenuti:

- Modalità per il monitoraggio della qualità del processo produttivo alimentare
- Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti
- Definizione delle specifiche tecniche e delle procedure relative ai sistemi di controllo qualità delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione/trasformazione
- Redazione del piano del sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP
- Gestione delle attività relative alla etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari
- Definizione delle procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

Il corso prevede solo la spiegazione teorica delle modalità di lavoro, non è prevista attività laboratoriale.

Per info: gol.lombardia@randstad.it

Data	Ora inizio	Ora fine	N° ore	Modalità
lunedì 16 febbraio	09:00	13:00	4	ONLINE
mercoledì 18 febbraio	09:00	13:00	4	ONLINE
giovedì 19 febbraio	09:00	13:00	4	ONLINE
venerdì 20 febbraio	09:00	13:00	4	ONLINE
venerdì 20 febbraio	14:00	16:00	2	ONLINE
lunedì 23 febbraio	09:00	13:00	4	ONLINE
martedì 24 febbraio	09:00	13:00	4	ONLINE
martedì 24 febbraio	14:00	16:00	2	ONLINE
mercoledì 25 febbraio	09:00	13:00	4	ONLINE
mercoledì 25 febbraio	14:00	16:00	2	ONLINE
venerdì 27 febbraio	09:00	13:00	4	ONLINE
venerdì 27 febbraio	14:00	16:00	2	ONLINE
lunedì 2 marzo	14:00	18:00	4	ONLINE
mercoledì 4 marzo	09:00	13:00	4	ONLINE
mercoledì 4 marzo	14:00	16:00	2	ONLINE
giovedì 5 marzo	09:00	13:00	4	ONLINE
giovedì 5 marzo	14:00	16:00	2	ONLINE
venerdì 6 marzo	09:00	13:00	4	ONLINE
lunedì 9 marzo	14:00	18:00	4	ONLINE