



HOME > CORSI > ALIMENTARE

Operatore di linea alimentare con HACCP

🕒 30 ore 📄 4 moduli



Attestato di frequenza per Operatore di Linea Alimentare con HACCP (30 ore) e attestato HACCP conforme alla normativa vigente.

Panoramica del corso



Normativa alimentare e HACCP

8 ore



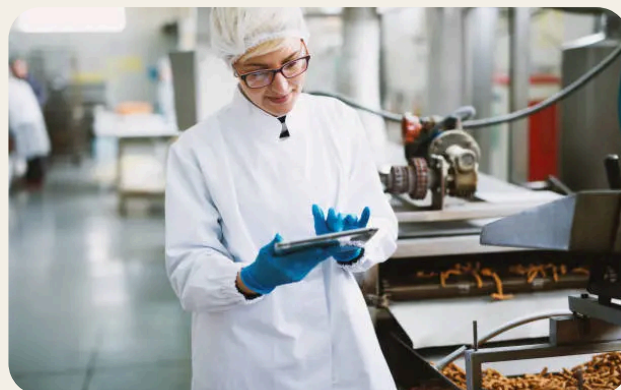
Processi produttivi nella linea alimentare

8 ore



Igiene, sicurezza e controllo qualità

7 ore



Gestione operativa e tracciabilità

7 ore

Cosa imparerai

CONOSCENZE

- ✓ Principi del sistema HACCP
- ✓ Processi di lavorazione e confezionamento
- ✓ Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti
- ✓ Normativa igienico-sanitaria nel settore alimentare
- ✓ Procedure di controllo qualità
- ✓ Norme di sicurezza sul lavoro in ambito alimentare

ATENA

ABILITÀ

- ✓ Applicare correttamente le procedure HACCP
- ✓ Operare su linee produttive alimentari
- ✓ Gestire pulizia e sanificazione degli ambienti
- ✓ Monitorare parametri di qualità e sicurezza
- ✓ Compilare documentazione di produzione
- ✓ Rispettare standard igienici e normativi

COMPETENZE

- ✓ Operare in sicurezza nel settore alimentare
- ✓ Gestire correttamente una linea produttiva
- ✓ Garantire conformità alle normative HACCP
- ✓ Collaborare nei reparti produzione e confezionamento
- ✓ Contribuire al mantenimento degli standard qualitativi
- ✓ Ridurre rischi di contaminazione

Materiale didattico



Dispense avanzate

Materiale completo su HACCP e normativa alimentare



Esercitazioni pratiche

Simulazioni di gestione linea produttiva



Modulistica HACCP

Esempi di schede di controllo e tracciabilità



Slide e materiali di supporto

Contenuti chiari per facilitare apprendimento e ripasso

FAQs

Come posso iscrivermi al corso? ▼

Puoi richiedere informazioni o iscriverti compilando il form di contatto presente nella pagina corso oppure contattando direttamente Atena.

Il corso rilascia un attestato finale? ▼

Sì, al termine del percorso è previsto il rilascio dell'attestato indicato nella scheda corso, subordinato alla frequenza richiesta e, se previsto, al superamento della verifica finale.

È possibile seguire il corso online o in presenza? ▼

La modalità di svolgimento varia in base al corso. Nella scheda dedicata trovi sempre indicate le modalità disponibili e tutte le informazioni utili.



Non vediamo l'ora di vederti imparare!

Cosa ti offre il corso di INGLESE AVANZATO

- ✓ Ti prepara a lavorare in aziende del settore alimentare in modo conforme alle normative
- ✓ Ti fornisce competenze operative per la gestione della linea produttiva
- ✓ Ti consente di ottenere la certificazione HACCP necessaria per operare nel settore

[ISCRIVITI SUBITO](#)

[CONSULTA IL CALENDARIO](#)