



CORSO HACCP: CORSO DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

HACCP è un sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantirne la sicurezza dal punto di vista igienico sanitario. I principi dell'HACCP possono essere applicati a tutti i settori che sono coinvolti nei processi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti e bevande partendo dal produttore fino ad arrivare a quello della ristorazione e della grande distribuzione collettiva o della vendita al dettaglio.

DATA	ORARIO	MODALITÀ
lun 26/01/2026	14.00 - 18.00	Online sincrona
lun 16/02/2026	09.00 - 13.00	Online sincrona
lun 30/03/2026	14.00 - 18.00	Online sincrona
lun 27/04/2026	09.00 - 13.00	Online sincrona
mer 20/05/2026	14.00 - 18.00	Online sincrona
lun 29/06/2026	14.00 - 18.00	Online sincrona
Quota di partecipazione: € 70,00 + IVA 22%; Quota Associati: € 60,00 + IVA 22		