



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



Regione
Lombardia



LAVORO
IN LOMBARDIA

CORSI FINANZIATI TRAMITE IL BANDO GOL GARANZIA OCCUPABILITA' LAVORATORI

Sei disoccupato/a? Sei iscritto/a o vuoi
iscriverti al programma GOL?

È in partenza il CORSO di
CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE

**DOVE? Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Sede Ambulanze
Villa Carcina)**

QUANDO? Dal 05/06 al 25/06 (100H)

Al termine della formazione sarai supportato tramite degli incontri
individuali nella ricerca attiva del lavoro

per informazioni e iscrizioni:



carolina.zanelli@maw.it 334.6581453
manuela.baresi@maw.it 338.9325460



CORSO GOL – CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE (100H)

GIORNO	ORARIO	TOTALE	Aula
05/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
06/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
09/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
10/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
11/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
12/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
13/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
16/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
17/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
18/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
23/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
24/06/2025	09:00-13:00/13:30-17:30	8	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)
25/06/2025	09:00-13:00	4	Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6 (Villa Carcina)

SEDE: Volontari ambulanze Villa Carcina, Via Monte Guglielmo 6

CAROLINA ZANELLI MAW: 334.6581453

MANUELA BARESI MAW: 338.9325460

CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE (100H)

L'obiettivo del corso è quello di ottenere le competenze per il confezionamento di prodotti alimentari (pastosi, liquidi, in polvere) e la loro gestione; il corso è mirato all'acquisizione anche delle competenze per la manutenzione dei macchinari. È previsto l'apprendimento della normativa sull'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP).

- **Unità formativa 1: EFFETTUARE IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Materiali per il confezionamento alimentare

Elementi di merceologia alimentare

Processi di confezionamento prodotti alimentari

Standard di qualità dei prodotti alimentari

- **Unità formativa 2: EFFETTUARE LA MANUTENZIONE ORDINARIA MACCHINARI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI**

Macchinari e tecnologie per il confezionamento alimentare (utilizzo e manutenzione)

Pulizia, disinfezione e disinfestazione igienico-sanitaria

Procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari

Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

- **Unità formativa 3: NORMATIVA ANALISI DEI RISCHI E CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI**

Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici; igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti

Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare

Requisiti generali in materia d'igiene, principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature

Modalità di conservazione degli alimenti

Norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti, principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti; autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc....)

Nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP

Nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa