



**S&P**

SCANAVINO & PARTNERS

CONSULENZE AZIENDALI

# HACCP

---

Tutti i corsi online  
suddivisi per  
regione

**2024**

# PERCORSI FORMATIVI

BASILICATA	DURATA h
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO ALIMENTARISTA FINALIZZATO ALLA PREVENZIONE DEL RISCHIO DERIVANTE DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI AGGIORNAMENTO - 4 ore</i>	4
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO ALIMENTARISTA FINALIZZATO ALLA PREVENZIONE DEL RISCHIO DERIVANTE DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI - 6 ore</i>	6
CALABRIA	
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO A – AGGIORNAMENTO</i>	4
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO B – AGGIORNAMENTO</i>	4
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO B</i>	6
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO A</i>	8
CAMPANIA	
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO ALIMENTARISTA FINALIZZATO ALLA PREVENZIONE DEL RISCHIO DERIVANTE DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI AGGIORNAMENTO</i>	4
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO ALIMENTARISTA FINALIZZATO ALLA PREVENZIONE DEL RISCHIO DERIVANTE DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI</i>	6
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO 1</i>	4
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO 1 - AGGIORNAMENTO</i>	4
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO 2 - AGGIORNAMENTO</i>	4
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO</i>	6
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: OPERATORI DI CATEGORIA DI RISCHIO 2</i>	8
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI</i>	
<i>*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 8 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 12 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 4 ore organizzate in aula.</i>	12



# PERCORSI FORMATIVI

EMILIA ROMAGNA	
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE CORSO BASE Livello di rischio 1 - 3 ore	3
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE – Livello di rischio 1 AGGIORNAMENTO - 3 ore	3
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE CORSO BASE Livello di rischio 2 - 3 ore	3
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE – Livello di rischio 2 AGGIORNAMENTO - 3 ore	3

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CORSO DI FORMAZIONE DEI RESPONSABILI DELL'ELABORAZIONE, DELLA GESTIONE E DELL'APPLICAZIONE DELLA PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO - IMPRESE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE DEI RESPONSABILI DELL'ELABORAZIONE, DELLA GESTIONE E DELL'APPLICAZIONE DELLA PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO - IMPRESE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE – AGGIORNAMENTO – 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI A BASSO RISCHIO - ADDETTI DI IMPRESE CHE NON MANIPOLANO ALIMENTI - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI A BASSO RISCHIO - ADDETTI DI IMPRESE CHE NON MANIPOLANO ALIMENTI – AGGIORNAMENTO - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: ADDETTI DI IMPRESE CHE OPERANO UNA MANIPOLAZIONE A RISCHIO - 3 ore	3
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE: ADDETTI DI IMPRESE CHE OPERANO UNA MANIPOLAZIONE A RISCHIO – AGGIORNAMENTO - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE DEI RESPONSABILI DELL'ELABORAZIONE, DELLA GESTIONE E DELL'APPLICAZIONE DELLA PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO - IMPRESE DELLA SOMMINISTRAZIONE - 8 ore	8
CORSO DI FORMAZIONE DEI RESPONSABILI DELL'ELABORAZIONE, DELLA GESTIONE E DELL'APPLICAZIONE DELLA PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO - IMPRESE DELLA SOMMINISTRAZIONE AGGIORNAMENTO - 8 ore	8
CORSO DI FORMAZIONE DEI RESPONSABILI DELL'ELABORAZIONE, DELLA GESTIONE E DELL'APPLICAZIONE DELLA PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO - IMPRESE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, SOMMINISTRAZIONE COMPLESSA – 8 ore	8
CORSO DI FORMAZIONE DEI RESPONSABILI DELL'ELABORAZIONE, DELLA GESTIONE E DELL'APPLICAZIONE DELLA PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO - IMPRESE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, SOMMINISTRAZIONE COMPLESSA – AGGIORNAMENTO 8 ore	8

# PERCORSI FORMATIVI

LAZIO	
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - AGGIORNAMENTO - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - 6 ore	6
CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 20 ore (8 ore in e-learning + 12 ore in presenza)	8
*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 8 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 20 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 12 ore organizzate in aula.	
CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - AGGIORNAMENTO - 8 ore	8
LIGURIA	
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - ATTIVITÀ SEMPLICI - UNITÀ FORMATIVA A - AGGIORNAMENTO - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO E PERSONALE ALIMENTARISTA DI ATTIVITÀ COMPLESSE - UNITÀ FORMATIVE A e B - AGGIORNAMENTO - 8 ore	8
LOMBARDIA	
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE – AGGIORNAMENTO 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 6 ore	6
CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI – AGGIORNAMENTO 6 ore	6



# PERCORSI FORMATIVI

<b>MARCHE</b>	
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA ADDETTO AD ATTIVITÀ SEMPLICI AGGIORNAMENTO 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI AVANZAMENTO FINALIZZATO ALLA PREVENZIONE DEL RISCHIO DERIVANTE DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI CORSO BASE 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI AVANZAMENTO FINALIZZATO ALLA PREVENZIONE DEL RISCHIO DERIVANTE DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI AGGIORNAMENTO 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER TITOLARI E RESPONSABILI DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AGGIORNAMENTO 6 ore</i>	<b>6</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA ADDETTO ALLA PRODUZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI AGGIORNAMENTO 6 ore</i>	<b>6</b>
<b>PIEMONTE</b>	
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE – AGGIORNAMENTO - 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - 6 ore</i>	<b>6</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI – AGGIORNAMENTO 6 ore</i>	<b>6</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 8 ore</i>	<b>8</b>
<b>PUGLIA</b>	
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE – AGGIORNAMENTO - 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI – 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI – AGGIORNAMENTO 4 ore</i>	<b>4</b>
<b>SARDEGNA</b>	
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE - 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARE – AGGIORNAMENTO 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI - 6 ore</i>	<b>6</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILE DELLE PROCEDURE ALIMENTARI – AGGIORNAMENTO - 6 ore</i>	<b>6</b>
<b>SICILIA</b>	
<i>(Necessario attivare attività di accreditamento con nostro partner in Sicilia)</i>	
<i>CORSO DI PRIMA FORMAZIONE PER ADDETTI ALIMENTARISTI - 12 ore</i>	<b>12</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALIMENTARISTI - AGGIORNAMENTO - 6 ore</i>	<b>6</b>

# PERCORSI FORMATIVI

TOSCANA	
<p><i>CORSO DI FORMAZIONE PER Addetti con mansione alimentare di tipo semplice con esclusione di quelle di produzione, preparazione - 8 ore (4 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i></p>	4
<p><i>*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 4 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 8 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 4 ore organizzate in aula.</i></p>	
<p><i>CORSO DI FORMAZIONE PER Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici - 12 ore (8 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i></p>	8
<p><i>*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 8 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 12 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 4 ore organizzate in aula.</i></p>	
<p><i>CORSO DI FORMAZIONE PER Addetti con mansione alimentare complessa: produzione, manipolazione preparazione di alimenti - 12 ore (8 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i></p>	8
<p><i>*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 8 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 12 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 4 ore organizzate in aula.</i></p>	
<p><i>CORSO DI FORMAZIONE PER Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari complesse - 16 ore (8 ore in e-learning + 8 ore in presenza)</i></p>	8
<p><i>*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 8 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 16 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 8 ore organizzate in aula.</i></p>	
<p><i>CORSO DI FORMAZIONE PER Addetti con mansione alimentare di tipo semplice con esclusione di quelle di produzione, preparazione - AGGIORNAMENTO 4 ore</i></p>	4
<p><i>CORSO DI FORMAZIONE PER Addetti con mansione alimentare complessa: produzione, manipolazione preparazione di alimenti - AGGIORNAMENTO 4 ore</i></p>	4
<p><i>CORSO DI FORMAZIONE PER Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici - AGGIORNAMENTO 8 ore (4 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i></p>	4
<p><i>*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 4 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 8 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 4 ore organizzate in aula.</i></p>	
<p><i>CORSO DI FORMAZIONE PER Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari complesse - AGGIORNAMENTO 8 ore (4 ore in e-learning + 4 ore in presenza)</i></p>	4
<p><i>*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 4 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 8 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 4 ore organizzate in aula.</i></p>	



# PERCORSI FORMATIVI

<b>TRENTINO ALTO ADIGE - PROVINCIA DI TRENTO</b>	
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE NON MANIPOLA ALIMENTI – 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE NON MANIPOLA ALIMENTI – AGGIORNAMENTO - 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE COINVOLTO IN ATTIVITÀ DI PRODUZIONI ALIMENTARI – AGGIORNAMENTO - 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI E TITOLARI D'AZIENDA - AGGIORNAMENTO 6 ore</i>	<b>6</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER RESPONSABILI DELLE PROCEDURE ALIMENTARI E TITOLARI D'AZIENDA - 8 ore</i>	<b>8</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE COINVOLTO IN ATTIVITÀ DI PRODUZIONI ALIMENTARI - 8 ore</i>	<b>8</b>

<b>TRENTINO ALTO ADIGE - PROVINCIA DI BOLZANO</b>	
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E PREPARAZIONE DI ALIMENTI NON FACILMENTE DEPERIBILI – CATEGORIA B - 4 ore</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI – CATEGORIA B AGGIORNAMENTO 4 ORE</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E PREPARAZIONE DI ALIMENTI NON FACILMENTE DEPERIBILI – CATEGORIA B AGGIORNAMENTO 4 ORE</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO E VENDITA DI ALIMENTI DEPERIBILI- CATEGORIA B AGGIORNAMENTO - 4 ORE</i>	<b>4</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI – CATEGORIA B - 6 ore</i>	<b>6</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO E VENDITA DI ALIMENTI DEPERIBILI- CATEGORIA B - 6 ore</i>	<b>6</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI – CATEGORIA A AGGIORNAMENTO – 6 ORE</i>	<b>6</b>
<i>CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI – CATEGORIA A – 8 ORE</i>	<b>8</b>

# PERCORSI FORMATIVI

UMBRIA	
CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE Addetto ad attività semplice (produzione primaria - senza manipolazione alimenti) – CORSO BASE - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE Addetto ad attività semplice (produzione primaria - senza manipolazione alimenti) –AGGIORNAMENTO - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE Addetto ad attività complessa con manipolazione alimentare – CORSO BASE E SPECIFICO - 12 ore (8 ore in e-learning + 4 ore in presenza)	8
*** Per questo titolo si può seguire questo corso di 8 ore in e-learning al quale, per ottenere la certificazione delle 12 ore, andrà aggiunta la documentazione attestante le 4 ore organizzate in aula.	

VENETO	
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE NON MANIPOLA ALIMENTI – GRUPPO 1 - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE MANIPOLA ALIMENTI - GRUPPO 2 – 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE NON MANIPOLA ALIMENTI – GRUPPO 1 – AGGIORNAMENTO - 4 ore	4
CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE CHE MANIPOLA ALIMENTI – GRUPPO 2 - AGGIORNAMENTO - 4 ore	4





**S&P**

SCANAVINO & PARTNERS  
CONSULENZE AZIENDALI

# PER ULTERIORI INFORMAZIONI

---

✉ [marketing@sscanavino.it](mailto:marketing@sscanavino.it)

☎ 345.232.9179

# 2024