



Corso professionale: GDO alimentare con HACCP
Formazione a distanza - 80 ore

Il percorso formativo ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le competenze necessarie per operare all'interno della Grande Distribuzione Organizzata nel settore alimentare, con particolare riferimento alle attività di confezionamento, gestione del magazzino e movimentazione delle merci. Gli allievi acquisiranno conoscenze in materia di sicurezza alimentare e igiene, applicando correttamente i principi del sistema HACCP e le normative di riferimento. Il corso mira inoltre a sviluppare competenze operative nella gestione dei flussi logistici, nel controllo delle scorte, nella conservazione dei prodotti alimentari e nell'utilizzo delle principali attrezzature di magazzino. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di svolgere le attività assegnate in autonomia, nel rispetto degli standard di qualità, sicurezza e organizzazione richiesti dal settore GDO.

Gratuito, finanziato da fondo Forma.Temp (www.formatemp.it)

Modalità a distanza con piattaforma gratuita online

Calendario: dal 5 al 18/11/2026, dal lunedì al venerdì, 09:00-13:00 e 14:00-18:00

Attestati rilasciati: Attestato di formazione per "Addett* alla GDO alimentare con competenze HACCP" e Attestato di formazione su sicurezza generale D.Lgs 81/2008 – ASR del 17/04/2025

Moduli:

- **Tecniche di confezionamento alimentare – 36 ore** – Conservazione alimenti lungo la filiera; catena del freddo/caldo; metodi di conservazione; sottrazione d'acqua e d'aria; additivi e trattamenti; materiali e contenitori; tecniche e tecnologie di confezionamento; macchinari; merceologia; etichettatura; controllo qualità.
- **HACCP e sicurezza alimentare – 4 ore** – HACCP e sicurezza alimentare; rischi alimentari (chimici, fisici, microbiologici); misure di prevenzione; principi HACCP e autocontrollo; obblighi dell'OSA; piano di autocontrollo; CCP e monitoraggio; prerequisiti e GMP.
- **Gestione del magazzino alimentare – 32 ore** - Funzioni e ruolo del magazzino; tipologie e sistemi di stoccaggio; unità di carico e picking; flussi logistici (ingresso, stoccaggio, spedizione); gestione documentale e stock; imballaggio e pallet; movimentazione merci e ottimizzazione flussi; sicurezza (attrezzature, DPI, segnaletica); conservazione alimentare e catena del freddo; celle frigorifere; imballi alimentari; controllo qualità; logistica GDO.
- **Diritti e doveri dei lavoratori temporanei – 4 ore**
- **Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro d.lgs 81/2008 e ASR del 17/04/2025 – 4 ore**

Soggetto Promotore: Agenzia per il Lavoro Eurointerim Spa

Soggetto Attuatore: Ente di formazione Eurointerim Servizi Srl, delegato dall'Apl Eurointerim Spa alla gestione del corso ed iscritto agli elenchi Forma.Temp sezione A

Destinatari: Il corso è rivolto a candidati a missione di lavoro in somministrazione (sia occupati che disoccupati) iscritti e selezionati dall'Agenzia per il Lavoro Eurointerim Spa.

Visita: <https://corsi.eurointerim.it/corsi/addetto-alla-gdo-alimentare-con-haccp/>

Per informazioni: iscrizionicorsi@eurointerim.it