

Corso di aggiornamento e formazione professionale

CONSULENTE e FORMATORE HACCP

Consulente per l'igiene degli alimenti e gestione del Sistema HACCP:

Metodologie, Strumenti e Competenze

Roma, 14 – 17 marzo 2019

Direttore: Dott. Edgardo C. LUGARESÌ

Sede dei Corsi: Sala del Hotel Colony, Via Monterosi, 18 – 00191 Roma

Scadenario: Il contributo totale di partecipazione al Corso è di **700 €** (pagabili anche a rate).

Fino 2 gennaio 2019: 300 € (più del 55% di sconto)

Dal 3 gennaio al 17 febbraio: 350 € (50% di sconto)

Dal 18 al 28 febbraio: 385 € (45% di sconto)

Dal 1° marzo: 700 €

Per iscrizioni di gruppo:

- **da 2 a 5 partecipanti:** fino al **15 gennaio 2019 250 €** (più del 60% di sconto); dal **16 gennaio al 17 febbraio: 300 €** (più del 55% di sconto); dal **18 febbraio: 350 €** (50% di sconto);

- **da 6 partecipanti in poi:** fino al **15 gennaio 2019 200 €** (70% di sconto); dal **16 gennaio al 17 febbraio: 250 €** (più del 60% di sconto); dal **18 febbraio: 300 €** (più del 55% di sconto).

Il Corso è **altamente professionalizzante**, permette di **essere operativi** in breve tempo e apre a **nuove opportunità di lavoro**. Si approfondisce la **teoria**, le **metodologie**, le **tecniche** e i **concetti** per avere uno sbocco lavorativo come consulente igienico-sanitario HACCP.

OBIETTIVI: Il corso fornirà a ciascun partecipante tutte le conoscenze, gli strumenti e le competenze necessarie al **Consulente e Formatore HACCP**, figura professionale moderna e in continua evoluzione, che opera sia come libero professionista sia nelle aziende del settore alimentare per applicare i principi stabiliti dalla normativa HACCP. Il **Consulente HACCP** deve necessariamente essere in grado d'individuare i rischi e i pericoli ed essere in grado di fare un'analisi dettagliata, d'individuare i punti critici di controllo, di definire le attività di monitoraggio, decidere le azioni correttive e gestire la relativa documentazione. Il Corso fornisce le conoscenze e gli approfondimenti anche per l'adempimento degli obblighi relativi alla formazione del personale, alla stesura del **Manuale di autocontrollo** ed ai controlli sistematici dei punti di lavorazione degli alimenti, fino alla prevenzione di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.

Si consiglia una laurea in materie scientifiche, anche se la figura del Consulente HACCP non è ancora regolamentata da norme particolari a livello nazionale. Sottolineiamo che non esistono corsi abilitanti per diventare Consulente HACCP, né ci sono attestati da conseguire per poter esercitare e neppure l'iscrizione ad un albo particolare. Da tenere però presente che, per quanto riguarda la formazione degli addetti al settore alimentare - genericamente "alimentaristi", questa è disciplinata, in Italia, da norme regionali. Il Corso, quindi, è consigliato a laureandi o laureati in biologia, medicina, nutrizione umana e dietistica, in scienze e tecnologie alimentari, scienze chimiche, farmaceutiche, agrarie e forestali e a coloro che sono in possesso di diploma in materie scientifiche e tecniche attinenti agli argomenti trattati. Il corso è inoltre rivolto a professionisti con esperienza nel settore e tecnici valutatori operanti nel settore della certificazione agroalimentare.

L'approccio didattico è di tipo **multidisciplinare**, con **lezioni frontali teoriche, esempi, dimostrazioni ed esercitazioni pratiche** per acquisire tutte quelle competenze necessarie per lo svolgimento del ruolo di responsabile dell'autocontrollo igienico, e per poter:

- fare contratti, fatturare, attestati di conformità,
- formare del personale, fare corsi HACCP,
- fare controlli microbiologici, valutare referti di laboratorio,
 - selezionare dei fornitori,
- controllare il processo: tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura e temperature,
- redigere il Manuale di Autocontrollo, elaborare Registri e schede di controllo,
- controllo e gestione di: bar, ristorante, pizzeria, tavola calda, chiosco ambulante, peschiera, macelleria, ortofrutta.

Ore totali: 32 ore, di cui 7 ore di lezioni frontali, più di 25 ore di dimostrazioni, esercitazioni pratiche, ed interpretazione dei risultati.

Numero di partecipanti previsti: massimo 45.

Giovedì 14 marzo 2019

09,30 – 10,00	Registrazione dei partecipanti. Consegna cartelline. Introduzione al Corso.	Lugaresi
10,00 – 13,30	Quadro introduttivo. Autocontrollo e sistema HACCP. Il Consulente HACCP. Il Codex Alimentarius. Manuali di buona prassi igienica. Controlli e sanzioni in materia di igiene. Enti di controllo. La filiera alimentare. Obiettivi del piano di autocontrollo. Il manuale di autocontrollo. I punti critici di controllo. Il Diagramma di Flusso. Albero delle decisioni. 1a parte	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Quadro introduttivo. Autocontrollo e sistema HACCP. Il Consulente HACCP. Il Codex Alimentarius. Manuali di buona prassi igienica. Controlli e sanzioni in materia di igiene. Enti di controllo. Obiettivi del piano di autocontrollo. Il manuale di autocontrollo. I punti critici di controllo. Il Diagramma di Flusso. Albero delle decisioni. 2ª parte	Lugaresi
17,00 – 17,30 Pausa		
17,30 – 19,30	Norme di igiene e sicurezza del personale- Igiene e sicurezza dei locali. I contaminanti. Le igienizzazioni.	Lugaresi

Venerdì 15 marzo 2019

9,30 – 11,00	Parte pratica: contaminazioni e gestione degli alimenti – Contaminanti. Principali patogeni alimentari. Gli infestanti. Merceologia alimentare. Gestione degli alimenti. Corretta conservazione. Corretta trasformazione. Confezionamento. Trasporto degli alimenti. Somministrazione. 1ª Parte	Nucci
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Parte pratica: contaminazioni e gestione degli alimenti – Contaminanti. Principali patogeni alimentari. Gli infestanti. Merceologia alimentare. Gestione degli alimenti. Corretta conservazione. Corretta trasformazione. Confezionamento. Trasporto degli alimenti. Somministrazione. 2ª Parte	Nucci
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Parte pratica: contaminazioni e gestione degli alimenti – Contaminanti. Principali patogeni alimentari. Gli infestanti. Merceologia alimentare. Gestione degli alimenti. Corretta conservazione. Corretta trasformazione. Confezionamento. Trasporto degli alimenti. Somministrazione. 3ª Parte	Nucci
17,00 – 17,30 Pausa		
17,30 – 19,30	Parte pratica: contaminazioni e gestione degli alimenti – Contaminanti. Principali patogeni alimentari. Gli infestanti. Merceologia alimentare. Gestione degli alimenti. Corretta conservazione. Corretta trasformazione. Confezionamento. Trasporto degli alimenti. Somministrazione. 4ª Parte	Nucci

Sabato 16 marzo 2019

09,30 – 11,00	Dimostrazioni pratiche: guida operativa e schede alla predisposizione del piano di autocontrollo. Descrizione dell'azienda e del personale. Attività e prodotti finiti. Procedure operative. Mantenimento dei prodotti deperibili e non deperibili. Cotture: linee guida, controllo e azioni correttive. Raffreddamento: linee guida, controllo e azioni correttive. Gestione dei prodotti della pesca. Schede: diagrammi di flusso e albero delle decisioni. 1ª Parte	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Dimostrazioni pratiche: guida operativa e schede alla predisposizione del piano di autocontrollo. Descrizione dell'azienda e del personale. Attività e prodotti finiti. Procedure operative. Mantenimento dei prodotti deperibili e non deperibili. Cotture: linee guida, controllo e azioni correttive. Raffreddamento: linee guida, controllo e azioni correttive. Gestione dei prodotti della pesca. Schede: diagrammi di flusso e albero delle decisioni. 2ª Parte	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Esercitazione: Manuale di autocontrollo. Diagramma di flusso. Igiene dei locali e delle attrezzature. Aspetti pratici sulla sanificazione. Albero delle decisioni. 1ª Parte	Lugaresi
17,30 – 17,30 Pausa		
17,30 – 19,30	Esercitazione: Manuale di autocontrollo. Diagramma di flusso. Igiene dei locali e delle attrezzature. Aspetti pratici sulla sanificazione. Albero delle decisioni. 2ª parte	Lugaresi

Domenica 7 ottobre 2018

09,30 – 11,00	Esercitazioni – Registri, schede di controllo, diagrammi di flusso, albero delle decisioni e piani di auto-controllo per: prodotti cotti e consumati subito; prodotti cotti e consumati freddi; prodotti di pasticceria; manipolazione di materie prime fresche non cotte; prodotti di pizzeria; prodotti di caffetteria; prodotti lievitati; prodotti da produzione esterna crudi o riscaldati. 1a Parte.	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Esercitazioni – Registri, schede di controllo, diagrammi di flusso, albero delle decisioni e piani di auto-controllo per: prodotti cotti e consumati subito; prodotti cotti e consumati freddi; prodotti di pasticceria; manipolazione di materie prime fresche non cotte; prodotti di pizzeria; prodotti di caffetteria; prodotti lievitati; prodotti da produzione esterna crudi o riscaldati. 2a Parte.	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 18,00	Esercitazioni – Registri, schede di controllo, diagrammi di flusso, albero delle decisioni e piani di auto-controllo per: prodotti cotti e consumati subito; prodotti cotti e consumati freddi; prodotti di pasticceria; manipolazione di materie prime fresche non cotte; prodotti di pizzeria; prodotti di caffetteria; prodotti lievitati; prodotti da produzione esterna crudi o riscaldati. 3a Parte.	Lugaresi

Materiale del Corso: cartellina; materiale vario; esempi; tutte le slides delle lezioni.

Acconto per la prenotazione e la registrazione: **200 €**

PER ISCRIVERSI: il Corso può essere saldato anche in un'unica soluzione; altrimenti ci si iscrive versando l'acconto di 200 €, da scalare sul costo totale; in questo caso la Segreteria invierà un prospetto di rateizzazione da seguire. Una rateizzazione "più leggera" dipende da quando ci si iscrive: prima lo si fa, più tempo si ha per pagare. Il saldo totale deve essere effettuato almeno 10 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso.

Per essere iscritti è sufficiente inviare la scheda e copia del bonifico effettuato.

In caso di impossibilità a partecipare al Corso, con previo preavviso di almeno 5 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso. **Una volta iniziato il Corso o emessa fattura, non è più possibile richiedere alcun rimborso.**

L'importo del Corso (o l'acconto) va versato con Bonifico Bancario a:

OSCM s.r.l. - IBAN: IT12J031111450200000042763 Conto: 0000042763 – UBI Banca– Fil. Viterbo, Via Saragat, conto intestato a OSCM s.r.l. Organizzazione Servizi Corsi Master, Via I. Garbini, 124/A – 01100 Viterbo. Causale: **Nome partecipante** + Corso Consulente e formatore HACCP – **Edizione marzo 2019**

Per il buon fine dell'iscrizione le ricevute dei versamenti e la scheda d'iscrizione (ultima pagina, **scritta a stampatello, per favore!**) devono essere:

- a) o inviare per fax al numero 06-23326663 ;
 - b) o scannerizzate, fotografate ed inviate al dott. Lugaresi elugaresi@email.it (in questo caso **non inviare un'email** coi propri dati, come spiegato qui sotto, al punto 2);
- 2) se s'invia il fax, inviare una email per la conferma, coi propri dati, al Dott. Lugaresi.

Per qualsiasi delucidazione chiamare il Dott. Lugaresi al 338.85.75.829 oppure scrivere: elugaresi@email.it

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Il corso potrebbe subire modifiche e/o variazioni. Sede e date del corso potrebbero subire variazioni

Poiché il numero massimo di partecipanti è di 45, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili.

Sede del Corso: Sala Conferenze dell'Hotel Colony

Via Monterosi, 18 - 00191 Roma - Tel. +39 06 36301843 - www.colonyhotel.it

Responsabile scientifico: Dott. Edgardo Lugaresi, email: elugaresi@email.it - cell.: 338.85.75.829

Segreteria: Fax 06-23326663 – 338.85.75.829 - email: segreteria@corsinutrizione.com

Per richiedere informazioni: segreteria@corsinutrizione.com / elugaresi@email.it

DOCENTI

EDGARDO C. LUGARESÌ - Biologo Nutrizionista

Responsabile scientifico dei Corsi ECM per Biologi e Medici organizzati dal BHC. È stato docente presso l'Università degli Studi della Tuscia, Facoltà di Agraria, al corso di laurea in Tecnologie Alimentari. È stato anche docente nei corsi di formazione ed aggiornamento per gli insegnanti in Educazione ai diritti umani organizzati con il contributo dell'Unione europea, e del Corso di formazione per i formatori delle Forze di Polizia.

ALESSANDRO NUCCI - Biologo

Laureato in Scienze Biologiche all'Università della Tuscia con tesi in biologia molecolare. Consulente dell'industria alimentare per la conservazione e la trasformazione degli alimenti. Collabora con aziende specializzate nella fornitura di impianti e tecnologie per l'industria alimentare per lo sviluppo di nuovi processi di conservazione e trasformazione. Docente in corsi di formazione di autocontrollo igienico e HACCP. Attualmente coordinatore del "Servizio Ispezione Mense" del comune di Viterbo.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

SI PREGA DI SCRIVERE A STAMPATELLO - da inviare per email a elugaresi@email.it o per fax al numero 06-23326663

*Cognome: _____ *Nome: _____

*Codice fiscale: _____ P. IVA (eventuale) _____

*Nato/a a _____ *Prov. _____ *il _____

*LAUREA/PROFESSIONE): _____

FATTURA (se diversa dal partecipante) intestata a: _____

P.IVA: _____ Indirizzo fattura: _____

*Indirizzo: Via _____ *n° _____ *C.A.P. _____

*Comune _____ Prov. _____ Tel. fisso _____

* Cell. _____ *email _____

* **Campi obbligatori**

Chiede di essere iscritto/a al Corso

CONSULENTE e FORMATORE HACCP

Roma, 14 – 17 marzo 2019

Roma, Sede dei Corsi: Sala Conferenze dell'Hotel Colony Via Monterosi, 18 - 00191 Roma

*LAUREA/PROFESSIONE): _____

Fonte informativa: _____

Il trattamento dei dati personali che La riguardano viene svolto nel rispetto di quanto stabilito dalla legge 675/96 e successive modifiche, sulla tutela dei dati personali. Il trattamento dei dati, di cui Le garantiamo massima riservatezza, è effettuato all'unico fine di aggiornarla su iniziative culturali del B.H.C. I dati non saranno comunicati o diffusi ad altri terzi per nessun motivo e per essi Lei potrà richiedere, in qualsiasi momento, la modifica o la cancellazione.

La frequenza del corso, e l'eventuale attestato rilasciato, non abilita alla professione di Nutrizionista o Dietista e non comporta la possibilità di elaborare/prescrivere diete o piani alimentari, qualora non lo preveda, secondo le normative vigenti, il titolo di studio conseguito dal Corsista.

In caso di impossibilità a partecipare al Corso, con previo preavviso di almeno 5 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso. **Una volta iniziato il Corso, o emessa fattura, non è più possibile richiedere alcun rimborso.**

Firma per accettazione e per iscrizione all'evento/i formativo/i: _____

Per **iscrizione di gruppo** scrivere nome e cognome del collega con cui ci si iscrive: _____

Data, _____

Note di segreteria: _____