

O.S.C.M. S.r.l.

Organizzazione Servizi Corsi Master S.r.l.

Via I. Garbini, 124/A - 01100 Viterbo

C.F. e P.I.: 02050550561

Corso di aggiornamento e formazione professionale HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE E RISTORAZIONE COLLETTIVA

Metodologie, Strumenti e Competenze

Roma, 14 – 17 / 29 – 31 marzo 2019

2 Moduli di aggiornamento e formazione professionale, **2** fine settimana: **7** giorni di full immersion: in totale **54** ore, di cui **15** ore di lezioni frontali, e più di **39** ore di dimostrazioni, esercitazioni pratiche ed interpretazioni dei risultati

I Corsi sono tutti svolti **in aula**, perché è il modo migliore per apprendere, per risolvere dubbi o problemi, per ricevere suggerimenti e consigli su come iniziare, e soprattutto per non commettere "errori" all'inizio della professione; sono tutti **full immersion**, per interagire coi docenti, che potranno così tramettere la loro esperienza e non soltanto delle mere nozioni.

1° Modulo: Consulente e formatore HACCP: 14 – 17 marzo 2019

2° Modulo: Ristorazione collettiva: elaborazione, verifica e controllo dei menù: 29 – 31 marzo 2019

Direttore: Dott. Edgardo C. LUGARESÌ

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

Sito web: www.nutrizionista.it / www.corsinutrizione.com

Scadenario: due Corsi, costo senza sconto: **1.300 €**

Fino 2 gennaio 2019: 550 € (più del 55% di sconto) - Dal 3 gennaio al 17 febbraio: **600 €** (50% di sconto)

Dal 18 al 28 febbraio: 700 € (45% di sconto) - Dal 1° marzo: **1.300 €**

Per iscrizioni di gruppo:

- da 2 a 5 partecipanti: fino al 15 gennaio 2019 **450 €** (65% di sconto); dal 16 gennaio al 17 febbraio: **500 €** (60% di sconto); dal 18 febbraio: **550 €** (più del 55% 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).

Per le modalità di iscrizione e pagamento **a un singolo corso** (HACCP o Ristorazione collettiva), visitare la pagina: www.nutrizionista.it oppure scrivere a: elugaresi@corsinutrizione.com / segreteria@corsinutrizione.com

I Corsi sono **indipendenti** e possono essere anche frequentati e seguiti **singolarmente**, secondo gli interessi e gli obiettivi del partecipante.

Il Corso **HACCP, Sicurezza alimentare e ristorazione collettiva** è **altamente professionalizzante**, permette di **essere operativi** in breve tempo e apre a **nuove opportunità di lavoro**. È riservato a laureandi o laureati in biologia, medicina, nutrizione umana e dietistica. Viene, però, consigliato a coloro che, in possesso di un titolo in materie tecniche attinenti agli argomenti trattati, lavorano già nel settore della ristorazione collettiva o in settori affini, e desiderano per la propria crescita personale e professionale, approfondire determinati temi e concetti. L'approccio didattico è di tipo multidisciplinare, con lezioni frontali teoriche, esempi, dimostrazioni ed esercitazioni pratiche per acquisire tutte quelle competenze necessarie per operare nel campo dell'HACCP e della ristorazione collettiva.

OBIETTIVI: Il corso fornirà a ciascun partecipante tutte le conoscenze, gli strumenti e le competenze necessarie per poter operare nel campo della **sicurezza alimentare**, come **consulente e formatore HACCP**, e nel campo della **sorveglianza nutrizionale** nell'ambito della **ristorazione collettiva**. Per quanto riguarda l'**HACCP**, il Corso si propone di fornire 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. Per **ristorazione collettiva** s'intende il servizio di preparazione e consegna su larga scala di pasti completi per collettività (mense aziendali, scuole, ospedali, carceri, case di riposo, ecc.). Meritano un cenno distinto i settori della **ristorazione aziendale** e quello della **ristorazione sociale, ospedaliera e scolastica** in particolare. Si devono considerare in modo assolutamente rigoroso anche gli **aspetti nutrizionali e igienici**, con standard qualitativi costanti, ma che si adattino alle mutevoli e diversificate esigenze di utenti. Nell'ambito dell'**HACCP**, alla fine del Corso si avranno le competenze necessarie per: fare contratti, fatturare, fare attestati di conformità, formare del personale, fare corsi HACCP, fare controlli microbiologici, valutare reagenti 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. Nell'ambito della **ristorazione collettiva**, si avranno le competenze necessarie per occuparsi e gestire: la ristorazione aziendale all'interno di aziende di dimensioni medie o grandi; la ristorazione scolastica, all'interno di scuole, università, centri di formazione; la ristorazione socio-sanitaria, all'interno di ospedali, cliniche, case di cura e di riposo.

Numero di partecipanti previsti: massimo 45.

1° Modulo: CONSULENTE e FORMATORE HACCP - 14 – 17 marzo 2019

Giovedì 14 marzo 2019

09,30 – 10,00	Registrazione dei partecipanti. Consegna cartelline.	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 – 19,00	Norme di igiene e sicurezza del personale- Igiene e sicurezza dei locali. I contaminanti. Le igienizzazioni.	Lugaresi

Venerdì 15 marzo 2019

9,30 – 11,30	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. 1a Parte	Nucci
11,30 – 12,00 Pausa		
12,00 – 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 – 19,00	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. 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
17,00 – 17,30 Pausa		
17,30 – 19,00	Esercitazione: Manuale di autocontrollo. Diagramma di flusso. Igiene dei locali e delle attrezzature. Aspetti pratici sulla sanificazione. Albero delle decisioni. 2a Parte	Lugaresi

Domenica 17 marzo 2019

09,30 – 11,00	Esercitazioni – Registri, schede di controllo, diagrammi di flusso, albero delle decisioni e piani di autocontrollo 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 autocontrollo 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 – 17,30	Esercitazioni – Registri, schede di controllo, diagrammi di flusso, albero delle decisioni e piani di autocontrollo 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
17,30 – 18,00	Consegna attestati	

2° Corso: RISTORAZIONE COLLETTIVA: elaborazione, verifica e controllo dei menù 29 – 31 marzo 2019

Venerdì 29 marzo 2019

09,30 – 10,00	Registrazione dei partecipanti. Consegna cartelline. Introduzione al Corso.	Lugaresi
10,00 – 11,30	La Ristorazione Collettiva: normativa e tabelle di riferimento. I servizi.	Lugaresi
11,30 – 13,30	La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti. Elementi generali del processo produttivo. Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La struttura del piano alimentare. La validazione del piano alimentare. Relazione con gli organi di controllo. 1ª Parte	Nucci
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti. Elementi generali del processo produttivo. Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La struttura del piano alimentare. La validazione del piano alimentare. Relazione con gli organi di controllo. 2ª Parte	Nucci
17,00 – 17,30 Pausa		
17,30 – 19,00	La sorveglianza nutrizionale nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Soggetti coinvolti. Elementi generali del processo produttivo. Il ruolo del nutrizionista e le tipologie di consulenza proponibili. La struttura del piano alimentare. La validazione del piano alimentare. Relazione con gli organi di controllo. 3ª Parte	Nucci

Sabato 30 marzo 2019

09,00 – 11,00	Esercitazione pratica: uso dei supporti elettronici per il controllo e l'elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva.	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Esercitazione pratica: uso dei supporti elettronici per il controllo e l'elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva.	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Esercitazione pratica: verifica e controllo dei valori nutrizionali di menù di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedali e case di cura.	Lugaresi
17,00 – 17,30 Pausa		
17,30 – 19,00	Esercitazione pratica: verifica e controllo dei valori nutrizionali di menù di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedali e case di cura.	Lugaresi

Domenica 31 marzo 2019

09,00 – 11,00	Esercitazione pratica: elaborazione di piani alimentari e menù stagionali per la ristorazione scolastica. Controllo dei valori nutrizionali.	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Esercitazione pratica: elaborazione di piani alimentari nei Servizi di Ristorazione Collettiva. Le mense aziendali. Controllo dei valori nutrizionali.	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,30	Esercitazione pratica: elaborazione di piani alimentari in ospedali e case di cura. Controllo dei valori nutrizionali.	Lugaresi
17,30 – 18,00	Consegna attestati	

Materiale del Corso: cartellina; materiale vario; esempi; tutte le slides delle lezioni; sarà rilasciato attestato finale per ogni corso.

Acconto per la prenotazione e la registrazione: **300 €**

PER ISCRIVERSI: il Corso può essere saldato anche in un'unica soluzione; altrimenti ci si iscrive versando l'acconto di 300 €, 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. Le "rate" scadono ogni 15-20 giorni e il saldo totale deve essere effettuato almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del corso a cui ci si è iscritti

In caso di impossibilità a partecipare al Corso, **con previo preavviso di almeno 6 giorni lavorativi** (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso di quanto versato per l'edizione vigente. Una volta iniziato il Corso o i Corsi, oppure dopo emissione della fattura, **non è più possibile richiedere alcun rimborso**, ma, a discrezione del Direttore dei Corsi, si avrà solo la possibilità di frequentare il Corso o i Corsi nell'edizione successiva.

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

OSCM s.r.l. - IBAN: **IT12J031111450200000042763** Conto: 000042763 – 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: HACCP, sicurezza alimentare e ristorazione collettiva – **Ed. 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, o fotografate, ecc., ed inviate per mail al Dott. Lugaresi elugaresi@corsinutrizione.com (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@corsinutrizione.com.it](mailto:elugaresi@corsinutrizione.com)

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@corsinutrizione.com- cell.: 338.85.75.829

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

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 _____
*email _____ * Cell./ Telef: _____

FATTURA (se diversa dal partecipante) intestata a: _____

P.IVA: _____ Indirizzo fattura: _____

*Indirizzo: _____ *n° _____

*C.A.P. _____ *Comune _____ Prov. _____

*LAUREA/PROFESSIONE): _____ Codice promozionale: _____

* **Campi obbligatori**

Chiede di essere iscritto/a al Corso

HACCP, Sicurezza alimentare e ristorazione collettiva - Roma, 14 - 17 / 29 - 31 marzo 2019,
formato da due moduli:

1° Modulo: Consulente e formatore HACCP: 14 – 17 marzo 2019

2° Modulo: Ristorazione collettiva: elaborazione, verifica e controllo dei menù: 29 – 31 marzo 2019

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

Iscrizione **solo** per n. giorni (*indicare date + laurea e/o professione): _____

Fonte informativa: _____

Siamo stati sempre attenti alla gestione dei dati. Utilizziamo i vostri dati (solo cognome, nome e indirizzo e-mail) **esclusivamente** per l'invio di comunicazioni, su vostra richiesta, relative alle nostre attività e ai corsi da noi organizzati. Se desiderate continuare a ricevere mail da parte nostra sulla nostra attività e sui corsi che organizziamo, non dovete fare nulla; in questo modo ci autorizzerete a proseguire con l'invio delle nostre comunicazioni. Nel caso in cui desideriate essere cancellati dalla nostra mailing list, potete comunicarcelo in qualsiasi momento inviandoci una mail con oggetto "CANCELLAMI" all'indirizzo segreteria@corsinutrizione.com

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 6 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: _____