

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

**20 crediti ECM per Medici, Biologi, Dietisti, Farmacisti, Veterinari,
Assistente Sanitario, Infermiere, Infermiere Pediatrico, Chimico**

1 fine settimana: **4** giorni di full immersion, da giovedì a domenica, in totale **27 ore**, di cui più di **4 ore di lezioni frontali**, e più di **27 ore** di dimostrazioni, esercitazioni pratiche ed interpretazione dei risultati.

Roma, 14 – 17 maggio 2020

Direttore: Dott. Edgardo C. LUGARESI - Sede dei Corsi: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

Le promozioni sono state bloccate fino a maggio: Il contributo totale, senza sconti, è di **700 €** (pagabili anche a rate). Il Corso può essere saldato in un'unica soluzione; altrimenti ci si iscrive versando l'**acconto di 200 €**, da scalare sul costo totale.

Fino al **10 maggio: 380 €** (45,7% di sconto) senza crediti; **450 €** (35,7% di sconto) con i crediti ECM.
Dall'11 maggio: **600 €**

Per **iscrizioni di gruppo**: scrivere alla segreteria

ATTENZIONE: La **data ultima** in cui ci si può iscrivere chiedendo contemporaneamente i crediti è l'**11 aprile**. La richiesta dei crediti ECM va fatta **con riserva**, in quanto i crediti sono erogati dal Provider solo al raggiungimento di un numero minimo di richiedenti (**otto**).

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.

DESTINATARI: Il corso è rivolto 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.

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, registri e schede di controllo; controllo e gestione di: bar, ristorante, pizzeria, tavola calda, chiosco ambulante, peschiera, macelleria, ortofrutta.

Numero di partecipanti previsti: **massimo 25**

Giovedì 14 maggio 2020

14,30 – 15,00	Registrazione dei partecipanti. Consegna cartelline. Introduzione al Corso.	Lugaresi
15,00 – 17,00	Quadro introduttivo. Autocontrollo e sistema HACCP. Il Consulente HACCP. Il Codex Alimentarius. I 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. L'Albero delle decisioni. Cenni di Merceologia alimentare.	Lugaresi
17,00 – 17,15 Pausa		
17,15 – 19,00	Norme di igiene e sicurezza del personale. Igiene e sicurezza dei locali. I contaminanti. Le igienizzazioni.	Lugaresi

Venerdì 15 maggio 2020

9,30 – 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. 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	Parte pratica: contaminazioni e gestione degli alimenti – Contaminanti. Principali patogeni alimentari. Gli infestanti. Gestione degli alimenti. Corretta conservazione. Corretta trasformazione. Confezionamento. Trasporto degli alimenti. Somministrazione. 1ª Parte	Lugaresi
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. 2ª Parte	Lugaresi

Sezione con i crediti ECM - Consulente HACCP per il Manuale di Autocontrollo – 20 crediti ECM

Sabato 16 maggio 2020

09,30 – 11,00	Esercitazione: Compilazione del Manuale di autocontrollo generico. Studio dei Diagrammi di flusso. L'Albero delle decisioni. Schede: diagrammi di flusso e albero delle decisioni. Igiene dei locali e delle attrezzature. Aspetti pratici sulla sanificazione. 1ª Parte	Lugaresi
11,00 – 11,30 Pausa		
11,30 – 13,30	Esercitazione: Compilazione del Manuale di autocontrollo generico. Studio dei Diagrammi di flusso. L'Albero delle decisioni. Schede: diagrammi di flusso e albero delle decisioni. Igiene dei locali e delle attrezzature. Aspetti pratici sulla sanificazione. 2ª Parte	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Esercitazione: 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 – 17,30 Pausa		
17,30 – 19,00	Esercitazione: 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. 4ª Parte	Lugaresi

Domenica 17 maggio 2020

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. 5ª 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. 6a Parte. Verifica dei lavori fatti. Sintesi degli obiettivi raggiunti.	Lugaresi
13,30 – 13,45 Pausa		
13,45 – 15,00	TEST ECM - Raccomandazioni finali. Consegna degli attestati.	Lugaresi

Materiale del Corso: cartellina; esempio piano autocontrollo; tutte le slides delle lezioni.

Acconto per la prenotazione e la registrazione: 200 €

PER I CREDITI ECM – La richiesta dei crediti ECM va fatta, ma sarà accolta **con riserva**. I crediti sono erogati dal Provider al raggiungimento di un numero minimo di richiedenti (**otto**). Per maggiori informazioni chiamare il Dott. Lugaresi: 338.85.75.829 oppure scrivere a elugaresi@corsinutrizione.com .

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. Il saldo totale deve essere effettuato almeno **10 giorni lavorativi** prima dell'inizio del corso.

In caso di impossibilità a partecipare al Corso, con previo preavviso di almeno 15 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti 150 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il Corso o emessa fattura, non è più possibile richiedere alcun rimborso, ma, a discrezione del Direttore dei Corsi, si avrà solo la possibilità di frequentare il Corso nell'edizione successiva. L'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

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 maggio 2020****

Per il buon fine dell'iscrizione la **ricevuta del versamento e la scheda d'iscrizione** (ultima pagina del programma, scritta col computer o a stampatello, per favore!) devono essere:

a) scannerizzate o fotografate, ed inviate per mail a:

elugaresi@corsinutrizione.com o segreteria@corsinutrizione.com

b) la **scheda originale** deve essere consegnata il primo giorno del corso per rimanere in archivio.

c) Nell'impossibilità di scannerizzare la scheda, si possono copiare i dati richiesti e inviarli tutti per mail agli indirizzi suddetti.

Per qualsiasi delucidazione: Dott. Lugaresi 338.85.75.829 oppure scrivere: 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 20, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili.

Responsabile scientifico: Dott. Edgardo Lugaresi elugaresi@corsinutrizione.com - 338.85.75.829

WhatsApp: 338.85.75.829 – **Facebook Messenger:** <https://m.me/edgardo.lugaresi>

Segreteria: 338.85.75.829 - email: segreteria@corsinutrizione.com

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

DOCENTE

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.

SCHEMA DI ISCRIZIONE

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

*Cognome e nome: _____ *Codice fiscale: _____

P. IVA _____ *PEC: _____

*Codice Destinatario: _____ *Nato/a a: _____ il _____

Fattura (diversa dal partecipante) intestata a: _____ Cod. fiscale: _____

P. IVA _____ PEC: _____ Codice Destinatario: _____

Indirizzo: _____ CAP _____ Comune _____ Prov. _____

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

*Comune _____ Prov. _____ Tel./Cellulare: _____

*email _____ *LAUREA/PROFESSIONE): _____

* Campi obbligatori

iscrizione al Corso **CONSULENTE e FORMATORE HACCP 20 crediti ECM**

Roma, 14 – 17 maggio 2020 - Sede del Corso: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

Richiedo con riserva i crediti ECM (I crediti richiesti dal Provider solo al raggiungimento del **numero minimo** di richiedenti: 8).

Fonte informativa: _____

In caso di impossibilità a partecipare al Corso, con previo preavviso di almeno 15 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti 150 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il Corso o emessa fattura, non è più possibile richiedere alcun rimborso, ma, a discrezione del Direttore dei Corsi, si avrà solo la possibilità di frequentare il Corso nell'edizione successiva. L'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

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

Siamo sempre attenti alla gestione dei dati. Utilizziamo i vostri dati (nome e indirizzo e-mail) esclusivamente per l'invio di comunicazioni, su vostra esplicita 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

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: _____