



Webinar di aggiornamento e formazione professionale **HACCP: obiettivi, strutturazione e costruzione di un piano di autocontrollo - punti critici di controllo, albero delle decisioni e diagramma di flusso**

Consigliato a: **Medici, Biologi, Dietisti, Farmacisti, Veterinari, Assistente Sanitario, Chimico**

8 ore di full immersion - Sabato 10 aprile 2021

[Se non si è ancora sicuri di poter partecipare al Webinar, per non perdere la priorità ci si può anche **prenotare** inviando SOLO la scheda di iscrizione (senza quota di iscrizione) in modo da bloccare il posto; sarà cura della segreteria contattarvi in tempo per confermare la vostra partecipazione. Nelle scheda barrare la casella: iscrizione con riserva]

Docente: Dott. Edgardo C. LUGARESÌ

Quota di iscrizione senza sconto: 120 €

- promozione bloccata **fino al 6 aprile: 60 € (50% di sconto)**; dal 7 aprile: **90 € (25% di sconto)**.

Webinar **professionalizzante**, permette di **essere operativi** in breve tempo e apre a **nuove opportunità di lavoro**.

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 **Consulente HACCP** deve necessariamente essere in grado di fare un'analisi dettagliata per individuare i punti critici di controllo, definire le attività di monitoraggio tramite un diagramma di flusso, decidere le azioni correttive e gestire la relativa documentazione. Il webinar fornisce le conoscenze basilari per la stesura del **Manuale di autocontrollo**, manuale che dovrà essere adattato all'azienda alimentare che si sta trattando, per i controlli sistematici dei punti di lavorazione degli alimenti tramite il diagramma di flusso delle lavorazioni e i relativi punti di controllo. Cenni sulla prevenzione di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche e sanificazione dei locali.

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.

Sabato 10 aprile 2021

9,30 – 11,00	Quadro introduttivo. Autocontrollo e sistema HACCP. La figura del Consulente HACCP. Il Codex Alimentarius. I Manuali di buona prassi igienica. Enti di controllo. Il manuale di autocontrollo. I punti critici di controllo. Il Diagramma di Flusso. L'Albero delle decisioni. Sanificazioni dei locali. Mantenimento dei prodotti deperibili e non deperibili. Cotture: linee guida, controllo e azioni correttive. Raffreddamento: linee guida, controllo e azioni correttive. Gestione dei prodotti. 1ª Parte
	11,00 – 11,15 Pausa

11,15 – 13,30	Quadro introduttivo. Autocontrollo e sistema HACCP. La figura del Consulente HACCP. Il Codex Alimentarius. I Manuali di buona prassi igienica. Enti di controllo. Il manuale di autocontrollo. I punti critici di controllo. Il Diagramma di Flusso. L'Albero delle decisioni. Sanificazioni dei locali. Mantenimento dei prodotti deperibili e non deperibili. Contaminanti. Principali patogeni alimentari. Gli infestanti. Gestione degli alimenti. Corretta conservazione. Corretta trasformazione. Confezionamento. Trasporto degli alimenti. Somministrazione. Cotture: linee guida, controllo e azioni correttive. Raffreddamento: linee guida, controllo e azioni correttive. Gestione dei prodotti. 2ª Parte
13,30 – 14,30 Pausa pranzo	
14,30 – 16,30	Obiettivi del piano di autocontrollo. Strutturazione del Manuale di autocontrollo. Descrizione dell'azienda e del personale. I Diagrammi di flusso. L'Albero delle decisioni. Attività e prodotti finiti. Procedure operative. Igiene dei locali e delle attrezzature. Aspetti pratici sulla sanificazione. 1ª Parte
16,30 – 16,45 Pausa	
16,45 – 18,30	Obiettivi del piano di autocontrollo. Strutturazione del Manuale di autocontrollo. Descrizione dell'azienda e del personale. I Diagrammi di flusso. L'Albero delle decisioni. Attività e prodotti finiti. Procedure operative. Igiene dei locali e delle attrezzature. Aspetti pratici sulla sanificazione. 2ª Parte

In caso di impossibilità a partecipare al webinar, con previo preavviso di almeno **15 giorni lavorativi** (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti 25 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il webinar 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 webinar nell'edizione successiva. L'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

►► Il rilascio della **fattura** è obbligatorio, per cui serve inviare (anche in un secondo momento): 1) la **PEC** (una propria o di chi va intestata la fattura); 2) il **codice destinatario** (se si è nel regime forfettario oppure non si ha partita IVA, è sempre 00000000), 3) il **codice fiscale** ed eventualmente la **partita IVA**.

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

OSCM s.r.l. - IBAN: IT12J0311114502000000042763 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 + Webinar Consulente e formatore HACCP – **Edizione aprile 2021****

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:

- scannerizzate / fotografate, e inviate per mail: elugaresi@corsinutrizione.com / segreteria@corsinutrizione.com
- nell'impossibilità di scannerizzare la scheda, si possono copiare i dati richiesti e inviarli tutti per mail

Per qualsiasi delucidazione: Dott. Lugaresi 338.85.75.829 oppure scrivere: elugaresi@corsinutrizione.com

Il webinar verrà attivato **al raggiungimento del numero minimo di partecipanti** per permetterci di organizzare la classe e la didattica.

Il webinar potrebbe subire modifiche e/o variazioni.

Direttore e 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. È direttore e responsabile scientifico dei Corsi organizzati dall'OSCM. È stato direttore scientifico dei Corsi del B.H.C., Brain Helath Centre, 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.

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

SCHEDA DI ISCRIZIONE

SI PREGA DI SCRIVERE A STAMPATELLO - da inviare per email a elugaresi@corsinutrizione.com / segreteria@corsinutrizione.com

*Cognome e nome: _____ *Codice fiscale: _____

P. IVA _____ *PEC: _____

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

Fattura (diversa dal partecipante) intestata a: _____ luogo e data di nascita (se persona fisica)

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 Webinar **CONSULENTE e FORMATORE HACCP - Sabato 10 aprile 2021**

Iscrizione **con riserva** al Webinar **CONSULENTE e FORMATORE HACCP**

Fonte informativa: _____

In caso di impossibilità a partecipare al Webinar, con previo preavviso di almeno 15 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. 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 webinar, 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 webinar 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: _____