



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

per Medici, Biologi, Dietisti, Farmacisti, Veterinari,
Assistente Sanitario, Infermiere, Infermiere Pediatrico, Chimico

1 fine settimana: 4 giorni di full immersion, da giovedì a domenica, con più di 4 ore di lezioni frontali, e più di 22 ore di dimostrazioni, esercitazioni pratiche ed interpretazione dei risultati.

Roma, 11 – 14 novembre 2021

Sede del Corso: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

Il contributo totale, senza sconti, è di **500 €**.

PROMOZIONE: fino al **25 ottobre: 230 € (55% di sconto)** rateizzabili in due rate. Si può saldare il corso anche in un'unica soluzione. Dal **26 ottobre: 350 € (30% di sconto)**.

Posti limitati: numero massimo **15**, per **ragioni sanitarie** e per permettere a tutti di svolgere tutte le esercitazioni.

➔ Se non si è ancora sicuri di poter partecipare al Corso, **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.

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

Il Corso è **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 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 nel settore alimentare i rischi e i pericoli, essere in grado di fare un'analisi dettagliata, per individuare i punti critici di controllo, sanificare i locali, istruire il personale, 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, sanificazione dei locali; sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19

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.

L'approccio didattico è di tipo **multidisciplinare**, con **lezioni frontali, esempi, dimostrazioni e soprattutto 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.

Giovedì 11 novembre 2021

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. Sanificazione di strutture nell'attuale emergenza COVID-19.	Lugaresi

Venerdì 12 novembre 2021

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

Sabato 13 novembre 2021

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 14 novembre 2021

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 – 13,00	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. 6a Parte. Verifica dei lavori fatti. Sintesi degli obiettivi raggiunti.	Lugaresi
13,00 – 13,30	Sintesi finale dei lavori svolti. Chiusura del Corso. Consegna attestati.	Lugaresi

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

PER I CREDITI ECM – Non vengono richiesti i crediti per questa edizione. 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 115 €**, rateizzando in due rate; in questo caso la Segreteria invierà un prospetto di rateizzazione. Il saldo totale deve essere sempre 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.

► 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 0000000), 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: IT73H0306914506100000001881 – Intesa San Paolo - Conto: 00001881 – Fil. Viterbo, conto intestato a OSCM srl Organizzazione Servizi Corsi Master, Via I. Garbini, 124/A – 01100 Viterbo. Causale: Nome partecipante + Corso Consulente e formatore HACCP – Edizione novembre 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 o segreteria@corsinutrizione.com
- la **scheda originale** deve essere consegnata il primo giorno del corso per rimanere in archivio.
- 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 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 15, 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. LUGARES - 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 / 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 Corso **CONSULENTE e FORMATORE HACCP**

iscrizione con riserva al Corso **CONSULENTE e FORMATORE HACCP**

Roma, **11 – 14 novembre 2021**

Sede del Corso: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

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: _____