



Webinar 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 di lezioni, dimostrazioni, esercitazioni pratiche ed interpretazione dei risultati

Venerdì 4 e sabato 5 febbraio 2022 – piattaforma Zoom

Webinar **professionalizzante, pratico, efficace e incisivo**, permette di essere **operativi in breve tempo**, aprendo a nuove opportunità e prospettive di lavoro. Viene sempre rilasciato un **attestato finale**, valido ai fini curricolari.

PROMOZIONE: 100 € (50% di sconto) [Il contributo totale, senza sconti, è di 200 €]

Pagina web: https://www.nutrizionista.it/?page_id=705

Testi consigliati: https://www.nutrizionista.it/?page_id=370

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

Per iscriversi: inviare **scheda e copia del bonifico**; oppure solo la scheda, se ci si iscrive "con riserva".

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 **esempi e dimostrazioni 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.

Venerdì 4 febbraio 2022

10,30 – 12,15	Presentazione e introduzione al Corso. Il 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. Gestione dei prodotti.	Lugaresi
12,15 – 12,30 Pausa		
12,30 – 13,30	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. Norme di igiene e sicurezza del personale. Igiene e sicurezza dei locali. I contaminanti. Le igienizzazioni. Sanificazione di strutture nell'attuale emergenza COVID-19. Formazione del personale.	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Dimostrazioni pratiche: Obiettivi e 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. 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
17,00 – 17,15 Pausa		
17,30 – 19,00	Dimostrazioni pratiche: Obiettivi e 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. 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

Sabato 5 febbraio 2022

10,00 – 11,30	Esercitazione: Compilazione di un Manuale di autocontrollo. 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
11,30 – 11,45 Pausa		
11,45 – 13,30	Esercitazione: Compilazione di un Manuale di autocontrollo. 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 – 16,30	Esercitazione: Compilazione di un Manuale di autocontrollo. 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
16,30 – 16,45 Pausa		
17,30 – 18,30	Esercitazione: Compilazione di un Manuale di autocontrollo. 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
18,30 – 19,00	Sintesi finale dei lavori svolti. Chiusura del Corso. Invio attestato.	

Materiale del Corso: attestato, esempi di piani di autocontrollo; tutte le slides delle lezioni, altro materiale didattico da studiare, le schede di controllo.

PER ISCRIVERSI: Inviare la **scheda** e **copia del bonifico**. Oppure solo la scheda se ci si iscrive "con riserva".

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 0000000), 3) il **codice fiscale** ed eventualmente la **partita IVA**.

L'importo del Corso va versato con Bonifico Bancario a:

OSCM S.r.l. - IBAN: **IT18Q0306914500100000013131** – Intesa San Paolo - Conto: 0013131 – Fil. di Viterbo, conto intestato a OSCM Srl - Organizzazione Servizi Corsi Master, Via I. Garbini, 124/A – 01100 Viterbo.
Causale: **Nome partecipante + Webinar Consulente e formatore HACCP – Edizione 4-5 febbraio 2022**

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) scannerizzati o fotografati, e inviati per mail: elugaresi@corsinutrizione.com o segreteria@corsinutrizione.com
- b) Nell'impossibilità di scannerizzare o fotografare la scheda, si può ricopiare 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.

Il webinar potrebbe subire modifiche e/o variazioni. Le date del webinar potrebbero subire variazioni

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, Consulente HACCP

Direttore e Responsabile scientifico dei Corsi professionalizzanti per le figure del sistema sanitario. 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 AL WEBINAR

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 – 4 e 5 febbraio 2022**

iscrizione con riserva al Webinar **CONSULENTE e FORMATORE HACCP - 4 e 5 febbraio 2022**

Il webinar si terrà su piattaforma Zoom

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. 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.

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: _____