



Webinar di aggiornamento e formazione professionale CONSULENTE e FORMATORE HACCP

Consulente e responsabile nelle aziende alimentari per il controllo qualità, l'igiene degli alimenti e gestione del Sistema HACCP: Metodologie, Strumenti e Competenze per Responsabili di Aziende, per Medici, Biologi, Dietisti, Farmacisti, Veterinari, Assistente Sanitario, Infermiere, Chimico, Agronomo

1 fine settimana, 2 giorni di lezioni, dimostrazioni, esercitazioni pratiche e soprattutto strutturazione del manuale di autocontrollo

23 e 24 giugno 2023 – piattaforma Zoom

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

Un webinar di formazione, specializzazione e perfezionamento professionale: un salto di qualità per la propria professione e un ottimo investimento in un campo professionale sempre più richiesto: la **sicurezza alimentare**.

Il contributo totale, senza sconti, è di 280 €.

►► **PROMOZIONE: 125 € rateizzabili (55% di sconto)** fino al 4 giugno compreso; dal 5 giugno: 170 € (40% di sconto).

Pagina web: <https://www.nutrizionista.it/haccp/>

Testi consigliati: <https://www.nutrizionista.it/libri/>

Per una **consulenza telefonica**: Dott. E. Lugaresi 338.85.75.829

Per informazioni: segreteria@nutrizionista.it / elugaresi@nutrizionista.it

Per iscriversi: Il webinar può essere saldato in **una o due soluzioni**; in quest'ultimo caso ci si iscrive versando un **acconto di 62,5 €**, e si riceverà una mail da parte della segreteria con un prospetto di rateizzazione per il saldo.

► Con l'iscrizione si ha **in omaggio** la partecipazione gratuita al seminario, dal costo di 40 €, **Come promuovere la propria professione**, giovedì 18-05-23 o giovedì 15 giugno (inviare la relativa scheda).

Link: <https://www.nutrizionista.it/professione-nutrizionista/>

DESTINATARI: Il corso è rivolto sia ai **responsabili delle Aziende** sia a laureandi o laureati in **biologia, medicina, medicina veterinaria, 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, nelle aziende del settore alimentare, sia come libero professionista sia come responsabile del sistema HACCP per applicare i principi stabiliti dalla normativa. Il **Consulente e il responsabile 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, la registrazione e descrizione di tutte le misurazioni effettuate lungo tutte le fasi di produzione per un controllo qualità sistematico e consapevole dei rischi, fino alla prevenzione di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche, sanificazione dei locali; sanificazione di strutture.

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 re-ferti 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 23 giugno 2023

| | | |
|-----------------------------------|---|----------|
| 10,00 – 11,30 | 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 |
| 11,30 – 11,45 Pausa | | |
| 11,45 – 13,30 | Il controllo qualità. 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. 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 | | |
| 17,15 – 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 24 giugno 2023

| | | |
|-----------------------------------|--|----------|
| 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.

► Il rilascio della **fattura** è **obbligatorio**, per cui serve per cui compilare nella scheda i campi che vi servono. È obbligatorio il **codice fiscale** ed eventualmente **la partita IVA**, se si è liberi professionisti o un'azienda. Il codice destinatario non ci serve per il rilascio della fattura, comunque si può anche compilare quel campo (se si è nel regime forfettario oppure non si ha partita IVA, è sempre 0000000).

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

Edgardo Lugaresi - **IBAN: IT22H0200814502000400773214**, UNICREDIT, Fil. Viterbo, Via I. Garbini, 1 – 01100 Viterbo. **Causale: Nome partecipante + Webinar Consulente e formatore HACCP – Edizione giugno 2023**

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@nutrizionista.it o segreteria@nutrizionista.it

b) Nell'impossibilità di scannerizzare o fotografare la scheda, si può ricopiare i dati richiesti e inviarli tutti per mail.

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.

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@nutrizionista.it - 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@nutrizionista.it / elugaresi@nutrizionista.it

DOCENTE

EDGARDO C. LUGARESÌ - - Biologo Nutrizionista, Docente e formatore, Consulente HACCP, Consulente per la Sicurezza Alimentare e per la Ristorazione Collettiva.

Dall'anno 2000 Organizzatore, Referente, Responsabile e Direttore di Corsi E.C.M. di formazione e aggiornamento professionale. È stato Segretario Generale del BHC – Brain Health Centre. È stato Segretario Scientifico del C.E.U. - Centro Studi per l'Evoluzione Umana. È stato docente presso l'Università degli Studi della Toscana, Facoltà di Agraria, al corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Docente al Corso di perfezionamento multidisciplinare su Tutela e Promozione dei Diritti Umani organizzato con l'Università di Roma - Tor Vergata.

È stato Docente presso la Scuola quadriennale di Specializzazione in Psicoterapia ad orientamento neuropsicofisiologico del C.E.U. - Dipartimento di Ricerche Psicologiche: di Fisiologia Umana, di Neurofisiologia Umana correlata alla Fisiologia Sistemica; di Genetica Medica. È stato anche docente presso il Diploma Universitario di Tecnico Sanitario di Radiologia Medica dell'Università "La Sapienza" di Roma - Sede distaccata A.S.L di Viterbo, Ospedale Belcolle. È responsabile scientifico dei Corsi di aggiornamento e formazione professionale per le professioni sanitarie. Si occupa da anni di formazione, aggiornamento e avvio professionale nel campo della dietologia umana e della ristorazione collettiva, e della formazione e avvio professionale dei Consulenti per l'igiene degli alimenti e gestione del Sistema HACCP.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

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

*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 – 23 e 24 giugno 2023

Iscrizione al seminario in **omaggio Come promuovere la propria professione:**

giovedì pomeriggio **18-05-23** (inviare poi la relativa scheda).

giovedì pomeriggio **15-06-23** (inviare poi la relativa scheda).

iscrizione con riserva al Webinar CONSULENTE e FORMATORE HACCP

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@nutrizionista.it

Firma per accettazione e per iscrizione all'evento/i formativo/i: _____

Data _____

Note per la segreteria: _____

Riservato alla segreteria: _____