



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

Venerdì 27 e sabato 28 marzo 2026 - Diretta 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 curriculari.

- 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 per il corso, senza sconti, è di 320 €.

- **ATTENZIONE:** iscriversi o prenotarsi in tempo perché il numero massimo di partecipanti è di 12 per permettere a tutti di seguire e svolgere le esercitazioni.

- **PROMOZIONE:** 165 € (rateizzabile) 51% di sconto (comprese ritenute fiscali e marca da bollo) fino al 15 marzo. Dal 16 marzo: 188 € 44% di sconto. Non c'è da calcolare l'IVA.

- Per i nostri ex-corsi: 150 € 55,5% di sconto fino al 15 marzo; dal 16 marzo: 188 € 44% di sconto.

- **Prima ci si iscrive, più dilazionata è la rateizzazione.**

- Per iscriversi inviare la scheda e copia del bonifico effettuato.

- **MODALITÀ D'ISCRIZIONE:** il webinar può essere saldato in un'unica soluzione o rateizzato come segue:

- per rateizzare 165 €: acconto di 65 € e 2 rate da 50 € l'una;

- per rateizzare 150 €: acconto di 50 € e 2 rate da 50 € l'una.

- Ci si può iscrivere anche con riserva, inviando solo la scheda di iscrizione; si verrà poi contattati dalla segreteria.

- **In omaggio** l'iscrizione gratuita al seminario (dal costo di 50 €) Come promuovere la propria Professione; da seguire in una qualunque delle edizioni programmate; per partecipare scrivere a segreteria@nutrizionista.it

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

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

- Per chiarimenti e delucidazioni: Dott. E. Lugaresi, 338.85.75.829, anche tramite WhatsApp.

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

- **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 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 27 marzo 2026

09,30 – 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. Qualità dell'acqua. 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. MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti).	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 28 marzo 2026

09,30 – 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 elettronica è obbligatorio, per cui serve per cui compilare nella scheda tutti campi che servono. È **indispensabile**: il **codice fiscale** ed **eventualmente la partita IVA**, se si è liberi professionisti o un'azienda, eventualmente il **codice destinatario** e la **PEC**. Se si è nel regime forfettario oppure non si ha partita IVA, il codice destinatario è sempre 0000000. Viene applicata una marca da bollo di 2 euro perché la fattura ha un corrispettivo totale superiore ai 77,47 euro.

L'importo del Corso (non c'è da calcolare l'IVA) 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 marzo 2026**

ATTENZIONE: iscriversi o prenotarsi in tempo perché il **numero massimo di partecipanti è di 12** per permettere a tutti di seguire e svolgere le esercitazioni.

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 corso/webinar, con previo **preavviso di almeno 7 giorni lavorativi** prima dell'inizio del corso/webinar (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattati **50 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria**. Dal **sesto giorno in poi** si ha diritto al rimborso del **50% del costo del corso/webinar**. 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

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@nutrizionista.it

DOCENTE

EDGARDO C. LUGARES - 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 Tuscia, 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 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 stato 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. 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. 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. Per il 2023, 2024 e 2025 ha tenuto il corso "Giornate informative sui corretti stili di vita alimentare" per la Regione Toscana.