

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 la Gestione del Sistema HACCP

Metodologie • Strumenti • Competenze Professionali

 Date Venerdì 22 e Sabato 23 Maggio 2026	 Modalità Diretta Zoom – Online
 Partecipanti Max 12 partecipanti	 Quota 150 € (in promozione) – rateizzabile

Destinatari

Il corso è rivolto a professionisti del settore alimentare e sanitario, tra cui:

- Medici, Biologi, Dietisti, Farmacisti, Veterinari
- Assistenti Sanitari, Infermieri, Chimici, Agronomi
- Responsabili e titolari di aziende del settore alimentare
- Laureandi o laureati in Biologia, Medicina Veterinaria, Nutrizione Umana, Scienze Alimentari, Scienze Chimiche, Farmaceutiche, Agrarie e Forestali
- Tecnici valutatori e professionisti con esperienza nel settore della certificazione agroalimentare
- Diplomi in materie scientifiche e tecniche attinenti agli argomenti trattati

Si consiglia una formazione di base in materie scientifiche. La figura del Consulente HACCP non è ancora regolamentata da norme particolari a livello nazionale: non esistono corsi abilitanti né albi specifici.

Obiettivi del Corso

Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di:

- Applicare i principi del sistema HACCP nelle aziende del settore alimentare
- Individuare rischi e pericoli alimentari e analizzare i punti critici di controllo
- Redigere il Manuale di Autocontrollo, registri e schede di controllo
- Sanificare locali, strutture e attrezzature
- Formare il personale sulle norme di igiene alimentare
- Definire attività di monitoraggio e azioni correttive
- Gestire documentazione e adempimenti normativi
- Operare come libero professionista: contratti, fatturazione, attestati di conformità
- Controllare e gestire attività come bar, ristorante, pizzeria, pescheria, macelleria, ortofrutta

Elenco delle Lezioni

Il corso si articola in 11 lezioni distribuite nei due giorni, per un totale di circa 16 ore di formazione.

Testi consigliati: www.nutrizionista.it/libri

Il webinar verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. Date e contenuti possono subire variazioni.

Programma Dettagliato

Venerdì 22 Maggio 2026

Orario	Argomenti della Giornata	Docente
09:30 – 11:30	<p>Lezione 1 – Presentazione e introduzione al Corso. • Obiettivi del percorso formativo. • Il quadro normativo: Reg. CE 852/2004, D.Lgs. 193/2007 • 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.</p> <p>Lezione 2 – • I Manuali di buona prassi igienica • Enti di controllo nazionali ed europei • Il manuale di autocontrollo • I punti critici di controllo (CCP) • Il Diagramma di Flusso • L'Albero delle decisioni</p>	Lugaresi
11:30 – 11:45	— Pausa —	
11:45 – 13:30	<p>Lezione 3 – 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)</p>	Lugaresi
13:30 – 15:00	— Pausa pranzo —	
15:00 – 17:00	<p>Lezione 4 – 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</p>	Lugaresi
17:00 – 17:15	— Pausa —	
17:15 – 19:00	<p>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</p>	Lugaresi

Sabato 23 Maggio 2026

Orario	Argomenti della Giornata	Docente
09:30 – 11:30	<p>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</p>	Lugaresi
11:30 – 11:45	— Pausa —	
11:45 – 13:30	<p>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</p>	Lugaresi

Orario	Argomenti della Giornata	Docente
13:30 – 15:00	— Pausa pranzo —	
15:00 – 16:30	Esercitazione – Casi pratici avanzati (2ª parte) <ul style="list-style-type: none"> • Applicazione a: bar, ristorante, pizzeria, tavola calda • Applicazione a: pescheria, macelleria, ortofrutta, chiosco ambulante • Schede: diagrammi di flusso e albero delle decisioni per settore • Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura e temperature 	Lugaresi
16:30 – 16:45	— Pausa —	
17:30 – 18:30	Esercitazione – Casi pratici avanzati (2ª parte) <ul style="list-style-type: none"> • Completamento delle esercitazioni su casi specifici • Come fare contratti, fatturare, rilasciare attestati di conformità • Controlli microbiologici: come valutare i referti di laboratorio • Selezione dei fornitori – tracciabilità 	Lugaresi
18:30 – 19:00	Sintesi finale e chiusura del corso <ul style="list-style-type: none"> • Riepilogo di tutti i contenuti trattati nei due giorni • Indicazioni per l'utilizzo dei materiali forniti • Rilascio attestato finale valido ai fini curricolari 	Lugaresi

Materiale Didattico Incluso

- Attestato finale valido ai fini curricolari
- Esempi di piani di autocontrollo completi
- Tutte le slide delle lezioni (PDF)
- Schede operative di controllo
- Ulteriore materiale didattico di approfondimento
- Iscrizione gratuita al seminario "Come promuovere la propria Professione" (valore 50 €)

Informazioni e Iscrizione

Quote di Partecipazione

Quota intera 320 €	Quota promozionale (55,5% di sconto) 150 € – rateizzabile (acconto 50 € + 2 rate da 50 €)
------------------------------	--

Non c'è da calcolare l'IVA. Prima ci si iscrive, più dilazionata è la rateizzazione.

Modalità di Iscrizione

- Inviare la scheda di iscrizione compilata e copia del bonifico bancario
- È possibile iscriversi con riserva inviando solo la scheda; si verrà contattati dalla segreteria
- **Posti limitati:** massimo 12 partecipanti per edizione

Pagamento – Bonifico Bancario

Intestato a: Edgardo Lugaresi

IBAN: IT22H0200814502000400773214

Banca: UniCredit – Filiale di Viterbo, Via I. Garbini 1 – 01100 Viterbo

Causale: Nome partecipante + Webinar Consulente e Formatore HACCP – Maggio 2026

Per l'emissione della fattura elettronica indicare nella scheda: Codice Fiscale, Partita IVA (se applicabile), Codice Destinatario o PEC. Per il regime forfettario o senza P.IVA: codice destinatario 0000000. Viene applicata una marca da bollo da 2 € (corrispettivo superiore a 77,47 €).

Contatti

Responsabile Scientifico

Dott. Edgardo Lugaresi
Tel./WhatsApp: 338.85.75.829
elugaresi@nutrizionista.it

Segreteria

segreteria@nutrizionista.it
www.nutrizionista.it/haccp

Il Docente

EDGARDO C. LUGARESÌ

Biologo Nutrizionista | Docente e Formatore | Consulente HACCP | Consulente per la Sicurezza Alimentare e la Ristorazione Collettiva

- Organizzatore, Referente e Direttore di Corsi E.C.M. di formazione e aggiornamento professionale dal 2000
- Docente presso l'Università degli Studi della Tuscia, Facoltà di Agraria – Tecnologie Alimentari
- Docente al Corso di Perfezionamento Multidisciplinare su Tutela e Promozione dei Diritti Umani (Università di Roma Tor Vergata)
- Docente presso il Diploma Universitario di Tecnico Sanitario di Radiologia Medica – Università La Sapienza di Roma
- Già Segretario Generale del BHC – Brain Health Centre e Segretario Scientifico del C.E.U. – Centro Studi per l'Evoluzione Umana
- Docente nei corsi di formazione per i formatori delle Forze di Polizia
- Responsabile scientifico dei Corsi di aggiornamento per le professioni sanitarie
- Docente del corso "Giornate informative sui corretti stili di vita alimentare" per la Regione Toscana (2023, 2024, 2025)
- È membro della Commissione *Ambiente e Salute* dell'ordine dei Medici di Viterbo

Testi consigliati: www.nutrizionista.it/libri

Il webinar verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. Date e contenuti possono subire variazioni.

Politica di Rimborso

- Rimborso disponibile con preavviso di almeno 7 giorni lavorativi prima dell'inizio (trattiene 50 €)
- Dal 6° giorno in poi: rimborso del 50% del costo
- Nessun rimborso dopo l'inizio del webinar o l'emissione della fattura
- A discrezione del Direttore: possibilità di frequentare l'edizione successiva
- Rimborso effettuato entro 10 giorni lavorativi