

WEBINAR DI AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE PROFESSIONALE

# CONSULENTE E FORMATORE HACCP

*Consulente e responsabile nelle aziende alimentari per il controllo qualità, l'igiene degli alimenti, gestione del Sistema HACCP e formazione del personale*

Con esercitazioni su realtà reali (dal bar al ristorante, dall'albergo ad altri esercizi pubblici)

Metodologie • Strumenti • Competenze Professionali

| DATE               | MODALITÀ              | PARTECIPANTI     | QUOTA                      |
|--------------------|-----------------------|------------------|----------------------------|
| 23–24 ottobre 2026 | Diretta Zoom – Online | Massimo 12 posti | 170 € <b>55% di sconto</b> |

## Destinatari del Corso

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

- Medici, Biologi, Dietisti, Farmacisti, Veterinari, Assistenti Sanitari, Infermieri, Chimici, Agronomi
- Responsabili e titolari di aziende del settore alimentare
- Laureandi e laureati in Biologia, Medicina Veterinaria, Nutrizione, Scienze Alimentari, Farmaceutiche, Agrarie
- Tecnici valutatori e professionisti della certificazione agroalimentare
- Diplomatici in materie scientifiche e tecniche attinenti agli argomenti trattati
- Pagina web: <https://www.nutrizionista.it/haccp/>

### Nota bene

Si consiglia una formazione di base in materie scientifiche. La figura del Consulente HACCP non è ancora regolamentata 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 (CCP)
- Redigere il Manuale di Autocontrollo, registri e schede operative di controllo
- Sanificare locali, strutture e attrezzature secondo le normative vigenti
- Formare il personale sulle norme di igiene e sicurezza alimentare
- Definire attività di monitoraggio e impostare azioni correttive
- Gestire documentazione e adempimenti normativi (Reg. CE 852/2004, D.Lgs. 193/2007)
- Operare come libero professionista: contratti, fatturazione, attestati di conformità
- Gestire e controllare attività food service: bar, ristorante, pizzeria, pescheria, macelleria, ortofrutta

## Programma Dettagliato

11 lezioni distribuite in 2 giorni • Circa 16 ore di formazione

**Venerdì 23 ottobre 2026**

| ORARIO        | ARGOMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | DOCENTE  |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 09:30 – 11:30 | <b>Lezione 1 – Introduzione e quadro normativo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obiettivi del percorso formativo</li> <li>• Normativa: Reg. CE 852/2004, D.Lgs. 193/2007</li> <li>• Autocontrollo e sistema HACCP – principi fondamentali</li> <li>• La figura del Consulente HACCP</li> <li>• Il Codex Alimentarius e i Manuali di buona prassi igienica</li> <li>• Enti di controllo nazionali ed europei</li> </ul> <b>Lezione 2 – Struttura del sistema HACCP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Manuale di Autocontrollo: struttura e contenuti</li> <li>• I Punti Critici di Controllo (CCP)</li> <li>• Il Diagramma di Flusso e l'Albero delle decisioni</li> </ul> | Lugaresi |
| 11:30 – 11:45 | Pausa caffè                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
| 11:45 – 13:30 | <b>Lezione 3 – Controllo qualità e igiene alimentare</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali patogeni alimentari e contaminanti</li> <li>• Gestione degli infestanti</li> <li>• Corretta conservazione e trasformazione degli alimenti</li> <li>• Qualità dell'acqua, confezionamento e trasporto</li> <li>• Cotture e raffreddamento: linee guida e azioni correttive</li> <li>• Igiene e sicurezza del personale e dei locali</li> <li>• Sanificazione e igienizzazione delle strutture</li> <li>• MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)</li> <li>• Formazione del personale</li> </ul>                                                                          | Lugaresi |
| 13:30 – 15:00 | Pausa pranzo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
| 15:00 – 17:00 | <b>Lezione 4 – Dimostrazioni pratiche (1ª parte)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strutturazione del Manuale di autocontrollo</li> <li>• Descrizione dell'azienda, del personale e delle attività</li> <li>• Diagrammi di flusso e albero delle decisioni – casi pratici</li> <li>• Procedure operative e igiene di locali e attrezzature</li> <li>• Mantenimento dei prodotti deperibili e non deperibili</li> <li>• Gestione dei prodotti della pesca</li> <li>• Schede operative: compilazione guidata</li> </ul>                                                                                                                                                                    | Lugaresi |
| 17:00 – 17:15 | Pausa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
| 17:15 – 19:00 | <b>Lezione 4 – Dimostrazioni pratiche (2ª parte)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Completamento delle schede operative</li> <li>• Cotture e raffreddamento: controllo e azioni correttive</li> <li>• Aspetti pratici sulla sanificazione – guida operativa</li> <li>• Revisione e verifica del piano di autocontrollo</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Lugaresi |

**Sabato 24 ottobre 2026**

| ORARIO               | ARGOMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | DOCENTE  |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>09:30 – 11:30</b> | <b>Esercitazione – Compilazione Manuale (1ª parte)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stesura guidata del Manuale di autocontrollo</li> <li>• Studio dei Diagrammi di flusso e Albero delle decisioni</li> <li>• Schede operative: diagrammi di flusso per categoria</li> <li>• Igiene dei locali e delle attrezzature – aspetti pratici</li> </ul>                      | Lugaresi |
| 11:30 – 11:45        | <i>Pausa caffè</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
| <b>11:45 – 13:30</b> | <b>Esercitazione – Compilazione Manuale (2ª parte)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Completamento delle schede operative di sanificazione</li> <li>• Revisione e correzione degli elaborati</li> <li>• Discussione dei casi e confronto in aula</li> </ul>                                                                                                             | Lugaresi |
| 13:30 – 15:00        | <i>Pausa pranzo</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
| <b>15:00 – 16:30</b> | <b>Casi pratici avanzati – Settori specifici</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bar, ristorante, pizzeria, tavola calda</li> <li>• Pescheria, macelleria, ortofrutta, chiosco ambulante</li> <li>• Schede: diagrammi di flusso e CCP per ogni settore</li> <li>• Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura e temperature</li> </ul>                                 | Lugaresi |
| 16:30 – 16:45        | <i>Pausa</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
| <b>16:45 – 18:30</b> | <b>Gestione professionale e aspetti operativi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Come impostare contratti e fatturare come Consulente HACCP</li> <li>• Rilascio degli attestati di conformità</li> <li>• Controlli microbiologici: come leggere e valutare i referti di laboratorio</li> <li>• Selezione e qualifica dei fornitori – tracciabilità di filiera</li> </ul> | Lugaresi |
| <b>18:30 – 19:00</b> | <b>Sintesi finale e chiusura del corso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riepilogo di tutti i contenuti trattati nei due giorni</li> <li>• Indicazioni per l'utilizzo dei materiali forniti</li> <li>• Rilascio dell'attestato finale valido ai fini curricolari</li> </ul>                                                                                             | Lugaresi |

**Materiale Didattico Incluso**

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

Testi consigliati: [www.nutrizionista.it/libri](http://www.nutrizionista.it/libri)

## Quote di Partecipazione

Quota intera  
**360 €**

★ QUOTA PROMOZIONALE ★

**170 €**

Sconto del 55% • Rateizzabile  
Acconto 70 € + 2 rate da 50 €

*Non è prevista l'applicazione dell'IVA. Prima ci si iscrive, più dilazionata è la rateizzazione.*

## Modalità di Iscrizione

- Inviare la scheda di iscrizione compilata e copia del bonifico bancario alla segreteria
- È possibile iscriversi con riserva inviando solo la scheda: si verrà contattati dalla segreteria
- Posti limitati: massimo 12 partecipanti per edizione
- Il webinar verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti
- **Recupero lezioni:** [gratuito](#) — da concordare con il Dott. Lugaresi
- In **omaggio** il seminario professionalizzante "Come promuovere la propria Professione" (del valore di € 50)

### 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 HACCP ottobre 2026        |

### Fatturazione Elettronica

Indicare nella scheda di iscrizione: Codice Fiscale, Partita IVA (se applicabile), Codice Destinatario SDI o PEC. Per regime forfettario o senza P.IVA: codice destinatario 0000000. È prevista l'applicazione di una marca da bollo da 2 € per corrispettivi superiori a 77,47 €.

### Politica di Rimborso

- Rimborso integrale (meno 50 € di trattenuta) con preavviso di almeno 7 giorni lavorativi prima dell'inizio
- Dal 6° giorno prima dell'inizio: 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 in alternativa al rimborso
- Rimborso effettuato entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta

## Il Docente

### EDGARDO C. LUGARESI

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

Dall'anno 2000 Organizzatore, Referente, Responsabile e Direttore di Corsi E.C.M. di formazione e aggiornamento professionale. È stato Segretario Generale delBHC – 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 e 2024 tramite la Società KPMG Advisory S.p.A. ha tenuto il corso "Giornate informative sui corretti stili di vita alimentare" per la Regione Toscana.

- Membro della Commissione Ambiente e Salute dell'Ordine dei Medici di Viterbo

## Contatti e Informazioni

#### RESPONSABILE SCIENTIFICO

**Dott. Edgardo Lugaresi**

Tel./WhatsApp: 338.85.75.829

[elugaresi@nutrizionista.it](mailto:elugaresi@nutrizionista.it)

#### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

[segreteria@nutrizionista.it](mailto:segreteria@nutrizionista.it)

[www.nutrizionista.it/haccp](http://www.nutrizionista.it/haccp)

Tel./WhatsApp: 338.85.75.829

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