



Il Consulente per l'Igiene degli Alimenti e Gestione del Sistema HACCP

21 marzo 2026

Grand Hotel Mose' – Viale L. Sciascia, 47A3 - 92100 Villaggio Mose' - Agrigento

ID 2007- 481182 Ed.1

Destinatari dell'attività formativa: BIOLOGO

Obiettivi formativi e Area formativa: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate (23)

Data inizio/fine: 21/03/2026

Numero partecipanti minimo: 50

Ore formative: 8

Numero dei crediti assegnati: 8

Iscrizioni: è possibile iscriversi, inviando una e-mail a: segreteria@ordinebiologisicilia.it

PROGRAMMA

Modulo 1 – Fondamenti di Sicurezza Alimentare - ore 8,30 - 10,00

Dott.ssa Claudia Panzica

- Origine e principi HACCP
- I 7 principi HACCP
- Pericoli biologici, chimici, fisici e allergeni
- Concetto di rischio
- CCP e OPRP

Modulo 2 – Normativa Alimentare – ore 10,00 – 11,30

Dott. Sergio Saporito

Quadro normativo europeo e nazionale

- Pacchetto Igiene
- Responsabilità dell'OSA
- Obblighi documentali
- Sanzioni e controlli ufficiali

Modulo 3 – Microbiologia degli Alimenti Veterinari – ore 11,30 - 13,00

Dott.ssa Giulia Saporito

- Principali microrganismi patogeni
- Condizioni di crescita
- Contaminazione crociata
- Catena del freddo

Ore 13,00 – 14,30 – Pausa Pranzo

Modulo 4 – Manuale HACCP – ore 14,30-15,30

Dott. Sergio Saporito

- Struttura del manuale
- Analisi dei pericoli
- Diagrammi di flusso
- Procedure e registrazioni

Modulo 5 – Settori Specifici – ore 15,30-16,30

Dott. Gaetano Damico

- Ristorazione
- Laboratori artigianali
- Industria alimentare
- GDO
- Mense

Modulo 6 – Audit e Ispezioni – ore 16,30-17,30

Dott.ssa Valentina Morello

- Tipologie di audit
- Gestione non conformità
- Azioni correttive
- Simulazioni di ispezione

Modulo 7– Comunicazione del Consulente ore 17,30-18,30

Dott. Gaetano Damico

- Comunicazione efficace
- Gestione delle resistenze
- Etica professionale

Test di apprendimento (da svolgere entro max 3 giorni dalla fine dell'evento)

OBIETTIVI

Il percorso formativo mira a formare docenti capaci di preparare consulenti HACCP con una solida preparazione normativa, una competenza tecnica approfondita e una concreta capacità operativa. L'intento è fornire strumenti pratici e metodologici per la corretta gestione dei sistemi di autocontrollo alimentare, con un approccio integrato tra teoria e applicazione.

Formare docenti affinché i consulenti HACCP vengano preparati e forniti delle competenze dal punto di vista normativo, tecnico e operativo

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Gaetano Damico

COMPILAZIONE MODULISTICA ECM

Per ottimizzare i processi di erogazione dei corsi residenziali, la modulistica ECM sarà compilata online attraverso la piattaforma www.qlearning.it.

Il partecipante e il corpo docente dovranno creare (se non ce l'hanno già) un account sulla piattaforma qlearning.it. I dati richiesti sono quelli necessari per accedere ai crediti ECM. Con utenza e password, al termine del corso dovranno accedere nella sezione "Residenziale" e cliccare sulla locandina dell'evento. Qui troveranno, la domanda su reclutamento, il test della qualità percepita, l'attestato con i crediti ECM, eventuali altri attestati di partecipazione e/o certificazione e il test di apprendimento se la modalità è con domande a risposta multipla.

Se la verifica dell'apprendimento avverrà tramite un test con domande a risposta multipla, il numero di domande sarà pari a n. 3 domande per ogni credito formativo; ogni domanda con 4 risposte di cui soltanto 1 corretta). La verifica va svolta entro i tre giorni successivi alla data di conclusione dell'attività formativa. Il tentativo a disposizione è soltanto uno. L'esito della prova (superato / non superato) sarà visualizzato immediatamente a fine compilazione.

Il livello minimo di risposte esatte richiesto è pari ad almeno il 75% dei quesiti complessivamente proposti.

Per poter scaricare l'attestato con i crediti ECM, bisognerà aver superato il test di apprendimento e rispondere alle domande della scheda di valutazione sugli aspetti dell'evento formativo. La compilazione è anonima e obbligatoria (anche per i partecipanti che non prendono i crediti ECM).

Dove non diversamente specificato, gli unici documenti cartacei che bisognerà compilare in sede saranno il foglio presenze ed eventuali altri documenti legati ad altre tipologie di verifica di apprendimento differenti dal questionario a risposta multipla.

ASSISTENZA TECNICA AGLI UTENTI

Per qualsiasi problematica, di tipo tecnico, legata alla piattaforma qlearning.it, potete utilizzare il servizio chat live di qlearning.it in orario d'ufficio dal lunedì al venerdì. La chat offline con risposta entro 24-48 ore, invece, è sempre attiva.

È disponibile, inoltre, il numero telefonico 099-9908003 dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle ore 13.00

QUALIFICHE PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE DEI RELATORI/MODERATORI/RESP. SCIENTIFICI

La sottoscritta Enza De Carolis, in qualità di rappresentante legale della Qibli srl, dichiara che i curricula sono custoditi presso la propria sede legale per cinque anni e si impegna renderli disponibili in occasione dei controlli che la C.N.F.C., conformemente a quanto previsto dal Regolamento.

Dichiara, inoltre:

- di aver fornito agli interessati l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679);
- di aver fornito l'informativa relativa agli artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute" - Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato gli interessati che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

COGNOME	NOME	LAUREA	SPECIALIZZAZIONE CONSEGUITA	AFFILIAZIONE E CITTÀ
DAMICO	GAETANO	BIOLOGIA	BIOLOGIA	BIOLOGO LIBERO PROFESSIONISTA

MORELLO	VALENTINA LEONARDA	BIOLOGIA	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA	BIOLOGA NUTRIZIONISTA
PANZICA	CLAUDIA BARBARA	BIOLOGIA	BIOLOGIA CELLULARE E MOLECOLARE	BIOLOGO CONSULENTE NEL SETTORE AGRO ALIMENTARE
SAPORITO	SERGIO BRUNO	BIOLOGIA	SISTEMA H.A.C.C.P. E SISTEMI DI GESTIONE	LIBERO PROFESSIONISTA
SAPORITO	GIULIA	SCIENZE GASTRONO MICHE	SISTEMA H.A.C.C.P. E SISTEMI DI GESTIONE	CONSULENTE NEL SETTORE IGIENICO-SANITARIO