



UNICUSANO

Università degli Studi Niccolò Cusano - Telematica Roma

in partnership con



Corso di perfezionamento e aggiornamento professionale

In

CONSULENTE PER LE AZIENDE ALIMENTARI E METODO HACCP

(1500 h – 60 CFU)

Anno Accademico 2020/2021

IV edizione - I sessione

Art.1 ATTIVAZIONE

L'Università degli Studi Niccolò Cusano attiva, in convenzione con l'Università Popolare A.I.Nu.C, per l'Anno Accademico 2020-2021 il Corso in “CONSULENTE PER LE AZIENDE ALIMENTARI E METODO HACCP”, afferente alla Facoltà di Scienze della Formazione di durata pari a 1500 ore di impegno complessivo con relativa acquisizione di 60 CFU (Crediti Formativi Universitari).

Agli iscritti che avranno superato la prova finale verrà rilasciato il Diploma di Corso di perfezionamento e aggiornamento professionale in “CONSULENTE PER LE AZIENDE ALIMENTARI E METODO HACCP”.

Art.2 OBIETTIVI E MODALITA'

Il Corso si pone come obiettivo la creazione di figure professionali (CONSULENTI HACCP) che potranno esercitare il proprio ruolo di Consulente in merito alla gestione delle produzioni alimentari, in piccole e grandi aziende del settore.

Il Consulente è una figura di riferimento ormai consolidata nelle industrie alimentari di ogni tipo, in quanto la sua professionalità è alla base della corretta implementazione delle produzioni e soprattutto della gestione degli adempimenti pratico-burocratici a carico dei Titolari.

Il Consulente dovrà in particolar modo conoscere le modalità di realizzazione delle produzioni alimentari ed essere in grado di riconoscere i potenziali rischi a danno della salute dei consumatori. Suo compito sarà quello di proporre all'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.) le soluzioni necessarie all'abbattimento del rischio e di verificare l'efficacia delle soluzioni proposte passando attraverso la stesura del Piano di Autocontrollo e l'applicazione del METODO HACCP. A corollario della sua attività, il Consulente può effettuare i campionamenti analitici sulle produzioni e affidare ad un laboratorio esterno le relative indagini analitiche di carattere chimico-fisico e microbiologico. In questo modo il Consulente potrà chiudere il cerchio attorno all'attività del Cliente confermando la validità delle procedure messe in campo e fornendo così la documentazione necessaria agli organi competenti in materia di sorveglianza.

Un aspetto particolare della Consulenza riguarda la formazione obbligatoria degli O.S.A. relativa all'Igiene degli Alimenti con particolare riferimento alle specifiche produzioni aziendali. Pertanto, il Consulente dovrà organizzare e gestire corsi di formazione per gli operatori con rilascio di attestato finale.

Gli sbocchi professionali

Consulente per le Produzioni Alimentari trova la realizzazione delle proprie competenze professionali in moltissime aree commerciali di diverso calibro. Si può dare inizio alla propria esperienza lavorativa occupandosi di realtà più 'semplici' come erboristerie e tabaccai, negozi di integratori, bar, wine-bar, pub, yogurterie, piadinerie, gelaterie, farmacie, venditori ambulanti, fruttivendoli, autotrasportatori, depositi di alimentari, punti vendita di soli congelati, per poi passare a realtà commerciali più strutturate come pizzerie, ristoranti, rosticcerie e gastronomie, ristorazione per celiaci, produzioni di pasta fresca, forni e pasticcerie, centri cottura, negozi di alimentari, fiere gastronomiche paesane e strutture organizzate complesse quali mense scolastiche (con particolare attenzione agli asili nido), mense aziendali, mense universitarie, self-service, supermercati, rivenditori all'ingrosso e aziende alimentari di ogni tipologia sia con vendita diretta del fresco che del confezionato a livelli sempre più complessi (oleifici, cantine, aziende di confezionamento industriale, etc..).

Il Consulente inoltre può svolgere attività formativa in ogni ambito con diverse modalità nel rispetto delle indicazioni regionali.

Le discipline trattate

Il Corso è stato pianificato in funzione di una formazione scientifica di base rivolta anche a coloro che non si sono mai formati in questo campo.

Oltre quindi agli obiettivi professionali esposti sopra, i contenuti didattici vogliono soddisfare le esigenze formative riguardanti la biologia, la microbiologia degli alimenti, le tecnologie alimentari, la nutrizione umana, la merceologia degli alimenti e le patologie connesse agli alimenti.

Dal punto di vista didattico, la comprensione dei contenuti delle varie discipline, non richiede particolari conoscenze pregresse.

Alle discipline propedeutiche sono poi affiancati gli argomenti specifici e propri inerenti la consulenza per le produzioni alimentari.

Art. 3 – DESTINATARI E AMMISSIONE

Il Corso è aperto a coloro che posseggano i seguenti requisiti:

Il Corso è rivolto a tutti i diplomati e ai laureati in tutte le discipline del nuovo e vecchio ordinamento (ex art. 6 comma 2 lettera c della legge 341/90).

I candidati in possesso di titolo di studio straniero non preventivamente dichiarato equipollente da parte di una autorità accademica italiana, potranno chiedere al Comitato Scientifico il riconoscimento del titolo ai

soli limitati fini dell'iscrizione al corso. Il titolo di studio straniero dovrà essere corredato da traduzione ufficiale in lingua italiana, legalizzazione e dichiarazione di valore a cura delle Rappresentanze diplomatiche italiane nel Paese in cui il titolo è stato conseguito.

I titoli di ammissione devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione per le domande di ammissione.

Art. 4 – DURATA, ORGANIZZAZIONE DIDATTICA, VERIFICHE E PROVA FINALE

Il Corso ha durata annuale pari a 1500 ore di impegno complessivo per il corsista, corrispondenti a 60 CFU; si svolgerà in modalità e-learning con piattaforma accessibile 24 h\24 ed è articolato in:

- lezioni video e materiale *fad* appositamente predisposto;
- congruo numero di ore destinate all'auto-apprendimento, allo studio individuale e domestico;
- verifiche intermedie

Tutti coloro che risulteranno regolarmente iscritti al Corso dovranno sostenere un esame finale che accerti il conseguimento degli obiettivi proposti. L'accesso all'esame finale è consentito previo superamento di un questionario on line con domande a risposta multipla

Art. 5 – ORDINAMENTO DIDATTICO

Il percorso del Corso prevede i seguenti insegnamenti così articolati

DISCIPLINE	MATERIE	DOCENTE	CFU
Biologia Fondamenti	Basi di biologia Elementi di biologia cellulare e biomolecole Basi di biochimica Nozioni di biologia molecolare	Annalisa Tassone	3 CFU
Nutrizione Umana Fondamenti I	Macronutrienti e Micronutrienti Digestione e assorbimento	Paolo Peroni	2 CFU
Nutrizione Umana Fondamenti II	Nutrizione Umana e Fabbisogni nutrizionali Dieta equilibrata Tabelle LARN Alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche Alimenti funzionali	Giuseppe Pierucci	4 CFU
Nutrizione Umana I	Disturbi del comportamento alimentare	Maurizio Lupardini	1CFU
Nutrizione Umana I	Obesità Diabete Dismetabolismi Sindrome metabolica Ipercolesterolemia	Anna Maria Pasquadibisceglie	2 CFU
Nutrizione Umana II	Tumori e alimentazione - la chemio prevenzione alimentare	Annamaria Pasquadibisceglie	1 CFU
Microbiologia Fondamenti	Fondamenti di microbiologia Batterologia	Cristina Zuccaccia	3 CFU

Microbiologia degli alimenti Approfondimento	Fattori di sviluppo negli alimenti Fonti di contaminazione Alterazioni negli alimenti	Cristina Zuccaccia	3 CFU
Tossinfezioni alimentari	Agenti patogeni e tossinfezioni alimentari	Cristina Zuccaccia	3 CFU
Immunologia verso gli alimenti	Allergie alimentari Reazioni Avverse agli Alimenti	Carmelo Rizzo	2 CFU
	TEST DI VALUTAZIONE INTERMEDIO		
Legislazione Fondamenti	Quando E Perché Nasce: Il D.L. Vo 155/97 Come Si Evolve Nel Nostro Paese Cosa Dice La Legge: Il Reg. CE 852/2004 IL QUADRO NORMATIVO DI BASE ITALIANO: L.283/62, DPR 327/80 IL RUOLO DEL CONSULENTE IL PACCHETTO IGIENE OBBLIGHI AZIENDE ALIMENTARI	Cristina Zuccaccia	2 CFU
Il metodo HACCP	Definizione di IGIENE DEGLI ALIMENTI La RESPONSABILITA' della sicurezza alimentare; il RIA IL PIANO DI AUTOCONTROLLO: i SETTE PRINCIPI IDENTIFICAZIONE DI UN CCP Le GMP Spiegazione dei dettagli tecnici di come si costruisce un PIANO DI AUTOCONTROLLO IL LAY-OUT DI STRUTTURA: come si pianifica una struttura nella quale si trattano alimenti L'analisi della produzione e la definizione dei processi di produzione: I DIAGRAMMI DI FLUSSO e l'identificazione dei CCP L'attribuzione dei MONITORAGGI STRUMENTALI e delle SCHEDE DI MONITORAGGIO I monitoraggi interni ed i monitoraggi esterni: La manutenzione della struttura LA REVISIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO: GLI AUDIT INTERNI ED ESTERNI CODEX ALIMENTARIUS	Cristina Zuccaccia	4 CFU
Produzioni alimentari I	Prima, seconda, terza, quarta e quinta GAMMA Prodotti secchi, sottovuoto, inscatolati, freschi a tem. amb., freschi nel banco frigo, congelati e surgelati, confezionati e sfusi CARATTERI ORGANOLETTICI DEGLI ALIMENTI ADDITIVI ALIMENTARI RISCHI AI QUALI UN ALIMENTO VA INCONTRO E ALTERAZIONI DEGLI ALIMENTI PIANI DI PULIZIA: PRINCIPI DI DETERGENZA E DISINFEZIONE LA LOTTA AGLI INFESTANTI IL RIFORNIMENTO IDRICO - LA GESTIONE DEI RIFIUTI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE e norme generali per l'acquisto, lavorazione e conservazione delle derrate; in particolare il raffreddamento ed il congelamento autonomo nella ristorazione collettiva IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI ANALISI MICROBIOLOGICHE PER LA DEFINIZIONE DELLA QUALITA' MICROBIOLOGICA DI UN ALIMENTO ed il Reg. 2073/2004 e laboratori accreditati Analisi microbiologiche ambientali IGIENE DEL PERSONALE	Cristina Zuccaccia	4 CFU
Produzioni alimentari II	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (calore, freddo, disidratazione, radiazioni, conservazione chimica, atmosfera	Cristina Zuccaccia	1 CFU

	modificata, affumicatura) COTTURA nella ristorazione collettiva		
Principi di produzioni alimentari	LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI La PRODUZIONE PRIMARIA La commercializzazione e distribuzione (suddivisione tra distribuzione refrigerata e non) La GDO (grande distribuzione organizzata) La RISTORAZIONE COMMERCIALE La RISTORAZIONE COLLETTIVA La rivendita al dettaglio	Cristina Zuccaccia	1CFU
Tecnologie alimentari Fondamenti	Microbiologia di interesse alimentare Processi fermentativi Prodotti complessi Modificazioni a carico dei principi nutritivi	Cristina Zuccaccia	3 CFU
Tecnologie alimentari particolari	Prodotti OGM Produzioni biologiche Produzioni convenzionali Produzioni idroponiche e aeroponiche	Cristina Zuccaccia	2 CFU
Merceologia	Cereali e Farine, paste alimentari Latte e yogurt Burro Formaggio Salumi Uova Carni Pesce (rischio ANISAKIS) Frutta e ortaggi Olio di oliva ed altri ol0069 Acqua Salse Conservate	Cristina Zuccaccia	4 CFU 1 CFU SI mancano 3 CFU
Etichettatura	ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI ALLERGENI E NORMATIVA DI RIFERIMENTO: D.Lg.vo 8/02/2006 N°114 Informazioni nutrizionali	Cristina Zuccaccia	3 CFU
MOCA	Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti	Cristina Zuccaccia	1 CFU
Rintracciabilità	LA RINTRACCIABILITA': Regolamento (CE) 178/2002	Cristina Zuccaccia	1 CFU
Alimenti tipici	La produzione di ALIMENTI TIPICI CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	Cristina Zuccaccia	2 CFU
Quadro sanzionatorio	IL QUADRO NORMATIVO SANZIONATORIO E LE ISPEZIONI NAS/ASL: Reg. 854/2004; D.Lg.vo 6/11/2007 N°193	Cristina Zuccaccia	1 CFU
	TEST DI VALUTAZIONE FINALE		
	Elaborato finale		7
TOTALE			60 CFU

Nell'insieme l'attività formativa prevede 60 CFU crediti complessivi.

Art. 6 - DOMANDA DI ISCRIZIONE

Insieme alla domanda di iscrizione, redatta secondo apposito modello e scaricabile dal sito www.unicusano.it, i candidati, pena l'esclusione dall'ammissione, dovranno produrre i seguenti documenti:

- **Modulo richiesta dati per emissione fattura da U.P.A.I.Nu.C. scaricabile [qui](#)**
- dichiarazione sostitutiva di certificazione (ai sensi del D.P.R. del 28 dicembre 2000 n. 445 art. 46) dei titoli di studio posseduti
- copia di un documento di identità personale in corso di validità;
- copia del Codice Fiscale;

I cittadini non comunitari residenti all'estero potranno presentare la domanda tramite le Rappresentanze diplomatiche italiane competenti per territorio che, a loro volta, le provvederanno ad inviarle all'Università allegando il titolo di studio straniero corredato di traduzione ufficiale in lingua italiana, legalizzazione e dichiarazione di valore.

Oltre alla suddetta documentazione, i cittadini non comunitari residenti all'estero, dovranno presentare alla Segreteria Generale il permesso di soggiorno rilasciato dalla Questura in unica soluzione per il periodo di almeno un anno; i cittadini non comunitari residenti in Italia dovranno presentare il permesso di soggiorno rilasciato per uno dei motivi indicati all'articolo 39, quinto comma, del D.L.vo n. 286 del 25.7.1998 (ossia per lavoro autonomo, lavoro subordinato, per motivi familiari, per asilo politico, per asilo umanitario, o per motivi religiosi).

Tale documentazione dovrà essere presentata personalmente o inviata a mezzo raccomandata A.R. (farà fede il timbro postale dell'ufficio accettante), al seguente indirizzo:

**Università degli Studi Niccolò Cusano- Telematica Roma,
Segreteria Generale Corso,
Via don Carlo Gnocchi, 3, 00166 Roma.**

Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è il 30 settembre 2020 (salvo eventuali proroghe).

Art. 7 - QUOTA DI ISCRIZIONE

Il costo annuo del Corso è pari ad € 2.000 (duemila/00).

La quota d'iscrizione sarà suddivisa in due rate di pari importo

Gli importi verranno corrisposti come di seguito specificato:

I rata:

€ 500,00 (cinquecento /00) ad UNICUSANO
€ 500,00 (cinquecento /00) ad U.P.A.I.Nu.C.

II rata:

€ 500,00 (cinquecento /00) ad UNICUSANO
€ 500,00 (cinquecento /00) ad U.P.A.I.Nu.C.

La prima rata da versare a UnicUSANO pari a €500,00 (cinquecento/00) dovrà essere corrisposta tramite bonifico bancario nel seguente modo:

1. l'importo andrà versato sull'IBAN automaticamente generato al termine della compilazione online e stampa della domanda d'iscrizione.

NB.Inserire obbligatoriamente la seguente **CAUSALE** del versamento:

M - 262_+ CODICE FISCALE DELL'ISCRITTO (OBBLIGATORIO)

La ricevuta di pagamento della suddetta rata dovrà essere allegata alla domanda di iscrizione corredata dei documenti utili di cui all'art. 6 ed inviata al seguente indirizzo: Università degli Studi Niccolò Cusano, Segreteria Generale Master, Via Don Carlo Gnocchi, 3 00166 Roma .

La prima rata de versare a U.P.A.I.Nu.C pari ad € 500,00 (cinquecento/00) dovrà essere corrisposta tramite bonifico bancario nel seguente modo:

INTESTAZIONE	IBAN
U.P.A.I.Nu.C. srls	IT16C0310403205000000821964
CAUSALE: acconto iscrizione M_262 + CODICE FISCALE DELL'ISCRITTO OBBLIGATORI	Deutsche Bank cod. sportello 586

La ricevuta di pagamento della suddetta rata dovrà essere allegata alla domanda di iscrizione corredata dei documenti utili di cui all'art. 6 ed inviata al seguente indirizzo: Università degli Studi Niccolò Cusano, Segreteria Generale Master, Via Don Carlo Gnocchi, 3 00166 Roma .

Le seconde rate (una a favore di UnicUSANO pari ad € 500,00, l'altra a favore di U.P.A.I.Nu.C, come saldo pari ad € 500,00) dovranno essere obbligatoriamente versate nella stessa modalità della prima rata, entro e non oltre 30 gg dal versamento della prima rata

Il mancato pagamento delle rate d'iscrizione per UNICUSANO e U.P.A.I.Nu.C comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e-learning e la non ammissione agli esami di profitto e all'esame finale di tesi.

Art. 8 – SCADENZE

Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è il **30 settembre 2020** salvo eventuali proroghe.

Art. 9 – COMMISSIONE D'ESAME

Il Coordinatore del Corso è nominato dal Comitato Tecnico Organizzatore e allo stesso è demandata la nomina della Commissione d'esame finale che sarà composta da 5 componenti e potrà operare validamente con la presenza di almeno tre Commissari.

Roma

Il Rettore