

**FALCHI &
PARTNERS®**


Regione Umbria
Agenzia formativa accreditata dalla
Regione Umbria
con D.D. n.8610 del 01.09.21


BUREAU VERITAS
Certification
Azienda con sistema di gestione
certificato ISO 9001:2015

Corso
Fitofarmaci **consulentehaccp.com**
Italia 

PROGRAMMA DEL CORSO

Consulente HACCP Plus

44 ore + esame — un percorso di alta formazione
per chi vuole diventare, o affermarsi come,
consulente HACCP.

FORMULA

ONLINE — Sabato e Domenica

POSTI

Max 15 partecipanti

Progetto

Il progetto prevede la creazione di un corso di alta formazione, definibile sia come professionalizzante, sia come di specializzazione, dedicato al seguente target:

- aspiranti consulenti HACCP per piccole e medie imprese
- tecnici / responsabili qualità, o aspiranti tali, di imprese alimentari di medie e grandi dimensioni
- tecnici già operativi sul mercato, come liberi professionisti o come collaboratori di società di consulenza, che intendono specializzarsi

Punti di forza del progetto

- numero massimo di partecipanti ad ogni sessione: 15
- l'attività formativa è molto più completa rispetto a quella offerta dai competitor
- i docenti sono di altissimo livello, quando il valore della didattica è molto alto
- alcuni moduli sono tenuti da consulenti professionisti partiti da zero e che possono quindi apportare un grande contributo ai partecipanti che intendono intraprendere questo percorso
- alcuni moduli (es. marketing) sono contenuti esclusivamente nel nostro progetto
- le lezioni si tengono ONLINE (FAS sincrona) con la formula weekend (SABATO e DOMENICA)
- è possibile acquistare il pacchetto completo (INTERO CORSO composto da tutti i moduli) oppure acquistare i moduli singolarmente
- l'esame consiste in un questionario a risposta multipla, con successivo colloquio individuale. Una prova a cui si dà una grandissima importanza
- possibilità di acquistare moduli di approfondimento successivamente
- accreditamento presso ordini professionali per riconoscimento crediti formativi:
 - **Dottori Agronomi e Dottori Forestali** — 5,5 CFP riconosciuti; evento presente nel catalogo ufficiale di formazione SIDAF/CONAF (riconoscimento subordinato alla partecipazione e alle disposizioni dell'Ordine)
 - **Agrotecnici e Agrotecnici Laureati** — i seguenti moduli sono riconosciuti validi per la formazione professionale continua:
 - Muovere i primi passi da consulente – consigli pratici

- Modulo Tecnico
- Controlli ufficiali nelle imprese alimentari
- Marketing strategico per Consulenti HACCP

Dicitura autorizzata: "L'evento è valido come riconoscimento di CFP – Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati"

- **Tecnologi Alimentari** — è in corso l'iter per ottenere il riconoscimento dei crediti formativi da parte dell'Ordine
- Ottimo rapporto qualità / prezzo e possibilità di pagare in 3 rate.

Seguono i programmi didattici dei corsi proposti.

“Consulente HACCP Plus”

44 ore + esame

1° Modulo di orientamento — totale 8 ore

a cura del Dott. Stefano Falchi

Modulo n.8 ore: Muovere i primi passi da consulente – consigli pratici

SABATO 12 settembre

- Come iniziare l'attività di consulente
- Cosa fare, cosa NON fare
- Come acquisire clienti e conquistare la propria fetta di mercato
- Come costruire la propria immagine
- Come creare relazioni (altri consulenti, ASL, ecc)
- Come imparare a gestire il proprio business
- Consigli sugli aspetti contabili e fiscali
- Come gestire i rapporti con i clienti; come inquadrare subito chi si ha davanti e capire il giusto modo di approcciarsi
- Differenze tra piccole aziende e medie aziende
- Differenze tra aziende pubbliche e aziende private
- Come fidelizzare il cliente
- Question time

2° Modulo tecnico — totale 24 ore

a cura della Dott.ssa Silvia Moretti

Modulo n.4 ore – Tecnico parte A

DOMENICA 13 settembre

- La figura del consulente HACCP
- La formazione: le normative regionali
- Rapporti con gli enti ispettivi e analisi dei verbali di ispezione
- L'audit come strumento di verifica

Modulo n.8 ore – Tecnico parte B

SABATO 19 settembre

- Il manuale di autocontrollo: introduzione, aspetti normativi, definizioni, il metodo HACCP
- Prerequisiti operativi
- Analisi del rischio e albero delle decisioni
- Esempi pratici di analisi del rischio
- La struttura del manuale di autocontrollo per le attività semplici
- Accenni sulla struttura di un manuale di autocontrollo per attività complesse e bolli CE
- Costruire un diagramma di flusso
- Struttura delle procedure operative
- Schede di registrazione e istruzioni operative

Modulo n.4 ore – Tecnico parte C

DOMENICA 20 settembre

- La tracciabilità e la rintracciabilità: introduzione e definizioni
- Aspetti normativi generali
- Normative specifiche di settore
- Le procedure operative di tracciabilità e di Ritiro/Richiamo
- Il modello GS1
- Documentazione e caso pratico di tracciabilità e ritiro/richiamo
- Sanzioni e controlli

Modulo n.8 ore – Tecnico parte D

SABATO 26 settembre

- Simulazione di una Consulenza HACCP ed elaborazione di un Manuale di autocontrollo
- Question time

3° Modulo “Controlli ufficiali” — totale 4 ore

a cura del Prof. Claudio Biglia

Modulo n.4 ore: Controlli ufficiali nelle imprese alimentari

DOMENICA 27 settembre oppure SABATO 3 ottobre

- la valutazione delle procedure di autocontrollo da parte dei controllori ufficiali
- Audit

4° Modulo “Marketing” – totale 4 ore

a cura del Dott. Nicola Sargeni

Modulo n.8 ore: Marketing Strategico per Consulenti HACCP

DOMENICA 4 OTTOBRE

- **Presenza online e comunicazione digitale:**
 - LinkedIn, Instagram: come presentarti e cosa pubblicare
 - Come costruire un'identità professionale chiara e riconoscibile
- **Tone of Voice e Piano Editoriale:**
 - Come definire target, tono e categorie di contenuto
 - Come costruire un PED semplice e multiplatforma
- **Intelligenza Artificiale applicata:**
 - ChatGPT (o altri LLM in generale): chat, progetti e utilizzi pratici
 - Generazione di idee, immagini e supporto alla stesura dei documenti
- **Pubblicità con Meta Ads:**
 - Obiettivi, target, budget e struttura di una campagna
 - Copy, creatività, moduli contatto e risultati essenziali

5° Modulo “Comunicazione da parte delle imprese alimentari” — n.4 ore

a cura del Prof. Dario Dongo

SABATO 10 ottobre

- Food Information Regulation (EU) 1169/11 e d.lgs. 231/17
- focus su allergeni e altre informazioni di rilevanza sanitaria
- focus su vendite a distanza, pubblicità online e su social network
- pratiche commerciali sleali e pubblicità ingannevole
- Nutrition and Health Claims Regulation (EC) 1924/06 e d.lgs. 21/17
- autorità competenti per i diversi tipi di controlli e irrogazione delle relative sanzioni

Esame finale

Questionario a risposta multipla, con successivo colloquio individuale (durata variabile in base al numero di discenti 4 / 8 ore) — data da definire

Materiale in omaggio

- Slide del corso
- Modelli schede di registrazione
- Check list per il sopralluogo per la stesura del manuale di autocontrollo
- Esercizi interattivi da fare a casa utili per il superamento dell'esame

Prezzo per il corso completo “Consulente HACCP PLUS” composto dai 4 moduli

~~1.800,00 € + iva~~ **1.399,00 € + iva**

PROMOZIONE EDIZIONE LANCIO

Corsi di specializzazione acquistabili singolarmente

Corso di specializzazione “Il Controllo Ufficiale evoluto e il Consulente tecnico: Strategie, Potere, Responsabilità”

n.8 ore a cura del Prof. Claudio Biglia

- Il Campionamento che fa la differenza — Tecniche, responsabilità, errori da evitare, gestione del campione e controperizia.
- Le Competenze del Consulente nel Mondo dei Controlli — Capacità tecniche, documentali e relazionali per interagire correttamente con gli organi di controllo ufficiale.
- Diventare CTU: il Percorso Completo — Requisiti e gestione degli incarichi, redazione della relazione tecnica, responsabilità e criticità operative.
- Psicologia del Controllore e del Controllato: Gestire la Dinamica Ispettiva — Comportamenti tipici, resistenze, gestione del conflitto e comunicazione efficace durante verifiche e sopralluoghi.
- E-commerce Alimentare: Gestione, Responsabilità e Controlli Ufficiali — Registrazione degli operatori online, obblighi informativi, tracciabilità, controlli ufficiali sulle vendite online, campionamenti, interventi in caso di non conformità.
- Casi Pratici di Controllo Ufficiale in Aziende Alimentari — Analisi di situazioni reali, errori ricorrenti, strategie difensive e operative per imprese e consulenti.

~~1.000,00 € + iva~~ **799,00 € + iva** PROMOZIONE EDIZIONE LANCIO

Corso di specializzazione “Comunicazione da parte delle imprese alimentari”

n.8 ore a cura del Prof. Dario Dongo

- Food Information Regulation (EU) 1169/11 e d.lgs. 231/17 - (approfondito)
- focus su allergeni e altre informazioni di rilevanza sanitaria - (approfondito)
- focus su vendite a distanza, pubblicità online e su social network - (approfondito)
- pratiche commerciali sleali e pubblicità ingannevole - (approfondito)
- Nutrition and Health Claims Regulation (EC) 1924/06 e d.lgs. 21/17 - (approfondito)
- autorità competenti per i diversi tipi di controlli e irrogazione delle relative sanzioni - (approfondito)

~~1.000,00 € + iva~~ **799,00 € + iva** PROMOZIONE EDIZIONE LANCIO

Pacchetti acquistabili

N.	PACCHETTO	PREZZO
1	“Consulente HACCP Plus” corso completo 44 ore + esame	1.399,00 € + iva
2	Modulo di orientamento + Modulo Marketing totale 12 ore	699,00 € + iva
3	Modulo di orientamento + Modulo Marketing + Modulo Controlli ufficiali totale 16 ore	839,00 € + iva
4	“Consulente HACCP Plus” + Corso di specializzazione “Controlli ufficiali (approfondito) + Come diventare consulente tecnico d'ufficio” totale 52 ore: 2198,00 € + iva	Offerta: 2.098,00 € + iva
5	“Consulente HACCP Plus” + Corso di specializzazione “Comunicazione da parte delle imprese alimentari” totale 52 ore: 2198,00 € + iva	Offerta: 2.098,00 € + iva
6	Corso di specializzazione “Comunicazione da parte delle imprese alimentari” totale 8 ore. Minimo 20 partecipanti	269,00 € + iva
7	Corso di specializzazione “Controlli ufficiali (approfondito) + Come diventare consulente tecnico d'ufficio” totale 8 ore. Minimo 20 partecipanti	269,00 € + iva
8	Master professionalizzante — “Consulente HACCP Plus” + Corso di specializzazione “Comunicazione da parte delle imprese alimentari” + Corso di specializzazione “Controlli ufficiali (approfondito) + Come diventare consulente tecnico d'ufficio” totale 60 ore: 2998,00 € + iva	Offerta: 2.498,00 € + iva


Regione Umbria
 Agenzia formativa accreditata dalla
 Regione Umbria
 con D.D. n.8610 del 01.09.21



ISO 9001
BUREAU VERITAS
 Certification



Azienda con sistema di gestione certificato
 ISO 9001:2015

Corso
Fitofarmaci
Italia 

**FALCHI &
 PARTNERS**

consulentehaccp.com