



# CUNIVERSITÀ CUSANO

## ***Corso di perfezionamento e aggiornamento professionale in “Consulente per le aziende alimentari e metodo HACCP”***

(1500 ore - 60 CFU)

Anno accademico 2021-2022

V Edizione - II 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 2021-2022 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 MODALITÀ**

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

##### Offerta formativa

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI - Modalità e-learning</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>CFU</b>
<b>Biologia Fondamenti</b>	Basi di biologia, Elementi di biologia cellulare e biomolecole, Basi di biochimica, Nozioni di biologia molecolare	<b>Annalisa Tassone</b>	<b>3</b>
<b>Nutrizione Umana Fondamenti I</b>	Macronutrienti e Micronutrienti, Digestione e assorbimento	<b>Paolo Peroni</b>	<b>2</b>
<b>Nutrizione Umana Fondamenti II</b>	Nutrizione Umana e Fabbisogni nutrizionali, Dieta equilibrata, Tabelle LARN, Alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche, Alimenti funzionali	<b>Giuseppe Pierucci</b>	<b>4</b>
<b>Nutrizione Umana I</b>	Disturbi del comportamento alimentare	<b>Maurizio Lupardini</b>	<b>1</b>
<b>Nutrizione Umana I</b>	Obesità, Diabete, Dismetabolismi, Sindrome	<b>Anna Maria</b>	<b>2</b>

	metabolica, Ipercolesterolemia	<b>Pasquadibisceglie</b>	
<b>Nutrizione Umana II</b>	Tumori e alimentazione - la chemio prevenzione alimentare	<b>Annamaria Pasquadibisceglie</b>	<b>1</b>
<b>Microbiologia Fondamenti</b>	Fondamenti di microbiologia, Batteriologia	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>3</b>
<b>Microbiologia degli alimenti Approfondimento</b>	Fattori di sviluppo negli alimenti, Fonti di contaminazione, Alterazioni negli alimenti	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>3</b>
<b>Tossinfezioni alimentari</b>	Agenti patogeni e tossinfezioni alimentari	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>3</b>
<b>Immunologia verso gli alimenti</b>	Allergie alimentari, Reazioni Avverse agli Alimenti	<b>Carmelo Rizzo</b>	<b>2</b>
	TEST DI AUTOVALUTAZIONE INTERMEDIO		
<b>Legislazione Fondamenti</b>	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	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>2</b>
<b>Il metodo HACCP</b>	Definizione di IGIENE DEGLI ALIMENTI, La RESPONSABILITA' della sicurezza alimentare; 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	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>4</b>

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

**Produzioni  
alimentari 1**

Prima, seconda, terza, quarta e quinta GAMMA **Cristina Zuccaccia 4**

Prodotti secchi, sottovuoto, inscatolati, freschi a  
tem. amb., freschi nel banco frigo, congelati e  
surgelati, confezionati e sfusi

CARATTERI ORGANOLETTCICI 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	
<b>Produzioni alimentari II</b>	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (calore, freddo, disidratazione, radiazioni, conservazione chimica, atmosfera modificata, affumicatura), COTTURA nella ristorazione collettiva	<b>Cristina Zuccaccia 1</b>
<b>Principi di produzioni alimentari</b>	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	<b>Cristina Zuccaccia 1</b>
<b>Tecnologie alimentari Fondamenti</b>	Microbiologia di interesse alimentare, Processi fermentativi, Prodotti complessi, Modificazioni a carico dei principi nutritivi	<b>Cristina Zuccaccia 3</b>
<b>Tecnologie alimentari particolari</b>	Prodotti OGM, Produzioni biologiche, Produzioni convenzionali, Produzioni idroponiche e aeroponiche	<b>Cristina Zuccaccia 2</b>
<b>Merceologia</b>	Cereali e Farine, paste alimentari, Latte e yogurt, Burro, Formaggio, Salumi, Uova, Carni, Pesce (rischio ANISAKIS), Frutta e ortaggi, Olio di oliva ed altri, Acqua, Salse, Conserve	<b>Cristina Zuccaccia 4</b>
<b>Etichettatura</b>	ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	<b>Cristina Zuccaccia 3</b>
	ALLERGENI E NORMATIVA DI RIFERIMENTO:	

D.Lg.vo 8/02/2006 N°114

Informazioni nutrizionali

<b>MOCA</b>	Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>1</b>
<b>Rintracciabilità</b>	LA RINTRACCIABILITA': Regolamento (CE) 178/2002	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>1</b>
<b>Alimenti tipici</b>	La produzione di ALIMENTI TIPICI CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>2</b>
<b>Quadro sanzionatorio</b>	IL QUADRO NORMATIVO SANZIONATORIO E LE ISPEZIONI NAS/ASL: Reg. 854/2004; D.Lg.vo 6/11/2007 N°193	<b>Cristina Zuccaccia</b>	<b>1</b>
	<b>TEST DI AUTOVALUTAZIONE FINALE</b>		
	Elaborato finale		<b>7</b>
<b>TOTALE</b>			<b>60</b>

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

#### **Art. 6 - DOMANDA DI ISCRIZIONE**

L'iscrizione si intende perfezionata e produttiva di effetti con l'acquisizione della relativa domanda da parte dell'Università Niccolò Cusano. La domanda di iscrizione deve essere compilata telematicamente sul sito istituzionale dell'Università alla pagina [www.unicusano.it](http://www.unicusano.it). La compilazione telematica della domanda di immatricolazione sarà siglata dallo studente con la Firma Elettronica avanzata (FEA). In tal modo, l'iscrizione sarà immediatamente acquisita dall'Università Niccolò Cusano evitando la stampa e la spedizione del modulo cartaceo. Alla domanda di iscrizione, compilata telematicamente sul sito [www.unicusano.it](http://www.unicusano.it), i candidati, pena l'esclusione dall'ammissione, dovranno allegare/produrre i seguenti documenti:



- copia di un documento di identità personale in corso di validità;
- copia del Codice Fiscale
- marca da bollo da € 16,00
- modulo richiesta dati per emissione fattura da U.P.A.I.Nu.C. scaricabile [qui](#)
- copie del bonifico delle prime rate (una a favore di Unicusano, l'altra a favore di U.P.A.I.Nu.C.)

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 31.01.2022 (salvo eventuali proroghe).

#### **Art. 7 QUOTA DI ISCRIZIONE**

Il costo annuo del Corso è pari ad € 2.000,00 (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 Unicusanano pari a € 500,00 (cinquecento/00) dovrà essere corrisposta tramite bonifico bancario nel seguente modo:  
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.
- La prima rata da versare a U.P.A.I.Nu.C pari ad € 500,00 (cinquecento/00) dovrà essere corrisposta tramite bonifico bancario nel seguente modo:

quota associativa

<b>intestazione</b>	<b>IBAN</b>
<b>U.P.A.I.Nu.C. srls</b>	<b>IT64C0329601601000067373827</b>

CAUSALE:

<b>acconto iscrizione M_262 + CODICE FISCALE</b>	<b>FIDEURAM - Intesa Private</b>
<b>DELL'ISCRITTO OBBLIGATORI</b>	<b>Banking</b>
	<b>Ag.1 Milano</b>

La ricevuta di pagamento della suddetta rata dovrà essere allegata alla domanda di iscrizione corredata dei documenti utili di cui all'art. 6.

- Le seconde rate (una a favore di Unicusanano 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 30.04.2022 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.

#### **Art. 10 CONDIZIONI**

Ai fini dell'iscrizione, il candidato dichiara di aver letto i termini del bando e di essere stato edotto circa il regolamento Master e Corsi di Perfezionamento e aggiornamento professionale di questa Università consultabile al seguente

link: [https://www.unicusano.it/images/pdf/DocumentiUfficiali/REGOLAMENTI\\_DIDATTICA/Regolamento\\_MASTER.pdf](https://www.unicusano.it/images/pdf/DocumentiUfficiali/REGOLAMENTI_DIDATTICA/Regolamento_MASTER.pdf)

## ALTRE INDICAZIONI

Il polo di Verona dell'Università Niccolò Cusano rimane a disposizione per informazioni e assistenza in fase di iscrizione, anche per consulenze a distanza.



**Salvatore Sgroi**

Consulente  
Università Niccolò Cusano  
Learning Center di Verona

Cellulare: 3490506745  
Indirizzo: Via Francia 21/c, Verona  
E-mail: verona4@unicusano.it  
Seguici anche su facebook:  
@UniCusanoVerona

Se vuoi procedere in autonomia, durante la compilazione della scheda di iscrizione online, indica comunque il nostro learning center con il codice VR04, per essere seguito gratuitamente in ogni momento della tua formazione.