

SICUREZZA ALIMENTARE: HACCP E CORRETTA ETICHETTATURA

24 ORE

Iniziativa finanziata dal PSR per la Provincia Autonoma di Trento (2014-2020). Misura 1 - Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione; Operazione 1.1.1 - Formazione e acquisizione di competenze; Cup n. C68D18000190001; Bando Azione F - FA 6A; Autorità di gestione: PAT - Servizio Politiche Sviluppo Rurale; Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it
Codice edizione corso: PSR111FFA6A01_2020_IV_ALI_HACCPAPP

Organismo formatore

Impresa Verde Trentino Alto Adige srl

Sede Coldiretti Trentino Alto Adige
via Kufstein 2, Spini di Gardolo (TN)

PROGRAMMA

martedì 4/2 (14.00-18.00)
mercoledì 5/2 (14.00-18.00)
giovedì 6/2 (14.00-18.00)
martedì 11/2 (14.00-18.00)
mercoledì 12/2 (14.00-18.00)
giovedì 13/2 (9.00-13.00)

Il corso prevede 5 lezioni
con esercitazioni pratiche e una
visita guidata in azienda

Obiettivi:

Il corso fornisce le competenze utili ad orientarsi nella normativa
di riferimento e a realizzare etichette corrette e complete.

Il corso vale come formazione igienico sanitaria HACCP

ISCRIZIONE AL CORSO ENTRO GIOVEDÌ 23 GENNAIO



SICUREZZA ALIMENTARE: HACCP E CORRETTA ETICHETTATURA

Iniziativa finanziata dal PSR per la Provincia Autonoma di Trento (2014-2020). Misura 1 - Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione; Operazione 1.1.1 - Formazione e acquisizione di competenze; Cup n. C68D18000190001; Bando Azione F - FA 6A; Autorità di gestione: PAT - Servizio Politiche Sviluppo Rurale; Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it
Codice edizione corso: PSR111FFA6A01_2020_IV_ALI_HACCPAPP

CORSO DI 24 ORE



Obiettivi formativi

Fornire indicazioni pratiche e competenze utili ad orientarsi nella normativa di riferimento, a realizzare etichette corrette e complete, a gestire il proprio sistema di autocontrollo HACCP comprendendone ruoli e responsabilità a seconda della funzione svolta.

Il corso vale come formazione igienico sanitaria HACCP.



Requisiti partecipanti

I destinatari previsti dalle iniziative formative del bando PSR sono:

- imprenditori *agricoli*, coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende agricole con sede nel territorio della provincia di Trento;
- imprenditori *forestali*, coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento;
- *gestori del territorio*;
- *operatori del settore agroalimentare* nel territorio provinciale.

E' data priorità, nell'ordine, ai beneficiari delle seguenti Operazioni PSR 14-20:

6.1.1 - Giovani agricoltori, 11 - Agricoltura biologica e 16 - Cooperazione.

All'interno di ogni categoria avranno priorità i soggetti più giovani e le donne.



Strategia formativa

Il corso prevede 5 lezioni con esercitazioni pratiche e una visita guidata presso azienda agricola che effettua trasformazioni di materie prime agricole.

Il corso prenderà avvio con un numero minimo di partecipanti.



Organismo formazione accreditato

Impresa Verde Trentino Alto Adige srl

Docenti

Dott.ssa Fellin Vittorina



Programma

HACCP - Primario e post primario (12 ore)

Etichettatura e vendita diretta (4 ore)

Ritiro/richiamo/allerta del prodotto dal mercato (2 ore)

Tracciabilità del prodotto (2 ore)

Visita in azienda (4 ore)



Competenze acquisite

- Indicazioni teorico-pratiche per gestire autonomamente il proprio manuale di autocontrollo HACCP in termini di sicurezza alimentare e tracciabilità;
- Redazione di etichette secondo la normativa vigente;
- Modalità di risoluzione di non conformità.

Abilità acquisite

Acquisizione della certificazione HACCP.

Conoscenze acquisite

Conoscenza dei principi che regolano la normativa del sistema HACCP in materia di sicurezza alimentare, etichettatura, tracciabilità e modalità di vendita.

Modalità di valutazione

Test finale di verifica degli apprendimenti.



Modalità di iscrizione

Compilare il modulo da reperire sul sito internet o pagina Fb o all'ufficio Coldiretti di zona e inviarlo a formazione.taa@coldiretti.it entro la scadenza.

Modalità di pagamento

Quota: **30 €** (esente IVA) a partecipante, a copertura di spese non previste da bando.

Bonifico intestato a: **Impresa Verde Trentino Alto Adige srl** - codice IBAN:

IT62E0830401845000045354069. **Causale:** LA CAUSALE È INDICATA SUL MODULO DI ADESIONE.

La quota è da saldare a seguito di conferma di ammissione al corso.

Certificato di frequenza

Viene rilasciato ai partecipanti **formalmente iscritti al corso**, che abbiano **superato con esito positivo** il test di verifica e che abbiano **frequentato** le lezioni per almeno il 70% ai fini PSR (19 ore) e il 90% (22 ore) per il rilascio dell'attestato per la formazione HACCP.



Info

Coldiretti - Impresa Verde Trentino Alto Adige - Via Kufstein, 2 Spini di Gardolo - 38121 TN 0461/915575; email:formazione.taa@coldiretti.it

www.coldirettitrentinoaltoadige.it pagina Fb: Coldiretti Trentino - Alto Adige

