



Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino, organizza il corso

L'ETICHETTA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE COMPLETA E CORRETTA

CORSO VALIDO COME
FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA HACCP
Reg UE 1169/2011 | Reg. (CE) n. 852/2004 | Del. PAT n. 159/2008



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020
Misura 1 – Operazione 1.1.1 – Bando Azione A – Codice CUP: C68D18000110001
Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl
Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale
Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it



I posti sono limitati! Scadenza iscrizioni 23 ottobre 2022



1. Riferimenti normativi

L'etichettatura dei prodotti va impostata in modo corretto e completo ai sensi del Reg UE 1169/2011 e delle normative specifiche di settore. La formazione igienico-sanitaria degli operatori del settore alimentare è obbligatoria nell'ambito del proprio autocontrollo aziendale H.A.C.C.P., ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e Deliberazione della Giunta provinciale n. 159/2008.

2. Obiettivi

Per produrre, trasformare e vendere i propri prodotti è fondamentale acquisire competenze riguardo l'etichettatura, la tracciabilità e il sistema di autocontrollo igienico-sanitario ad applicazione obbligatoria. Il corso fornisce indicazioni pratiche e competenze utili ad orientarsi nella normativa di riferimento, realizzare etichette corrette e complete, gestire in autonomia il proprio sistema di autocontrollo HACCP e comprendere le responsabilità legali dell'Operatore del Settore Alimentare. L'etichetta è il biglietto da visita del prodotto e dell'azienda che lo produce e lo trasforma. Imparare a etichettare e gestire il proprio autocontrollo HACCP in modo corretto permette di non incorrere in sanzioni e di fornire al consumatore informazioni importanti per le scelte d'acquisto. Mantenendo gruppi d'aula ridotti ci si pone l'obiettivo di strutturare il corso con diversi momenti interattivi di analisi di casi particolari e propri casi aziendali e di scambio diretto con la docente.

3. Sedi

TRENTO, via E. Maccani 211

Il corso verrà svolto in presenza, nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19.

Segue tabella con dettaglio di sede, date e orari di svolgimento

4. Struttura

Il corso ha una durata di **20 ore**.

Prevede una parte teorica in aula, esercitazioni pratiche e una visita didattica.

Il corso comprende la formazione igienico sanitaria HACCP valida ai fini di legge.

Ai partecipanti vengono forniti materiali didattico e certificato di frequenza.

5. Docente e Codocente

Dott.ssa Manuela Malavolta e dott.ssa Eleonora Tommasini (Bioanalisi Trentina srl).

6. Requisiti partecipanti

Il corso prenderà avvio con un numero minimo e un numero massimo di partecipanti.

Secondo quanto previsto dal bando PSR i destinatari delle iniziative formative possono essere:

- 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

Verrà data priorità, nell'ordine, ai beneficiari delle seguenti Operazioni PSR 2014-2020: 6.1.1 - Giovani agricoltori, 11 - Agricoltura biologica e 16 - Cooperazione.

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

Si terrà inoltre in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.

Solo qualora vi fossero posti disponibili il corso è aperto anche ad altri soggetti interessati.

7. Costi

Viene chiesto un contributo di partecipazione di **44,00 €** (IVA inclusa) a copertura di spese non previste da bando.

Il pagamento del contributo sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione al corso. Su richiesta la quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.

8. Modalità di iscrizione

Entro il 23 ottobre 2022 occorre inviare:

- Conferma iscrizione tramite MODULO ONLINE:

<https://forms.gle/kjppBG5VdpAqbfY96>

- Carta di identità (se non già in nostro possesso) a formazione@cia.tn.it o tramite Telegram [@ciatrentinobot](https://www.instagram.com/ciatrentinobot)

9. Valutazione

Ai fini del bando PSR è previsto un test finale di verifica degli apprendimenti

10. Certificato di frequenza

Secondo quanto previsto dal bando PSR il certificato di frequenza verrà rilasciato ai partecipanti che siano formalmente iscritti al corso, abbiano superato con esito positivo la verifica degli apprendimenti e abbiano frequentato il 70% dell'intera durata del corso (14 ore su 20).

Il rilascio dell'attestato valido per la formazione HACCP è subordinato alla frequenza di almeno il 90% delle ore previste sulle tematiche dedicate a temi igienico-sanitari.

11. Decorrenza e validità del certificato di abilitazione

Nell'ambito del proprio sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. è obbligatorio aggiornare periodicamente la formazione (consigliato aggiornamento ogni 5 anni). Riferimenti: Reg. (CE) n. 852/04 e s.m.i. e Delibera PAT n. 159 del 2008.

12. Contatti

Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento

tel 0461/1730489 fax 0461/422259

formazione@cia.tn.it - www.cia.tn.it

Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino

L'ETICHETTA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE COMPLETA E CORRETTA

CORSO VALIDO COME FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA HACCP

Reg UE 1169/2011 | Reg. (CE) n. 852/2004 | Del. PAT n. 159/2008

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020

Misura 1 – Operazione 1.1.1 – Bando Azione A – Codice CUP: C68D18000110001

Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl

Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale

Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it



Iniziativa aperta a tutti! I posti sono limitati

SCADENZA ISCRIZIONI 23/10/2022 >> <https://forms.gle/kjppBG5VdpAqbfY96>

Sede: TRENTO, via E. Maccani 211 c/o Consiglio Provinciale Consulenti Lavoro

Durata: 20 ore | **Quota:** 44,00€ (IVA incl.) | **Docenti:** BioAnalisi Trentina srl

DATE E ORARI	ARGOMENTI	TIPOLOGIA FORMAZIONE
Martedì 08/11/2022 orario: 09:00-13:00	Formazione igienico sanitaria Haccp/1 Normativa-Legislazione (Reg. CE n. 852/2004 e Delibera PAT n. 159/2008) e casi pratici	teorica, esercitazioni e casi pratici
Martedì 15/11/2022 orario: 09:00-13:00	Formazione igienico sanitaria Haccp/2 Normativa-Legislazione e casi pratici	teorica, esercitazioni e casi pratici
Martedì 22/11/2022 orario: 09:00-13:00	L'etichetta alimentare e nutrizionale completa e corretta/1 Reg. UE 1169/2011 e norme specifiche di settore; Tipologia etichette: latte e prodotti a base latte, ortaggi, frutta e loro trasformati, carne e prodotti a base di carne	teorica, esercitazioni e casi pratici
Giovedì 01/12/2022 orario: 08:30-12:30 e 14:00 – 18:00	L'etichetta alimentare e nutrizionale completa e corretta/2 Tipologia etichette, etichette "tipo" e principali errori Approfondimento su applicazioni pratiche Manuale autocontrollo e protocolli Covid 19 Visita aziendale e confronto con Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano (Rovereto): storia aziendale, prassi di trasformazione, gestione locali aziendali e sistema autocontrollo aziendale	teorica, esercitazioni e casi pratici teorica, esercitazioni e casi pratici

Agriverde CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento | tel 0461/1730489 | fax 0461/422259 | formazione@cia.tn.it | www.cia.tn.it | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino

