



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

Iniziative 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](http://www.psr.provincia.tn.it)



**SCADENZA ISCRIZIONI 20 DICEMBRE 2019. I posti sono limitati!**

## 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

ROVERETO | MEZZOLOMBARDO

*Segue tabella con dettaglio di sedi, date e orari di svolgimento*

## 4. Struttura

Il corso ha una durata di **20 ore**. Viene replicato su più sedi.

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

Il corso vale come formazione igienico sanitaria HACCP.

Ai partecipanti vengono forniti materiali didattico e certificato di frequenza.



- 5. Docenti** Dott.ssa Manuela Malavolta (Bioanalisi Trentina srl). Prevista codocenza
- 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 venerdì 20 dicembre 2019 occorre inviare:  
- Richiesta di iscrizione  
- Carta di identità (se non già in nostro possesso)  
**Le Richieste devono essere consegnate a:**  
Agriverde CIA srl tramite e- mail a [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it) o tramite fax al n. 0461/422259 o a mano all'indirizzo via Maccani 199, Trento
- 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](mailto:formazione@cia.tn.it) - [www.cia.tn.it](http://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

Iniziative 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](http://www.psr.provincia.tn.it)



**SCADENZA ISCRIZIONI 20/12/2019**

***Scegli la sede e il periodo più comodi! I posti sono limitati***

## **ROVERETO**

febbraio 2020

Indirizzo sede: **Rovereto, c/o Trentino Sviluppo, Via Fortunato Zeni, 8**

Durata complessiva: 20 ore

DATE E ORARI	ARGOMENTI	TIPOLOGIA FORMAZIONE
Lunedì 03/02/2020 orario: 14:00-18:00	Formazione igienico sanitaria Haccp/1 Normativa-Legislazione (Reg. CE n. 852/2004 e Delibera PAT n. 159/2008) e casi pratici	teorica in aula, esercitazioni e casi pratici
Mercoledì 05/02/2020 orario: 14:00-18:00	Formazione igienico sanitaria Haccp/2 Normativa-Legislazione e casi pratici	teorica in aula, esercitazioni e casi pratici
Mercoledì 12/02/2020 orario: 14:00-18:00	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 in aula, esercitazioni e casi pratici
Mercoledì 19/02/2020 orario: 09:00-13:00	L'etichetta alimentare e nutrizionale completa e corretta/2 Tipologia etichette, etichette "tipo" e principali errori	teorica in aula, esercitazioni e casi pratici e visita didattica
orario 14:00-18:00	Visita didattica presso Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano (Rovereto) - visita ai locali aziendali e sistema autocontrollo aziendale - visita al laboratorio di trasformazione con assaggio di prodotti aziendali	

**Segue calendario per la sede di Mezzolombardo (febbraio-marzo 2020) >>>**

## **MEZZOLOMBARDO**

febbraio-marzo 2020

Indirizzo sede: **Mezzolombardo, sede da definire**

Durata complessiva: 20 ore

<b>DATE E ORARI</b>	<b>ARGOMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA FORMAZIONE</b>
Mercoledì 26/02/2020 orario: 14:00-18:00	Formazione igienico sanitaria Haccp/1 Normativa-Legislazione (Reg. CE n. 852/2004 e Delibera PAT n. 159/2008) e casi pratici	teorica in aula, esercitazioni e casi pratici
Mercoledì 04/03/2020 orario: 14:00-18:00	Formazione igienico sanitaria Haccp/2 Normativa-Legislazione e casi pratici	teorica in aula, esercitazioni e casi pratici
Lunedì 09/03/2020 orario: 14:00-18:00	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 in aula, esercitazioni e casi pratici
Mercoledì 11/03/2020 orario: 09:00-13:00  orario 14:00-18:00	L'etichetta alimentare e nutrizionale completa e corretta/2 Tipologia etichette, etichette "tipo" e principali errori  Visita didattica presso Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano (Rovereto) - visita ai locali aziendali e sistema autocontrollo aziendale - visita al laboratorio di trasformazione con assaggio di prodotti aziendali	teorica in aula, esercitazioni e casi pratici  e visita didattica

Agriverde CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento

tel 0461/1730489 | fax 0461/422259

[formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it) | [www.cia.tn.it](http://www.cia.tn.it) | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino

