



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



La formazione viene svolta in presenza nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19

SCADENZA ISCRIZIONI 12 NOVEMBRE 2020. 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

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.



	<p><u>Il corso vale come formazione igienico sanitaria HACCP.</u> Ai partecipanti vengono forniti materiali didattico e certificato di frequenza.</p>
5. Docenti	<p>Dott.ssa Manuela Malavolta (Bioanalisi Trentina srl). Prevista codocenza</p>
6. Requisiti partecipanti	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">- imprenditori <i>agricoli</i>, coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende agricole con sede nel territorio della provincia di Trento;- imprenditori <i>forestali</i>, coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento;- <i>gestori del territorio</i>;- <i>operatori del settore agroalimentare</i> nel territorio provinciale <p>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.</p>
7. Costi	<p>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.</p>
8. Modalità di iscrizione	<p>Entro giovedì 12 novembre 2020 occorre inviare:</p> <ul style="list-style-type: none">- Richiesta di iscrizione- Carta di identità (se non già in nostro possesso) <p>Le Richieste devono essere consegnate a: Agriverde CIA srl tramite e- mail a formazione@cia.tn.it o tramite fax al n. 0461/422259 o a mano all'indirizzo via Maccani 199, Trento</p>
9. Valutazione	<p>Ai fini del bando PSR è previsto un test finale di verifica degli apprendimenti</p>
10. Certificato di frequenza	<p>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.</p>
11. Decorrenza e validità del certificato di abilitazione	<p>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.</p>
12. Contatti	<p>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</p>

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



Iniziativa aperta a tutti! I posti sono limitati
SCADENZA ISCRIZIONI 12/11/2020

ROVERETO

Indirizzo sede: **Rovereto, via del Garda 48/E** | Durata complessiva: 20 ore | Quota: 44,00€ (IVA incl.)

DATE E ORARI	ARGOMENTI	TIPOLOGIA FORMAZIONE
Giovedì 26/11/2020 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
Martedì 1/12/2020 orario: 14:00-18:00	Formazione igienico sanitaria Haccp/2 Normativa-Legislazione e casi pratici	teorica in aula, esercitazioni e casi pratici
Giovedì 3/12/2020 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
Giovedì 10/12/2020 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 | www.cia.tn.it | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino