



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

# VENDERE UN PRODOTTO AGRICOLO

## Modalità di vendita e adempimenti fiscali-amministrativi, HACCP ed etichettatura, packaging e tecniche di promozione del prodotto



### PSR 2014-2020 MISURA 19- “SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER”

Iniziativa realizzata con il cofinanziamento del FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale) e con Fondi Statali e Provinciali  
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI  
Azione 1.1. CUP: C66B19000410001

**SCADENZA ISCRIZIONI MERCOLEDI' 21 OTTOBRE 2020. I posti sono limitati!**

- 1. Obiettivi** Fornire agli operatori del settore primario, in particolare residenti o operanti sul territorio interessato dal Gal Centrale, le competenze per renderli consapevoli del valore aggiunto dei propri prodotti, dando loro gli strumenti per saperlo raccontare e valorizzare, permettendogli di differenziarsi all'interno dei mercati, promuovendo allo stesso tempo il territorio e i settori strettamente collegati a quello primario.  
Con la partecipazione al corso i discenti acquisiranno competenze utili a migliorare le prestazioni economiche della propria azienda, sapendosi orientare con maggiore professionalità all'interno del mercato, avendo individuato le proprie particolarità da valorizzare e sapendo adoperarsi per gli adempimenti fiscali, amministrativi e igienico-sanitari.
- 2. Indirizzo sede corso** Lavis, Maso Panizza di Sopra 22, loc. Sorni di Lavis  
c/o Agriturismo Cobei – az. agr. Eredi di Cobelli Aldo
- 3. Struttura** Il corso ha una durata di **32 ore**.  
Si struttura in formazione d'aula con esercitazioni e casi pratici, e vale come aggiornamento della formazione igienico sanitaria HACCP.  
Ai partecipanti vengono forniti materiali didattici e certificato di frequenza.



- 4. Docenti e codocenti** Nicola Guella (CIA); Angela Grotto (CIA); Manuela Malavolta; Emanuela Corradini
- 5. Requisiti partecipanti** Il corso prenderà avvio con un numero minimo e un numero massimo di partecipanti.  
Il corso si rivolge a operatori agricoli (imprenditori, dipendenti e coadiuvanti) residenti o operanti nel territorio di riferimento del GAL Trentino Centrale (Comunità Rotaliana-Königsberg; Valle di Cembra; Valle dei Laghi).  
Verrà data priorità in particolare ai giovani imprenditori agricoli (con meno di 40 anni alla data di iscrizione).  
Possono partecipare all'iniziativa inoltre imprenditori in altri settori economici (turismo, artigianato, servizi) e culturali, dipendenti e amministratori pubblici, soggetti privati interessati ad attivare azioni di sviluppo rurale nel territorio di riferimento del GAL Trentino Centrale.  
Al corso, qualora vi fossero posti disponibili, possono partecipare tutti gli interessati.
- 6. Selezione partecipanti** Verificate le richieste di iscrizione, qualora le richieste fossero superiori rispetto ai posti disponibili, si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.
- 7. Procedure anti contagio Covid-19** Il corso verrà svolto nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19. Ai partecipanti verrà inviato vademecum igienico-sanitario con le Linee Guida per presentarsi e svolgere l'attività in piena sicurezza per sé e gli altri.
- 8. Costo** € 44,00 IVA inclusa  
La quota comprende il materiale didattico e il rilascio del certificato di frequenza.  
Il pagamento della quota sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione al corso. Su richiesta la quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.
- 9. Modalità di iscrizione** Entro **mercoledì 21 ottobre 2020** occorre inviare:  
- Richiesta di iscrizione  
- Carta di identità  
Le richieste di iscrizione devono essere consegnate a:  
- Agriverde CIA srl tramite e- mail a [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it) , tramite fax al n. 0461/422259 o a mano all'indirizzo via Maccani 199, Trento
- 10. Certificato di frequenza** 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 almeno il 70% delle ore totali di durata del corso (23 ore su 32).  
Ai partecipanti formati potrà essere rilasciato anche l'attestato valido per l'aggiornamento della formazione HACCP, subordinato alla frequenza di almeno il 90% delle ore previste sulle tematiche dedicate a temi igienico-sanitari.  
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.
- 11. 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)



## VENDERE UN PRODOTTO AGRICOLO

### Modalità di vendita e adempimenti fiscali-amministrativi, HACCP ed etichettatura, packaging e tecniche di promozione del prodotto

**SCADENZA ISCRIZIONI MERCOLEDÌ 21 OTTOBRE 2020. I posti sono limitati!**

#### PROGRAMMA

*Indirizzo sede:* Lavis, Maso Panizza di Sopra 22, loc. Sorni di Lavis c/o Agriturismo Cobei – az. agr. Eredi di Cobelli Aldo  
*Durata complessiva:* 32 ore      *Costo:* 44,00 €

DATA E ORARIO	ARGOMENTI	DURATA	DOCENTE
Mercoledì 4 novembre 2020 09:00-13:00	La vendita dei prodotti agroalimentari: modalità, adempimenti fiscali e amministrativi	4	Nicola Guella e Angela Grotto
Giovedì 5 novembre 2020 09:00-13:00	Formazione igienico sanitaria e sistema Haccp Normativa-Legislazione	4	Manuela Malavolta
Giovedì 12 novembre 2020 09:00-13:00	L'etichetta alimentare e nutrizionale completa e corretta/1 Tipologia etichette: -latte e prodotti a base latte -ortaggi, frutta e loro trasformati -carne e prodotti a base di carne	4	Manuela Malavolta
Giovedì 19 novembre 2020 09:00-13:00	L'etichetta alimentare e nutrizionale completa e corretta/2 Tipologia etichette: -latte e prodotti a base latte -ortaggi, frutta e loro trasformati -carne e prodotti a base di carne	4	Manuela Malavolta
Mercoledì 25 novembre 2020 09:00-13:00	Il pack dei desideri: bello, etico, sostenibile/1 Le linee guida del packaging per la valorizzazione del prodotto rurale post Covid	4	Emanuela Corradini
Giovedì 26 novembre 2020 09:00-13:00	Il pack dei desideri: bello, etico, sostenibile/2 Packaging: strategia di dialogo con il cliente locale e con il cliente e-commerce. Contenuto e contenitore per una narrazione adeguata di prodotto	4	Emanuela Corradini
Mercoledì 2 dicembre 2020 09:00-13:00	Il pack dei desideri: bello, etico, sostenibile/3 Packaging: progettare con metodo la progettazione tecnica e di marketing	4	Emanuela Corradini
Giovedì 3 dicembre 2020 09:00-13:00	Il pack dei desideri: bello, etico, sostenibile/4 Packaging: analisi dei casi dei singoli corsisti rispetto all'obiettivo strategico aziendale, al prodotto e al mercato	4	Emanuela Corradini

