



## Programma di dettaglio corso

# FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E SISTEMA HACCP PER MINICASEIFICI AZIENDALI

## Identificativi

Codice Corso	SRH03_HACCP_CASEIF_01	Codice CUP	C48H22002260001
Durata	8 ore	Periodo	MARZO 2025
Sede	PERGINE VALSUGANA		

## Dettagli dell'iniziativa

Iniziativa realizzata nell'ambito del Complemento di Sviluppo rurale del Piano Strategico Nazionale della PAC della Provincia autonoma di Trento 2023 - 2027 - Intervento **SRH03** con il cofinanziamento del FEASR, dello Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento. **Progetto "CORSI PER LO SVILUPPO DEL SETTORE AGRICOLO E DELLE AREE RURALI" - CUP C48H22002260001**. Ente responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl (CIA - Agricoltori Italiani del Trentino). Struttura provinciale responsabile dell'intervento e Autorità di Gestione provinciale: Servizio politiche sviluppo rurale

### NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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 Delibera PAT n. 159/2008: anche per le aziende zootecniche con minicaseificio (o che stanno per implementare un minicaseificio aziendale) è necessario programmare secondo le proprie esigenze aziendali e quindi aggiornare periodicamente la propria formazione in merito ai temi della sicurezza alimentare, che comprendono anche importanti argomenti quali la comunicazione relativa agli allergeni e la gestione dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

### OBIETTIVI

Per la gestione degli aspetti igienico-sanitari relativi a un minicaseificio aziendale e per produrre, trasformare e vendere i propri prodotti caseari è fondamentale acquisire competenze e strumenti riguardo 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, valutare i rischi e le misure di prevenzione da attuare, gestire in autonomia il proprio sistema di autocontrollo HACCP e comprendere le responsabilità legali dell'Operatore del Settore Alimentare, in particolare del settore caseario.

### SEDE

PERGINE VALSUGANA, via Tomaso Maier 17 , Palazzo a Prato

### ARTICOLAZIONE DELLE LEZIONI

Formazione teorica d'aula (n. 2 incontri, si veda Calendario di seguito)

### DOCENTI E TUTOR

Manuela Malavolta e Eleonora Tommasini di BioAnalisi Trentina srl



## DESTINATARI

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

Secondo quanto previsto dal bando 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;
- altri operatori economici (PMI operanti nel settore agroalimentare o PMI con sede legale e operativa posta in area D nel territorio provinciale).

Verrà data priorità, nell'ordine, ai beneficiari delle seguenti Interventi del Complemento di sviluppo rurale della Provincia di Trento in ordine decrescente di importanza: SRE01 - inserimento giovani agricoltori e SRG01 - sostegno gruppi operativi PEI AGRI, imprenditrici e imprenditori agricoli singoli o associati e coadiuvanti. All'interno di ciascuna categoria avranno priorità le donne e, secondariamente i soggetti più giovani.

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.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE - QUOTE/CAUZIONE

Entro **12/03/2025** occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE: <https://forms.gle/4XjerP7kAxokMZVe7>

L'invio dell'iscrizione è da ritenersi quale ordine. Nella richiesta di iscrizione è molto importante compilare la sezione "categorie di destinatari" specificando a quale appartieni o appartiene l'azienda di riferimento, anche se solo secondariamente.

**Il corso è gratuito** perché finanziato dal bando PSP SRH03, di cui Agriverde-CIA (ente accreditato per la formazione in Provincia) è risultato beneficiario. Con la conferma di avvio del corso verrà **chiesta una cauzione di 100€** che verrà restituita solo ai partecipanti che risulteranno formati.

L'eventuale RINUNCIA O DISDETTA deve essere comunicata per iscritto ENTRO 5 GIORNI PRECEDENTI la data di inizio corso alla mail: [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it). In questo modo la cauzione versata potrà essere restituita oppure utilizzata per l'iscrizione ad una successiva edizione. La cauzione versata sarà invece trattenuta e non restituita in caso di assenza ingiustificata o disdetta non debitamente comunicata nei tempi e modi sopra indicati.

## FREQUENZA E ATTESTATO

Secondo quanto previsto dal bando, l'attestato di frequenza viene rilasciato ai partecipanti che abbiano frequentato almeno il 90% dell'intera durata del corso e svolto positivamente il test di apprendimento finale. Il corso vale come formazione igienico-sanitaria e sistema HACCP.

## Contatti

Ufficio formazione Agriverde – CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento

tel 0461 1730489 (anche Whatsapp) - [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it)

[www.cia.tn.it](http://www.cia.tn.it)

Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino - Telegram: [t.me/ciatrentinonotizie](https://t.me/ciatrentinonotizie)



Iniziativa realizzata nell'ambito del Complemento di Sviluppo rurale del Piano Strategico Nazionale della PAC della Provincia autonoma di Trento 2023 - 2027 - Intervento SRH03 con il cofinanziamento del FEASR, dello Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento. Progetto "CORSI PER LO SVILUPPO DEL SETTORE AGRICOLO E DELLE AREE RURALI" - CUP C48H22002260001. Ente responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl (CIA - Agricoltori Italiani del Trentino). Struttura provinciale responsabile dell'Intervento e Autorità di Gestione provinciale: Servizio politiche sviluppo rurale.

## FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E SISTEMA HACCP PER MINICASEIFICI AZIENDALI

### Calendario delle lezioni

Data	Ora Inizio	Ora Fine	Luogo	Argomento
24/03/2025	09:30	13:30	PERGINE VALSUGANA via Tomaso Maier 17 Palazzo a Prato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- introduzione: la sicurezza alimentare in un minicaseificio aziendale;</li> <li>- il Reg. (CE) n° 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, il metodo H.A.C.C.P e il Manuale H.A.C.C.P con particolare attenzione ai prodotti caseari;</li> <li>- i pericoli di contaminazione connessi agli alimenti: pericoli microbiologici, chimici e fisici; pericolo allergeni;</li> <li>- malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, buone prassi igieniche e buone prassi di lavorazione;</li> </ul>
26/03/2025	09:30	13:30	PERGINE VALSUGANA via Tomaso Maier 17 Palazzo a Prato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il Reg. (CE) n° 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in particolare caseari, il metodo H.A.C.C.P e il Manuale H.A.C.C.P;</li> <li>- legislazione igienico-sanitaria: il metodo H.A.C.C.P., rintracciabilità (Reg. 178/02), adempimenti obbligatori in materia di sicurezza alimentare, M.O.C.A., principi di etichettatura (Reg. 1169/2011), indicazione allergeni.</li> </ul>

### Docenti e tutor

Manuela Malavolta e Eleonora Tommasini di BioAnalisi Trentina srl

### Modalità di iscrizione e cauzione

Entro **12/03/2025** occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE: <https://forms.gle/4XjerP7kAxokMZVe7>

L'invio dell'iscrizione è da ritenersi quale ordine. Nella richiesta di iscrizione è molto importante compilare la sezione "categorie di destinatari" specificando a quale appartieni o appartiene l'azienda di riferimento, anche se solo secondariamente.

Il corso è gratuito perché finanziato dal bando PSP SRH03, di cui Agriverde-CIA (ente accreditato per la formazione in Provincia) è risultato beneficiario. Con la conferma di avvio del corso verrà **chiesta una cauzione di 100€** che verrà restituita solo ai partecipanti che risulteranno formati.

### Contatti:

Ufficio formazione Agriverde - CIA srl | Via E. Maccani 199 Trento

tel 0461 1730489 (anche Whatsapp) - [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it)

[www.cia.tn.it](http://www.cia.tn.it) | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino - Telegram: t.me/ciatrentinonotizie