



Programma di dettaglio corso

FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E SISTEMA HACCP PER MINICASEIFICI AZIENDALI

Identificativi

Codice Corso	SRH03_HACCP_CASEIF_02	Codice CUP	C48H22002260001
Durata	8 ore	Periodo	01/11/2025
Sede	TRENTO		

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

TRENTO, via Ezio Maccani 211, Il piano

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.

Questa edizione del corso è pensata PRIORITARIAMENTE per OPERATORI di PMI SETTORE AGROALIMENTARE (agriturismi, aziende agricole che trasformano, caseifici...) e per gli OPERATORI AGRICOLI della Provincia di Trento (imprenditori, coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende).

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 19/10/2025 occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE: <https://forms.gle/U39KsMvouyvk6Hn6>

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 99€** che verrà restituita solo ai partecipanti che risulteranno formati.

L'eventuale RINUNCIA O DISDETTA deve essere comunicataci per iscritto ENTRO 5 GIORNI PRECEDENTI la data di inizio corso alla mail: 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

www.cia.tn.it

Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino - Telegram: 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
martedì 04 novembre 2025	09:30	13:30	TRENTO, via Ezio Maccani 211, Il piano	<ul style="list-style-type: none"> - introduzione: la sicurezza alimentare in un minicaseificio aziendale; - 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; - i pericoli di contaminazione connessi agli alimenti: pericoli microbiologici, chimici e fisici; pericolo allergeni; - malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, buone prassi igieniche e buone prassi di lavorazione;
martedì 11 novembre 2025	09:30	13:30	TRENTO, via Ezio Maccani 211, Il piano	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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.

Docenti e tutor

Manuela Malavolta e Eleonora Tommasini di BioAnalisi Trentina srl

Modalità di iscrizione e cauzione

Entro 19/10/2025 occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE: <https://forms.gle/U39KsMvouyvk6Hn6>

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 99€** 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

www.cia.tn.it | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino - Telegram: t.me/ciatrentinonotizie