

## Programma

### CORSO OPERATORE AGRITURISTICO

**Ai sensi dell'art.152 della L.r. 31/2008 dell'art. 4 del Reg. n. 5/2020  
Valido ai fini del Reg. CE 852/2003 sull'igiene dei prodotti alimentari (HACCP)**

**DAL 26 GENNAIO AL 17 FEBBRAIO 2026 – MODALITA' ON LINE sincrona**

**PSR & Innovazione Lombardia** in collaborazione con **Coldiretti Lombardia e Terranostra** organizza un **corso di formazione OBBLIGATORIO** dalla L.R. 31/2008 e dal R.R. 5/2020, per diventare **Operatore Agrituristicco in Lombardia**.

Il corso prevede un inquadramento normativo del settore agrituristicco, la trattazione delle normative fiscali, i metodi e le procedure per la manipolazione degli alimenti, il marketing territoriale, la comunicazione, i contratti di lavoro, la sicurezza sui luoghi di lavoro e la multifunzionalità in ogni suo aspetto. Verranno erogati elementi utili per la gestione della propria azienda, oltre che la possibilità di confronto con altri operatori del settore. L'attestato rilasciato è valido anche ai sensi del Reg. CE 852/04 sulla normativa di igiene e manipolazione alimentare (HACCP).

**REQUISITI DI INGRESSO:** avere 18 anni compiuti – avere il fascicolo aziendale o la partita IVA. Il corso è rivolto agli addetti del settore agricolo, nello specifico: • imprenditori agricoli; • coadiuvanti familiari dell'imprenditore agricolo; • lavoratori subordinati dell'impresa agricola e a tutti coloro che intendono diventare operatori agrituristicci.

**Il corso Agriturismo è riconosciuto parte integrante della formazione specifica di Fattoria Didattica e Fattoria Sociale.**

Data	Orario		ore	Argomento lezione	Docente
<b>LUNEDI' 26 GENNAIO 2026</b>	9.30	10.30	1	<b>Apertura e introduzione del corso I servizi di Terranostra</b>	Simona Giorcelli Irene Facchetti
	10.30	13.30	3	<b>Inquadramento normativo dell'agriturismo – il certificato di connessione – la SCIA - controlli e sanzioni</b>	Marina Ragni
<b>GIOVEDI' 29 GENNAIO 2026</b>	9.30	13.30	4	<b>Gli aspetti fiscali dell'azienda agrituristica</b>	Giovanni Delillo
	14.30	18.30	4	<b>Inquadramento del personale – il contratto di lavoro agricolo</b>	Tullo Soregaroli
<b>MARTEDI' 3 FEBBRAIO 2026</b>	9.00	13.00	4	<b>D.Igs 81/2008 – La sicurezza nelle aziende agrituristiche – come organizzare l'azienda in maniera sicura per gli ospiti</b>	Federico Torrisi
	14.00	16.00	2	<b>I passaggi di materie prime dall'azienda agricola all'agriturismo – meccanismi ed esercitazioni</b>	Valeria Chiesa
	16.00	18.00	2	<b>Come individuare i servizi "giusti" da erogare in azienda – potenzialità e limiti</b>	Rosanna Sora

<b>VENERDI' 5 FEBBRAIO 2026</b>	9.30  14.30	12.30  17.30	<b>7</b>	<b>Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti (HACCP) – parte I</b>  <b>Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti (HACCP) – parte II – TEST FINALE</b>	Lorena Valdicelli
<b>MARTEDI' 10 FEBBRAIO 2026</b>	9.30	12.30	<b>3</b>	<b>Il Marketing: perché e a cosa serve – marketing mix; le leve per raggiungere l'obiettivo – l'evoluzione del mercato – Analisi swot: uno strumento di riflessione – La shopping experience - La gestione dell'ospite, il reclamo</b>  <b>Web marketing – analisi del mondo digitale – come gestire il sito e i social</b>	Docente da definire
	13.30	17.30	<b>4</b>	<b>Il marketing del territorio e il mercato turistico regionale. Caratteristiche del settore, ruolo e funzione dei soggetti che compongono il sistema</b>	
<b>GIOVEDI' 12 FEBBRAIO 2026</b>	9.30	12.30	<b>3</b>	<b>Approfondimenti sulla normativa agrituristica</b>	Marina Ragni
<b>MARTEDI' 17 FEBBRAIO 2026</b>	9.30	12.30	<b>3</b>	<b>Come progettare una “esperienza” di qualità. L’importanza della comunicazione nella soddisfazione dell’ospite.</b> <b>Il linguaggio del corpo e la sua importanza. Le modalità per relazionarsi in maniera empatica con l’ospite</b>	Docente da definire
<b>TOTALE ORE</b>			<b>40</b>		