

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 Agrituristico in Lombardia**.

Il corso prevede un inquadramento normativo del settore agrituristico, 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 agrituristici.

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

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

VENERDI' 5 FEBBRAIO 2026	9.30	12.30	7	Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti (HACCP) – parte I	Lorena Valdicelli
	14.30	17.30		Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti (HACCP) – parte II – TEST FINALE	
MARTEDI' 10 FEBBRAIO 2026	9.30	12.30	3	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	Docente da definire
	13.30	17.30	4	Web marketing – analisi del mondo digitale – come gestire il sito e i social Il marketing del territorio e il mercato turistico regionale. Caratteristiche del settore, ruolo e funzione dei soggetti che compongono il sistema	
GIOVEDI' 12 FEBBRAIO 2026	9.30	12.30	3	Approfondimenti sulla normativa agrituristica	Marina Ragni
MARTEDI' 17 FEBBRAIO 2026	9.30	12.30	3	Come progettare una “esperienza” di qualità. L'importanza della comunicazione nella soddisfazione dell'ospite. Il linguaggio del corpo e la sua importanza. Le modalità per relazionarsi in maniera empatica con l'ospite	Docente da definire
TOTALE ORE			40		