

**ISCRIZIONI ENTRO  
IL 25 FEBBRAIO 2026**

**INIZIO CORSO:  
martedì 3 marzo 2026.**

**TERMINE CORSO:  
fine aprile 2026.**

**IMPEGNO:  
2 incontri settimanali da 4-5 ore**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI  
8**

In caso di un numero di domande superiori a 8 si procederà ad una selezione dei candidati.

**ATTESTATO DI FREQUENZA**

Possibilità di ottenere la certificazione di frequenza per l'assolvimento degli obblighi formativi ai sensi del Regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Per coloro che sono già in possesso di tale certificazione è prevista esenzione della frequenza dei moduli formativi specifici.

# Corso di formazione Trasformazione dei prodotti a base di carne

Partecipa al corso organizzato dall'Institut Agricole Régional nell'ambito del progetto "Agile Arvier - La cultura del cambiamento" (PNRR - NextGenerationEU).

Lezioni teoriche ad Aosta presso Foyer Montfleury Viale Piccolo San Bernardo, esercitazioni pratiche presso il laboratorio di trasformazione carni dell'Institut Agricole Régional Viale Piccolo San Bernardo, visite a differenti realtà produttive regionali.

Obiettivo del corso è lo sviluppo di competenze tecnico/pratiche per la lavorazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di carne, con particolare riferimento al contesto produttivo della Valle d'Aosta.

Il corso offre un'immersione nelle tecniche di disosso, sezionamento e produzione artigianale di prodotti a base di carne, partendo dal disosso di mezzene, preparazione dei tagli carnei e realizzazione di prodotti di salumeria non trascurando gli aspetti di commercializzazione.

**Durata complessiva di 65 ore di cui, 20 teoriche, 37 di attività pratiche/  
laboratoriali e 8 ore di visite didattiche**