
CORSI DI FORMAZIONE 2016-17



enapra^r
ENTE FORMAZIONE
CONFAGRICOLTURA



PREFAZIONE DEL
PRESIDENTE DI CONFAGRICOLTURA
MARIO GUIDI

La formazione ha oggi un compito nuovo: supportare imprese e persone nella “ricostruzione” dopo la crisi finanziaria ed economica. L'Italia che produce è di fronte ad un compito di riposizionamento della propria struttura: sono cambiati i mercati, sono cambiate le tecnologie, sono cambiati i modelli. E mentre, con una certa fatica, la legislazione rincorre i cambiamenti per adeguare le infrastrutture normative (nel campo del lavoro dipendente, della sicurezza, dell'energia per citare le leggi più recenti), le imprese devono recuperare sul terreno della competitività per riaffermare un ruolo importante nella nuova fase della globalizzazione.

Ecco il compito “nuovo” della formazione: fornire strumenti, conoscenze, competenze utili ad affrontare questo penetrante cambiamento di logica produttiva, in una fase in cui il flusso di informazioni e di sapere è continuo, sempre disponibile, ma anche spesso confuso e sovrapposto. Così Confagricoltura ha concepito l'azione di Enapra soprattutto per il settore agroalimentare: una scelta ed una proposizione di quelle com-

petenze che l'impresa e le strutture intermedie possono acquisire per attivare al proprio interno processi di riorganizzazione continua e consapevole, con una capacità di lettura della realtà circostante corretta ed approfondita.

Formazione come predisposizione al cambiamento, si potrebbe dire, e come strutturazione dei processi fondanti della vita organizzativa dei soggetti economici. Orientata perciò allo sviluppo ed alla creazione di spazi di cambiamento in cui sviluppare progettualità, programmi, iniziative coerenti con la rapidità delle variabili esterne, e capaci di cogliere i passaggi decisivi del mercato. Questa impostazione è coerente con la strategia che Confagricoltura si è data di ripensamento del proprio sistema di rappresentanza, sempre più orientato all'affiancamento delle imprese per sostenerne la crescita: una rappresentanza che guarda al futuro e non si accontenta mai dello status quo. E questo è proprio il significato ultimo della formazione che vuole proporre.

ENAPRA: CHI SIAMO



L'ENAPRA - Ente Nazionale per la Ricerca e la Formazione in Agricoltura - è una moderna struttura formativa che opera per la generazione e lo sviluppo delle conoscenze e delle competenze della forza lavoro che opera nelle aziende agricole e agroalimentari e in qualsiasi altro ente, associazione o organismo del settore.

La sede centrale è a Roma mentre sono 11 le articolazioni regionali. Costituita da Confagricoltura nel 1959, Enapra ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il riconoscimento della idoneità a svolgere compiti di informazione socio-economica e di qualificazione professionale delle persone che lavorano in agricoltura. Nel 2003, l'Ente recepisce la normativa sulla certificazione di qualità UNI EN ISO 9001, per l'attività di progettazione ed erogazione di servizi formativi nel settore agricolo.

Oggi, come da 60 anni, l'Enapra è l'ente di formazione e ricerca di Confagricoltura e ne costituisce un importante supporto alle strategie di sviluppo dell'organizzazione degli imprenditori agricoli, attraverso l'offerta qualificata di strumenti e conoscenze all'avanguardia, per rispondere in tem-

po reale ai bisogni espressi dagli operatori. La qualità dei servizi formativi di Enapra è garantita da un network di ricercatori e docenti di alto livello che collaborano stabilmente con l'Ente.

ATTIVITÀ ENAPRA NEGLI ULTIMI ANNI

Enapra realizza un'ampia gamma di azioni formative anche nell'ambito di progetti finanziati dall'Unione Europea, da vari Ministeri e dal For. Agri, Fondo interprofessionale di riferimento del settore agricolo. Solo nell'ultimo triennio, Enapra ha gestito un volume di attività formative che ha visto coinvolte oltre 300 aziende per un totale di 4.000 ore di formazione erogate per oltre 3.500 dipendenti. A livello internazionale Enapra fa parte di un Ente per la certificazione delle competenze degli addetti del sistema agricolo e agroalimentare della Federazione Russa.

Enapra, inoltre, utilizza prodotti multimediali e i sistemi di formazione a distanza (FAD) inseriti in una propria piattaforma di e-learning.

IL CATALOGO

Il Catalogo raccoglie una parte dell'esperienza maturata da Enapra negli ultimi anni, con l'intenzione di offrire alle aziende e alle strutture che svolgono servizi nel settore agricolo e agroalimentare, una gamma di opportunità formative con la certezza del raggiungimento del risultato atteso.

Enapra è in grado di aggiornare costantemente l'offerta formativa adeguandola ai fabbisogni che di volta in volta le aziende verificheranno attraverso la consulenza personalizzata dei tecnici dell'Ente.

Le aziende interessate possono contattare gli uffici di Enapra per conoscere il costo di ciascun corso, calibrato sulla realtà aziendale specifica.

Una parte di questi corsi potranno anche essere erogati attraverso la richiesta di finanziamento di un voucher formativo presso il FOR.AGRI.

Una nuova opportunità è quella dell'ENAPRA LEARNING, formazione erogata a distanza (FAD) tramite piattaforma web, che comprende una offerta trasversale in fase di continua implemen-

tazione. Anche in questo caso i corsi possono essere a pagamento finanziati attraverso il voucher per quelle attività che saranno indicate come presenti anche sul catalogo di FOR.AGRI.

Il catalogo evidenzia tutte le collaborazioni che ENAPRA ha implementato per diversificare e migliorare l'offerta.

Innanzitutto, è assicurata la presenza e la competenza della Confagricoltura. I corsi direttamente curati dalle risorse della Confederazione sono evidenziati con apposito marchio riportato qui di seguito nella Legenda.

Un' importante novità è costituita dalle attività formative svolte in collaborazione con Gambero Rosso Academy; anche queste sono evidenziate dal marchio indicato nella Legenda.

LEGENDA



Finanziabile da Foragri per i dipendenti delle aziende iscritte al Fondo



In collaborazione con Gambero Rosso



In collaborazione con Agriturist



Corsi relativi al settore vitivinicolo



In collaborazione con Confagricoltura



In Collaborazione con AIAB



In Collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino

INDICE



A AGRICOLTURA SOCIALE

- 1 - Formazione on the job in Agricoltura Sociale
- 2 - Coadiutore del cane ed altri animali d'affezione
- 3 - Coadiutore di iniziative assistite con il cavallo
- 4 - Coadiutore di iniziative assistite con l'asino
- 5 - Progettare e gestire una fattoria sociale

B AGRITURISMO

-  1 - Introduzione all'agriturismo
-  2 - Promozione dell'agriturismo
-  3 - Elementi di cucina applicata
-  4 - Elementi di pasticceria applicata
-  5 - La gestione della sala nella ristorazione
-  6 - Elementi di panificazione applicata
-  7 - Il turismo enogastronomico: caratteristiche della domanda e politiche di marketing
- 8 - Normative e sistemi di qualità per l'attività agrituristic

C EXPORT E INTERNAZIONALIZZAZIONE

- 1 - Organizzazione ufficio export delle aziende agricole e agroalimentari
-  2 - Il mercato del vino in USA: Caratteristiche e strumenti di marketing per l'export
- 3 - Contrattualistica internazionale, reti di impresa e accordi di Joint Ventures nelle operazioni con l'estero
- 4 - Trasporti internazionali, disciplina doganale nelle operazioni di import/export, origine della merce, risvolti fiscali
- 5 - Strategie di Internazionalizzazione, Trade Finance e sistemi di pagamento internazionali

D GESTIONE AZIENDALE E MARKETING

- 1 - L'analisi quantitativa aziendale

- 2 - Il packaging del prodotto agricolo e agroalimentare
- 3 - Il social media marketing: metodi e strumenti per il prodotto agricolo e agroalimentare
-  4 - Le paghe dei lavoratori agricoli e la gestione degli adempimenti legali e contrattuali
- 5 - Il Fattore
-  6 - Alto Corso in Economia, Politica e Mercati Viticoli e Enologici
- 7 - Da strategia Europa 2020 ai progetti: sfide e opportunità della nuova programmazione UE
- 8 - Dall'idea alla proposta...al progetto: come partecipare alle opportunità di finanziamento dei programmi 2014-2020 e gestire un progetto di successo
- 9 - Sostenibilità e Responsabilità Sociale d'Impresa
- 10 - Sostenibilità ed innovazione: un binomio per la competitività delle imprese

E **NORMATIVA IGIENE QUALITA'**

-  1 - Il vino biologico, biodinamico e le certificazioni ambientali: contenuti e loro valorizzazione sul mercato nazionale e internazionale
-  2 - L'importanza dell'igiene in cantina: garanzia primaria per la qualità dei vini
-  3 - Sistemi di qualità nel comparto vitivinicolo
- 4 - Principi di rintracciabilità degli alimenti
- 5 - Igiene e manipolazione degli alimenti
-   6 - Tenuta dei registri dematerializzati di carico e scarico nel settore vitivinicolo

F **PRODUZIONI**

- 1 - Olio extra vergine di oliva: la qualità come leva del marketing
- 2 - Agrumi di qualità
-  3 - Tecniche innovative di potatura della vite
-  4 - Elementi essenziali per la determinazione della data di raccolta e analisi sensoriale delle uve (metodo ICV)
- 5 - Lotta biologica integrata nella produzione ortofrutticola
-  6 - Riconoscimento dei sintomi e controllo delle principali fitopatie della vite
- 7 - Corso di fertirrigazione, soluzioni nutritive e fertilizzanti idrosolubili
- 8 - Insetti esotici nocivi all'agricoltura
-  9 - Alto Corso in Enologia
-  10 - Alto Corso in Viticoltura

G **SICUREZZA**

- 1 - Primo Soccorso
- 2 - Addetto Antincendio
- 3 - Abilitazione PLE
- 4 - Abilitazione Trattori
- 5 - Preposti alla sicurezza
- 6 - Corso Sicurezza per Dirigenti
- 7 - Sicurezza sul luogo di lavoro - Rischio Medio

COMPETENZE TRASVERSALI

- 1** - Comunicazione e soddisfazione del cliente
- 2** - Organizzazione del tempo: metodologie per la gestione del tempo e la pianificazione delle attività
- 3** - Gestione delle riunioni
- 4** - Leadership development
- 5** - Saper parlare in pubblico
- 6** - Saper comunicare per lavorare insieme
- 7** - Strumenti e metodi del lavoro di rete
- 8** - Organizzazione del lavoro di gruppo: il team work
- 9** - Marketing associativo
- 10** - Marketing dei servizi
- 11** - Team Building nell'era della collaborazione
- 12** - Valutazione delle prestazioni
- 13** - Comunicazione integrata
- 14** - Comunicazione scritta



ENAPRA LEARNING - FORMAZIONE A DISTANZA

- 1** - La responsabilità amministrativa degli Enti (D.Lgs 231/01)
- 2** - HACCP per addetti alimentari
- 3** - Italiano per stranieri (per livello di conoscenza)
- 4** - Privacy - Trattamento dei dati personali
-  **5** - Le reti di impresa
- 6** - Il Testo Unico e la sicurezza sul lavoro - Corso Base
- 7** - Microsoft Access 2010
- 8** - Microsoft Excel 2010
- 9** - Microsoft Office 2010 - Curriculum
- 10** - Microsoft Word 2010
- 11** - Microsoft Powerpoint 2010
- 12** - Microsoft Outlook 2010
- 13** - Inglese facile e immediato - Livello 1
- 14** - Inglese facile e immediato - Livello 2
- 15** - Inglese facile e immediato - Livello 3
- 16** - Inglese facile e immediato - Livello 4
- 17** - Inglese facile e immediato - Livello 5
-  **18** - Jobs act
-  **19** - La Negoziazione sindacale

I CORSI ENAPRA



AGRICOLTURA SOCIALE

FORMAZIONE ON THE JOB IN AGRICOLTURA SOCIALE



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso intende offrire strumenti per l'acquisizione di competenze applicative per la progettazione e realizzazione di iniziative di Agricoltura Sociale nelle aziende agricole.



DESTINATARI

Quadri, personale impiegato in ruoli dirigenti o di responsabilità di squadre e team aziendali, personale con funzioni di programmazione e controllo di gestione, tecnici specializzati nella progettazione aziendale o nei processi di ingegnerizzazione organizzativa.



PROGRAMMA

1. Gli scenari: Agricoltura Sociale e interventi di contrasto all'esclusione sociale
2. Gli scenari: Agricoltura Sociale tra nuova ruralità e imprenditorialità multideale
3. L'analisi delle potenzialità aziendali e del capitale umano
4. Strumenti e tecniche per l'analisi dei fabbisogni e del contesto locale
5. Strumenti e tecniche per la progettazione strategica di scenario
6. Strumenti e tecniche per la progettazione operativa
7. Costruzione e manutenzione delle partnership integrate
8. Metodi e tecniche di monitoraggio e valutazione degli interventi
9. Metodi e tecniche di rendicontazione e comunicazione sociale
10. Aspetti produttivi e collocamento dei prodotti sul mercato
11. Fund Raising (con particolare riferimento ai fondi strutturali) e sostenibilità economica
12. Aspetti economici, fiscali e tributari



DOCENTI

ANDREA DE DOMINICIS - Docente di Psicologia del Lavoro ed esperto di progettazione e gestione di partnership sociali nell'ambito dell'Agricoltura Sociale; MARCO BERARDO DI STEFANO - Presidente Rete Fattorie Sociali, Imprenditore agricolo; ARIANNA DROGHEI - Educatrice ed esperta di progettazione, gestione e monitoraggio di interventi in ambito sociale; ROBERTO FINUOLA - Esperto in programmazione UE, referente scientifico Rete Fattorie Sociali, già DG Min. Sviluppo Economico, docente Roma TRE e esperto CESE; FRANCESCO LONGO - Commercialista, revisore legale, esperto di monitoraggio economico e finanziario di iniziative sociali complesse; ALFONSO PASCALE - Presidente CeSLAM (Centro Sviluppo Locale in Ambiti Metropolitani) e formatore Rete Fattorie Sociali; TIZIANA PIACENTINI - Progettista esperta di gestione di partnership e del monitoraggio di attività e servizi in ambito sociale; MARTINO REBONATO - Formatore ed esperto di pianificazione e progettazione di servizi e interventi sociali territoriali; ANDREA ZAMPETTI - Docente di Progettazione educativa, esperto di project management in Agricoltura Sociale, pedagogo sociale.



DURATA

64 ore



20 NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



COADIUTORE DEL CANE ED ALTRI ANIMALI D'AFFEZIONE



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Gli obiettivi del Corso rientrano tra quelli identificati dal Piano Sanitario Nazionale, particolarmente per quanto riguarda: la promozione della salute, la minimizzazione del dolore e della sofferenza nei percorsi di cura, l'umanizzazione dell'ospedale e le cure palliative, la presa in carico della non autosufficienza, la tutela della salute nelle prime fasi di vita, infanzia e adolescenza, la tutela della salute mentale. Questo percorso formativo segue ed integra quello Propedeutico, proposto all'interno del presente catalogo. Nel caso specifico si tratta della specializzazione per l'utilizzo del cane e degli animali d'affezione nei settings di Interventi Assistiti con gli Animali (IAA). In particolare, si forniscono inizialmente le conoscenze teoriche e la pratica specie-specifica (nel caso presente: il cane e gli animali d'affezione) necessaria per poter integrare in maniera opportuna l'animale in una équipe di Progetto per IAA. Fornisce inoltre le conoscenze tecniche, educative e cliniche per svolgere il lavoro di équipe negli IAA. Nelle fasi più avanzate, attraverso l'analisi di esperienze progettuali concrete, i partecipanti apprenderanno le interazioni e le dinamiche dell'équipe multidisciplinare che opera in IAA e gli specifici ruoli e responsabilità delle figure professionali e operatori che la costituiscono. In questo percorso, i partecipanti potranno svolgere attività pratica con il cane e gli animali d'affezione per mettere a frutto le competenze acquisite durante l'attività formativa; avranno inoltre la possibilità di partecipare a visite guidate presso strutture ospitanti IAA per assistere al lavoro sul campo di operatori già formati. Il Corso prevede una verifica delle nozioni acquisite mediante questionario e prove di simulazione di sedute di IAA che si svolgeranno a gruppi.



DESTINATARI

Operatori delle Fattorie Sociali, Operatori Sociali e Dipendenti delle aziende agricole. In particolare il percorso è utile per le aziende agricole e agrituristiche che intendono implementare il servizio e svilupparlo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'Etologia del cane

- Il cane come co-terapeuta: evoluzione, socialità, cooperazione e legame di attaccamento
- Il ruolo del coadiutore del cane e i diversi ambiti di lavoro degli IAA
- Salvaguardia e valutazione del benessere del cane coinvolto in IAA
- Fasi dello sviluppo comportamentale del cane
- Esigenze etologiche e fisiologiche di specie: il cane
- Le caratteristiche del cane co-terapeuta
- Discussione. Interazione attiva docenti-discenti

Modulo 2 - L'interazione con l'animale ai fini della comunicazione inter ed intra-specifica

- La comunicazione inter ed intra-specifica
- I segnali di stress nel cane
- Le emozioni e la gestione degli stati emotivi nel cane
- Le possibili attività con il cane nei diversi setting
- Socializzazione inter ed intra-specifica, ambientale e agli ausili specifici
- Esigenze gestionali e di quotidianità dei cani coinvolti in IAA
- Ambiente idoneo al training del cane e aumento dei livelli di difficoltà



Il ruolo del veterinario all'interno dell'equipe multidisciplinare
Risposta fisiologica allo stress nel cane e conseguenze a breve/medio/lungo termine
Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

Attitudini dei bambini nei confronti del mondo animale
La valenza terapeutica della IAA in infanzia e adolescenza. Casi Clinici
Il bambino diversamente abile: deficit sensoriale, neuromotori e cognitivi
Discussione. Interazione attiva docenti-discenti
Il bambino con diagnosi di spettro autistico: dalla gestione dei comportamenti
Il pre-adolescente e l'adolescente e la difficoltà nei rapporti genitoriali
L'adulto con problematiche psichiatriche
L'adulto in strutture residenziali, correttive e di recupero
L'anziano: perdita di autonomie fisiche e cognitive
Discussione. Interazione attiva docenti-discenti

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

Preparare l'ingresso nel setting: l'importanza della relazione coadiutore-cane e la cornice di lavoro
Il ruolo del coadiutore del cane nel setting terapeutico
La valenza del gioco negli IAA
Utilizzare gli strumenti acquisiti per promuovere l'instaurarsi della relazione cane-utente
Tecniche di monitoraggio dei risultati
Teoria e applicazione delle dinamiche di gruppo
Simulazione di lavoro in equipe multidisciplinare
Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video
Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video
Giornate dedicate alla simulazione del lavoro in setting terapeutici
Analisi dei casi proposti in equipe e individuazione degli obiettivi di lavoro
Simulazione di lavoro con i cani

Modulo integrativo per coadiutori del gatto

PARTE TEORICA

Evoluzione e comportamento del gatto e del coniglio
Esigenze gestionali, valutazione e monitoraggio del benessere dei gatti e dei conigli, coinvolti negli IAA
Presentazione di progetti di IAA con il gatto e con il coniglio (ambiti di lavoro e setting)

PARTE PRATICA

Esperienze di Interventi assistiti con il gatto e con il coniglio

Modulo integrativo per coadiutori del coniglio

PARTE TEORICA

Evoluzione e comportamento del gatto e del coniglio
Esigenze gestionali, valutazione e monitoraggio del benessere dei gatti e dei conigli, coinvolti negli IAA
Presentazione di progetti di IAA con il gatto e con il coniglio (ambiti di lavoro e setting)

PARTE PRATICA

Esperienze di Interventi assistiti con il gatto e con il coniglio



Fase di valutazione finale

Questionario a risposta multipla
Elaborazione di un progetto in gruppo
Esame pratico: simulazione dei setting terapeutici



DOCENTI

VALENTINA RAZZINI - Psicologa, tecnico fise specializzato in riabilitazione equestre, Tecnico di equitazione di campagna di 1° livello, tecnico discipline equestri integrate di 2° livello, tecnico di volteggio di 1° livello, Docente sulla disabilità, patologie, indicazioni e controindicazioni per l'attività equestre per operatori di discipline integrate, iscritta albo nazionale dei tecnici discipline equestri integrate; ALESSANDRO BUONERBA - Dottore in Teorie e Pratiche dell'antropologia, esperto in zooantropologia applicata, esperto in attività mediate con l'asino, operatore di Fattoria educativa, responsabile e operatore nelle attività assistite e sulle coterapie integrate.



DURATA

52 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Gli obiettivi del Corso rientrano tra quelli identificati dal Piano Sanitario Nazionale, particolarmente per quanto riguarda: la promozione della salute, la minimizzazione del dolore e della sofferenza nei percorsi di cura, l'umanizzazione dell'ospedale e le cure palliative, la presa in carico della non autosufficienza, la tutela della salute nelle prime fasi di vita, infanzia e adolescenza, la tutela della salute mentale. Questo percorso formativo segue ed integra quello Propedeutico, proposto all'interno del presente catalogo. Nel caso specifico si tratta della specializzazione per l'utilizzo del cavallo nei settings di Interventi Assistiti con gli Animali (IAA). In particolare, si forniscono inizialmente le conoscenze teoriche e la pratica specie-specifica (nel caso presente: il cavallo) necessaria per poter integrare in maniera opportuna l'animale in una équipe di Progetto per IAA. Fornisce inoltre le conoscenze tecniche, educative e cliniche per svolgere il lavoro di équipe negli IAA. Nelle fasi più avanzate, attraverso l'analisi di esperienze progettuali concrete, i partecipanti apprenderanno le interazioni e le dinamiche dell'équipe multidisciplinare che opera in IAA e gli specifici ruoli e responsabilità delle figure professionali e operatori che la costituiscono. In questo percorso, i partecipanti potranno svolgere attività pratica con il cavallo per mettere a frutto le competenze acquisite durante l'attività formativa; avranno inoltre la possibilità di partecipare a visite guidate presso strutture ospitanti IAA per assistere al lavoro sul campo di operatori già formati. Il Corso prevede una verifica delle nozioni acquisite mediante questionario e prove di simulazione di sedute di IAA che si svolgeranno a gruppi.



DESTINATARI

Operatori delle Fattorie Sociali, operatori sociali e dipendenti delle aziende agricole. In particolare il percorso è utile per le aziende agricole e agrituristiche che intendono implementare il servizio e svilupparlo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'Etologia del cavallo

- Il cavallo come co-terapeuta: evoluzione, socialità, cooperazione e legame di attaccamento
- Il ruolo del coadiutore del cavallo e i diversi ambiti di lavoro degli IAA
- Salvaguardia e valutazione del benessere del cavallo coinvolto in IAA
- Fasi dello sviluppo comportamentale del cavallo
- Esigenze etologiche e fisiologiche di specie: il cavallo
- Le caratteristiche del cavallo co-terapeuta
- Discussione. Interazione attiva docenti-discenti

Modulo 2 -L'interazione con l'animale ai fini della comunicazione inter ed intra-specifica

- La comunicazione inter ed intra-specifica
- I segnali di stress nel cavallo
- Le emozioni e la gestione degli stati emotivi nel cavallo
- Le possibili attività con il cavallo nei diversi setting
- Socializzazione inter ed intra-specifica, ambientale e agli ausili specifici
- Esigenze gestionali e di quotidianità dei cavalli coinvolti in IAA
- Ambiente idoneo al training del cavallo e aumento dei livelli di difficoltà
- Il ruolo del veterinario all'interno dell'équipe multidisciplinare

Risposta fisiologica allo stress nel cavallo e conseguenze a breve/medio/lungo termine
Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

Attitudini dei bambini nei confronti del mondo animale
La valenza terapeutica della IAA in infanzia e adolescenza. Casi Clinici
Il bambino diversamente abile: deficit sensoriale, neuromotori e cognitivi
Discussione. Interazione attiva docenti-discenti
Il bambino con diagnosi di spettro autistico: dalla gestione dei comportamenti
Il pre-adolescente e l'adolescente e la difficoltà nei rapporti genitoriali
L'adulto con problematiche psichiatriche
L'adulto in strutture residenziali, correttive e di recupero
L'anziano: perdita di autonomie fisiche e cognitive
Discussione. Interazione attiva docenti-discenti

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

Preparare l'ingresso nel setting: l'importanza della relazione coadiutore-cavallo e la cornice di lavoro
Il ruolo del coadiutore del cavallo nel setting terapeutico
La valenza del gioco negli IAA
Utilizzare gli strumenti acquisiti per promuovere l'instaurarsi della relazione cavallo-utente
Tecniche di monitoraggio dei risultati
Teoria e applicazione delle dinamiche di gruppo
Simulazione di lavoro in equipe multidisciplinare
Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video
Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video
Giornate dedicate alla simulazione del lavoro in setting terapeutici
Analisi dei casi proposti in equipe e individuazione degli obiettivi di lavoro
Simulazione di lavoro con i cavalli

Fase di valutazione finale

Questionario a risposta multipla
Elaborazione di un progetto in gruppo
Esame pratico: simulazione dei setting terapeutici

DOCENTI



VALENTINA RAZZINI - Psicologa, tecnico fise specializzato in riabilitazione equestre, Tecnico di equitazione di campagna di 1° livello, tecnico discipline equestri integrate di 2° livello, tecnico di volteggio di 1° livello, Docente sulla disabilità, patologie, indicazioni e controindicazioni per l'attività equestre per operatori di discipline integrate, iscritta albo nazionale dei tecnici discipline equestri integrate; ALESSANDRO BUONERBA - Dottore in Teorie e Pratiche dell'antropologia, esperto in zooantropologia applicata, esperto in attività mediate con l'asino, operatore di Fattoria educativa, responsabile e operatore nelle attività assistite e sulle coterapie integrate.



DURATA
56 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Gli obiettivi del Corso rientrano tra quelli identificati dal Piano Sanitario Nazionale, particolarmente per quanto riguarda: la promozione della salute, la minimizzazione del dolore e della sofferenza nei percorsi di cura, l'umanizzazione dell'ospedale e le cure palliative, la presa in carico della non autosufficienza, la tutela della salute nelle prime fasi di vita, infanzia e adolescenza, la tutela della salute mentale. Questo percorso formativo segue ed integra quello Propedeutico, proposto all'interno del presente catalogo. Nel caso specifico si tratta della specializzazione per l'utilizzo dell'asino nei settings di Interventi Assistiti con gli Animali (IAA). In particolare, si forniscono inizialmente le conoscenze teoriche e la pratica specie-specifica (nel caso presente: l'asino) necessaria per poter integrare in maniera opportuna l'animale in una équipe di Progetto per IAA. Fornisce inoltre le conoscenze tecniche, educative e cliniche per svolgere il lavoro di équipe negli IAA. Nelle fasi più avanzate, attraverso l'analisi di esperienze progettuali concrete, i partecipanti apprenderanno le interazioni e le dinamiche dell'équipe multidisciplinare che opera in IAA e gli specifici ruoli e responsabilità delle figure professionali e operatori che la costituiscono. In questo percorso, i partecipanti potranno svolgere attività pratica con l'asino per mettere a frutto le competenze acquisite durante l'attività formativa; avranno inoltre la possibilità di partecipare a visite guidate presso strutture ospitanti IAA per assistere al lavoro sul campo di operatori già formati. Il Corso prevede una verifica delle nozioni acquisite mediante questionario e prove di simulazione di sedute di IAA che si svolgeranno a gruppi.



DESTINATARI

Operatori delle Fattorie Sociali, operatori sociali e dipendenti delle aziende agricole. In particolare il percorso è utile per le aziende agricole e agrituristiche che intendono implementare il servizio e svilupparlo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'Etologia dell'asino

- L'asino come co-terapeuta: evoluzione, socialità, cooperazione e legame di attaccamento
- Il ruolo del coadiutore dell'asino e i diversi ambiti di lavoro degli IAA
- Salvaguardia e valutazione del benessere dell'asino coinvolto in IAA
- Fasi dello sviluppo comportamentale dell'asino
- Esigenze etologiche e fisiologiche di specie: l'asino
- Le caratteristiche dell'asino co-terapeuta
- Discussione. Interazione attiva docenti-discenti

Modulo 2 -L'interazione con l'animale ai fini della comunicazione inter ed intra-specifica

- La comunicazione inter ed intra-specifica
- I segnali di stress nell'asino
- Le emozioni e la gestione degli stati emotivi nell'asino
- Le possibili attività con l'asino nei diversi setting
- Socializzazione inter ed intra-specifica, ambientale e agli ausili specifici
- Esigenze gestionali e di quotidianità degli asini coinvolti in IAA
- Ambiente idoneo al training dell'asino e aumento dei livelli di difficoltà
- Il ruolo del veterinario all'interno dell'équipe multidisciplinare



Risposta fisiologica allo stress nell'asino e conseguenze a breve/medio/lungo termine
Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

Attitudini dei bambini nei confronti del mondo animale
La valenza terapeutica della IAA in infanzia e adolescenza. Casi clinici
Il bambino diversamente abile: deficit sensoriale, neuromotori e cognitivi
Discussione. Interazione attiva docenti-discenti
Il bambino con diagnosi di spettro autistico: dalla gestione dei comportamenti
Il pre-adolescente e l'adolescente e la difficoltà nei rapporti genitoriali
L'adulto con problematiche psichiatriche
L'adulto in strutture residenziali, correttive e di recupero
L'anziano: perdita di autonomie fisiche e cognitive
Discussione. Interazione attiva docenti-discenti

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

Preparare l'ingresso nel setting: l'importanza della relazione coadiutore-asino e la cornice di lavoro
Il ruolo del coadiutore dell'asino nel setting terapeutico
La valenza del gioco negli IAA
Utilizzare gli strumenti acquisiti per promuovere l'instaurarsi della relazione asino-utente
Tecniche di monitoraggio dei risultati
Teoria e applicazione delle dinamiche di gruppo
Simulazione di lavoro in equipe multidisciplinare
Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video
Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video
Giornate dedicate alla simulazione del lavoro in setting terapeutici
Analisi dei casi proposti in equipe e individuazione degli obiettivi di lavoro
Simulazione di lavoro con gli asini

Fase di valutazione finale

Questionario a risposta multipla
Elaborazione di un progetto in gruppo
Esame pratico: simulazione dei setting terapeutici

DOCENTI



VALENTINA RAZZINI - Psicologa, tecnico fise specializzato in riabilitazione equestre, Tecnico di equitazione di campagna di 1° livello, tecnico discipline equestri integrate di 2° livello, tecnico di volteggio di 1° livello, Docente sulla disabilità, patologie, indicazioni e controindicazioni per l'attività equestre per operatori di discipline integrate, iscritta albo nazionale dei tecnici discipline equestri integrate; ALESSANDRO BUONERBA - Dottore in Teorie e Pratiche dell'antropologia, esperto in zooantropologia applicata, esperto in attività mediate con l'asino, operatore di Fattoria educativa, responsabile e operatore nelle attività assistite e sulle coterapie integrate.



DURATA
56 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso residenziale si propone di introdurre i temi dell'agricoltura sociale formando i dipendenti delle aziende agricole e delle cooperative interessate ad attivare percorsi educativi/terapeutici/riabilitativi all'interno delle proprie aziende. Il corso si svolge all'interno di una fattoria sociale consentendo l'esperienza diretta e il confronto con la realtà operativa delle pratiche di agricoltura sociale.



DESTINATARI

Dipendenti aziende agricole, dipendenti delle cooperative.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione all'agricoltura sociale

- Brevi cenni storici
- Aspetti normativi ed economici
- Le diverse pratiche in agricoltura sociale
- Multifunzionalità agricola e intervento sociale

Modulo 2 - Costruzione delle Partnership per gli interventi di agricoltura sociale

- Progettare la partnership
- Partnership e approccio partecipativo
- Consolidamento della partnership e cura delle relazioni

Modulo 3: Ideare e progettare interventi di agricoltura sociale

- Il processo di ideazione nelle pratiche di agricoltura sociale
- Dalla pre-fattibilità alla progettazione
- Progettare interventi di agricoltura sociale
- L'impianto di valutazione: fra prodotto e processo

Modulo 4: Il beneficiario e l'azienda. Elementi per la gestione del progetto

- La progettazione individualizzata integrata
- La cura della rete a supporto del percorso del beneficiario
- Produzione di beni e produzione di servizi
- Processi di crescita e strategie produttive

Modulo 5: Quali risorse per l'agricoltura sociale

- I settori imprenditoriali emergenti
- Lo staff di progetto
- Le risorse necessarie per produrre sostenibilità



DOCENTI

ALFONSO PASCALE - Esperto di agricoltura sociale. Fondatore della Rete delle Fattorie Sociali;
MARCO BERARDO DI STEFANO - Imprenditore agricolo, Presidente della Rete delle Fattorie Sociali;
ANDREA DE DOMINICIS - Docente di Psicologia del lavoro e delle organizzazioni, Responsabile di



progetti di agricoltura sociale; MATINO REBONATO - Docente di programmazione e progettazione sociale, esperto di politiche sociali e welfare integrato; ARIANNA DROGHEI - Project manager di progetti in agricoltura sociale; PAOLA SABATINI SCALMATI - Psicologa e Psicoterapeuta Sistemico relazionale, esperta di progettazione integrata e networking sociale; ANDREA ZAMPETTI - Docente di Progettazione educativa, esperto di gestione di progetti di agricoltura sociale; ROBERTO FINUOLA - Esperto di agricoltura sociale e di fondi europei.



DURATA

40 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





AGRITURISMO





OBIETTIVI

Scopo del corso è fornire agli operatori del settore una panoramica aggiornata e completa sulla normativa nazionale e regionale sull'Agriturismo, sui diversi servizi agrituristici e sulle tecniche di promozione dell'azienda agrituristica.



DESTINATARI

Imprenditori agricoli che intendono avviare l'attività agrituristica, imprenditori agricoli che hanno già avviato l'attività agrituristica e desiderano avere un quadro sintetico e chiaro relativo alle norme e ai principali temi organizzativi; professionisti e persone comunque interessate all'argomento del Corso.



PROGRAMMA

Modulo 1 – La Normativa

- Disciplina statale e regionale dell'agriturismo
- Trattamento fiscale dell'agriturismo (regime forfetario, regime ordinario)
- Contratti di lavoro, norme di sicurezza, norme igienico-sanitarie
- Denuncia degli ospiti all'autorità di pubblica sicurezza
- Smaltimento dei rifiuti
- TV diritti d'autore e fonografici

Modulo 2 – I Servizi e i Prodotti

- Servizi agrituristici: alloggio, agricampeggio, ristorazione;
- Servizi agrituristici: fattoria didattica
- Servizi agrituristici: attività ricreative e culturali
- Vendita diretta dei prodotti
- Classificazione delle aziende agrituristiche
- Autocontrollo e certificazione di qualità dei servizi agrituristici
- Promozione dell'attività agrituristica
- Fattorie didattiche



DOCENTI

MENA MAIO - Direttore Agriturst.



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

Attraverso l'analisi delle diverse tipologie di domanda e offerta di agriturismo, il corso indirizza le imprese nella scelta dei canali promozionali più efficaci, nella definizione della strategia aziendale di comunicazione e promozione, nel gestire efficacemente il proprio sito internet e nella selezione dei portali web di promozione dell'agriturismo.



DESTINATARI

Imprenditori agricoli che intendono avviare l'attività agrituristica, imprenditori agricoli che hanno già avviato l'attività agrituristica e desiderano avere un quadro sintetico e chiaro relativo alle norme e ai principali temi organizzativi; professionisti e persone comunque interessate all'argomento del Corso.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il Mercato del Settore

- Offerta di agriturismo in Italia
- Domanda di agriturismo in Italia
- Motivazioni della domanda di agriturismo
- Servizi per particolari categorie di ospiti
- Domanda estera
- Convenzioni con enti

Modulo 2 – Gli strumenti per la promozione

- Internet
- Indicizzazione sui motori di ricerca
- Sito internet aziendale
- Portali promozionali in internet
- Agenzie on line
- Elaborazione di un piano di promozione
- Scelta dei mezzi promozionali più efficaci
- Comunicazione dell'agriturismo
- Fonti informative.



DOCENTI

FABIOLA SFODERA - Docente di Economia del turismo presso Università di Roma La Sapienza e Luiss.



DURATA

12 ore



20 NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

Scopo del corso è fornire agli operatori del settore una panoramica aggiornata e completa sulla normativa nazionale e regionale sull'Agriturismo, sui diversi servizi agrituristici e sulle tecniche di promozione dell'azienda agrituristica.



DESTINATARI

Imprenditori agricoli che intendono avviare l'attività agrituristica, imprenditori agricoli che hanno già avviato l'attività agrituristica e desiderano avere un quadro sintetico e chiaro relativo alle norme e ai principali temi organizzativi; professionisti e persone comunque interessate all'argomento del Corso.



PROGRAMMA

Modulo 1 – La Normativa

- Disciplina statale e regionale dell'agriturismo
- Trattamento fiscale dell'agriturismo (regime forfetario, regime ordinario)
- Contratti di lavoro, norme di sicurezza, norme igienico-sanitarie
- Denuncia degli ospiti all'autorità di pubblica sicurezza
- Smaltimento dei rifiuti
- TV diritti d'autore e fonografici

Modulo 2 – I Servizi e i Prodotti

- Servizi agrituristici: alloggio, agricampeggio, ristorazione
- Servizi agrituristici: fattoria didattica
- Servizi agrituristici: attività ricreative e culturali
- Vendita diretta dei prodotti
- Classificazione delle aziende agrituristiche
- Autocontrollo e certificazione di qualità dei servizi agrituristici
- Promozione dell'attività agrituristica
- Fattorie didattiche



DOCENTI

MENA MAIO - Direttore Agriturst.



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

"Elementi di pasticceria applicata" è un percorso sulla pasticceria professionale caratterizzato da un'impostazione fortemente pratica. L'obiettivo principale del corso è quello di fornire ai partecipanti alcuni elementi utili connessi alle tematiche fondamentali del settore. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di individuare ed applicare le principali tecniche relative alle basi per dolci e ai lieviti in riferimento alle diverse tipologie di dolci, dai dolci al piatto ai gelati.



DESTINATARI

Imprenditori e dipendenti delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo unico

- Le basi
- I lieviti
- La pasticceria salata
- La piccola pasticceria
- Il cioccolato
- I dolci al piatto
- Le torte
- Gelati e semifreddi
- Le mousse



DOCENTI

Il corso verrà tenuto da docenti selezionati Gambero Rosso, tra cui: MARIO PICCIONI - Resident chef scuole Gambero Rosso; FRANCO CALAFATTI - Accademia delle spezie; LUCIANO BRASIELLO - Maestro pasticcere; ANDREA RIVA MOSCARA - Maestro pasticcere.



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

LA GESTIONE DELLA SALA NELLA RISTORAZIONE



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Quello di operatore di sala, cameriere professionista e/o responsabile di sala è un settore in continua espansione che, a livello nazionale e internazionale, non conosce crisi. Si tratta di professioni che, se da un lato possono essere facilmente intraprese da giovani e meno giovani, uomini e donne, italiani e stranieri, dall'altro richiedono un livello di professionalità spesso insospettabile. "La gestione della sala nella ristorazione" è un percorso caratterizzato da un'impostazione fortemente pratica. Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito le competenze teorico/pratiche necessarie alla gestione professionale della sala, con riferimento alle diverse tipologie di strutture e servizi offerti.



DESTINATARI

Imprenditori e dipendenti delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo unico

- Identità e concept aziendale
- Lo staff
- L'offerta: il ristorante
- Eventi e banchetti
- Il servizio al bar
- L'offerta: la carta del vino
- Organizzazione interna del lavoro
- Il cliente
- Training e staff



DOCENTI

Il corso è tenuto da docenti selezionati dal network Gambero Rosso, in collaborazione con Laurenzi Consulting, società con esperienza ultradecennale nel campo della consulenza per l'ideazione, la progettazione e l'avviamento di format food & beverage. Le lezioni saranno tenute da professionisti del food & beverage, tra cui architetti, geometri, sommelier, maitre, communication manager.



DURATA

12 ore



20 NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



ELEMENTI DI PANIFICAZIONE APPLICATA



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

"Elementi di panificazione applicata" è un percorso sulla panificazione professionale caratterizzato da un'impostazione fortemente pratica. L'obiettivo principale del corso è quello di fornire ai partecipanti le principali nozioni connesse alle tematiche fondamentali del settore, fornendo una panoramica complessiva di riferimento. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di individuare ed applicare le principali tecniche relative ai più importanti ambiti di riferimento: dalla pizza tonda a quella in teglia e alla pala, fino alle diverse tecniche di panificazione.



DESTINATARI

Imprenditori e dipendenti delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo unico

Cenni sulla merceologia

Pizza tonda e alla pala: impasti, lievitazioni e cottura

Pizza al taglio: impasti, lievitazioni e cottura

Pane: impasti, lievitazioni e cottura



DOCENTI

MARIO PICCIONI - Resident chef scuole Gambero Rosso; SARA BONAMINI - Redazione Gambero Rosso; RITA MONASTERO - Chef consulente autrice di libri sul pane; MARCO RUFINI - Chef consulente.



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



IL TURISMO ENOGASTRONOMICO: CARATTERISTICHE DELLA DOMANDA E POLITICHE DI MARKETING



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Dopo aver discusso i principali elementi di marketing turistico, obiettivo di questo corso è presentare una serie di dati e ricerche per descrivere i bisogni, le esigenze, i comportamenti di scelta, consumo e spesa degli enoturisti e dei cosiddetti "gastronauti" (nazionali e internazionali) allo scopo di analizzare le principali azioni e politiche di marketing che possono essere realizzate per sviluppare questa tipologia di turismo.



DESTINATARI

Responsabili accoglienza e manager di imprese vitivinicole, produttori di prodotti del comparto agroalimentare, operatori della ricettività.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il prodotto turistico

- Il prodotto turistico e le sue specificità
- Dal marketing del prodotto turistico al marketing di destinazione
- Principali problematiche di gestione e marketing di una destinazione turistica

Modulo 2 - Il turismo enogastronomico: la prospettiva della domanda

- Alcuni dati sul fenomeno
- Le principali caratteristiche della domanda
- I principali fattori di scelta della destinazione
- Le motivazioni di visita di una cantina
- Cosa desiderano e valutano i turisti durante la visita in cantina
- I bisogni complessi degli enoturisti e dei gastronomi: il vissuto esperienziale di destinazione

Modulo 3 - Il turismo enogastronomico: la prospettiva dell'offerta

- Le cantine italiane e l'approccio al turismo enogastronomico
- Le politiche di marketing e promozione delle cantine
- La creazione di sistemi esperienziali integrati: lo sviluppo delle Strade del vino e dei Sapori
- Analisi delle opportunità e criticità dei progetti di sviluppo di Strade del vino: analisi di casi italiani e internazionali



DOCENTI

PROF. GIACOMO DEL CHIAPPA - Ricercatore di Marketing presso il Dipartimento di Scienze Economiche ed Aziendali dell'Università di Sassari dove insegna "Gestione delle imprese e marketing delle imprese turistiche" e "Destination Management" nel corso di Laurea in Economia e Management del Turismo (sede di Olbia). Specializzato nei temi dell'analisi del comportamento del consumatore, del web marketing e del marketing delle destinazioni turistiche, ha realizzato numerose ricerche in maniera di sviluppo del turismo enogastronomico, svolgendo regolarmente attività di formazione agli operatori coinvolti nello sviluppo di questa tipologia di turismo (principalmente cantine ma anche operatori del canale HO.RE.CA, produttori del settore agroalimentare, responsabili dello sviluppo di progetti di strade del vino, ecc).



DURATA
12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



NORMATIVE E SISTEMI DI QUALITÀ PER L'ATTIVITÀ AGRITURISTICA

 Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso fornisce le conoscenze di base relative all'igiene alimentare e ai principi dell'autocontrollo basato sul sistema HACCP. Fornisce altresì una panoramica della normativa specifica dell'attività agrituristica anche relativa alla vendita dei prodotti dell'azienda.



DESTINATARI

Operatori di aziende agrituristiche.



PROGRAMMA

Modulo1

Igiene della persona (riferimento all'All. II Cap. VIII del Reg. CE n. 852/2004)

Igiene degli alimenti: le contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche

Le principali malattie trasmissibili con gli alimenti

I principi dell'autocontrollo alimentare: i 7 punti dell'HACCP

La normativa di riferimento in materia di agriturismo: DPR del 11 Ottobre 2011, n. 0234/ Pres

Modulo2

Art. 5: Produzione e somministrazioni pasti e bevande

Art. 7: Vendita al pubblico (riferimento al D. L.vo n.109/1992 e al Reg. CE n. 1169/2011)

Art. 11: Norme edilizie-igienico-sanitarie (riferimento al Reg. CE n. 852/2004)

Art. 12: Requisiti generali applicabili alle strutture e ai locali destinati agli alimenti ed alle attività ricreative (riferimento All. II Cap. I e II del Reg. CE n. 852/2004)

D. Lgvo n. 228/2001 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'art.7 della Legge n.57 del 5 marzo 2013, in particolare: Art. 4: Esercizio delle attività di vendita (e succ. modificaz: Art.30 bis della Legge Nazionale n.98 del 9/8/2013)

DOCENTI



GRAZIA GABBINI - Tecnologo alimentare. Pluriennale esperienza nella formazione e nella consulenza ad aziende agroalimentari del settore primario, della trasformazione, della distribuzione commerciale e della trasformazione. Ispettore qualificato Valoritalia per l'esecuzione dei controlli ispettivi per tutte le DO e le IG per le aziende di vinificazione ed imbottigliamento e Tecnico controllore in agricoltura Biologica.



DURATA
12 ore



10 NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





EXPORT E INTERNAZIONALIZZAZIONE

ORGANIZZAZIONE UFFICIO EXPORT DELLE AZIENDE AGRICOLE E AGROALIMENTARI

 Finanziabile da Foragri per i dipendenti delle aziende iscritte al Fondo



OBIETTIVI

Il corso intende offrire strumenti e competenze per l'avvio di attività di export e internazionalizzazione delle aziende agricole e agroalimentari. Sarà dato particolare riguardo alle attività di marketing, analisi dei mercati di riferimento, benchmarking e comunicazione. Al termine del corso, il partecipante sarà in grado di organizzare un vero e proprio ufficio export, gestirne le attività e formularne i progetti.



DESTINATARI

Responsabili dell'ufficio export delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le funzioni dell'ufficio export

- Fondamenti di marketing internazionale
- La valutazione di fattibilità di un progetto internazionale
- Il Business Plan per l'internazionalizzazione
- Le ricerche di mercato: come impostarle, come reperire i dati, come sviluppare e redigere la ricerca
- La redazione del piano di marketing
- Organizzazione dell'ufficio export
- Organizzazione delle Fiere e di altri eventi promozionali (missioni, B2B meeting, workshop)

Modulo 2 - Le attività di marketing e comunicazione

- L'importanza delle azioni di follow-up
- Il benchmarking
- L'organizzazione della strategia di comunicazione (web marketing e altre forme di comunicazione)
- Come impostare una strategia di comunicazione efficace
- Fondamenti di web marketing
- L'utilizzo di internet e degli strumenti multimediali per incrementare la visibilità e aumentare le vendite



DOCENTI

AVV. MICHELE LENOCI - Avvocato d'Impresa, esperto in direzione ed organizzazione aziendale per l'internazionalizzazione delle PMI e formatore nelle aree export, organizzazione aziendale e moderne tecnologie applicate alle PMI. Si occupa delle problematiche commerciali/marketing per l'estero, organizzazione ufficio export, ricerca partners commerciali esteri, ottimizzazione fiere, Business Plan e Piani di Marketing export. Segue in modo particolare i mercati di lingua spagnola (Spagna/America Latina). Socio di Commercioestero Network, membro dell'Associazione Italiana Formatori (A.I.F).



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



IL MERCATO DEL VINO IN USA: CARATTERISTICHE E STRUMENTI DI MARKETING PER L'EXPORT



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso articola le linee guida da seguire per il giusto approccio marketing sul mercato statunitense, indicando le strategie più indicate a seconda delle realtà territoriali, delineandone i rispettivi aspetti culturali ed economici. Si aiuteranno i partecipanti ad identificare i punti critici inerenti al posizionamento, ai prezzi, alla distribuzione, all'immagine del prodotto, ed alla promozione, facendo particolare attenzione alle leve commerciali e comunicative legate alle guide italiane ed USA. Il metodo formativo ha un taglio preminentemente pratico ed interattivo, con particolare presa in esame di casi aziendali ed aspetti pratici del mercato USA. Il corso prevede 2 moduli. Il primo offre un profilo introduttivo sul mercato USA, contestualizzando gli strumenti e gli approcci marketing e comunicativi; il secondo è l'esposizione di un vero e proprio case history export del vino in USA.



DESTINATARI

Responsabili dell'ufficio export, responsabili commerciali delle PMI vitivinicole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il mercato USA e i suoi aspetti marketing

- Analisi dei mercati territoriali, andamenti vendite vino e dati export
- Approcci ai vari mercati USA da un punto di vista economico e culturale
- Aspetti marketing legati al prodotto
- Packaging
- Pricing
- Distribuzione e relative strategie, Promozione (Comunicazione)

Modulo 2 - Case History

- Analisi di un caso aziendale di azienda vinicola italiana sul mercato USA, con focus sulle strategie distributive, cambio d'importatore e di approccio, da Nazionale verso Regionale
- Analisi situazione e problematiche connesse. Valutazione opzioni strategiche ed analisi attività necessarie al cambio di distribuzione
- Ricerca contatti via motori ricerca e benchmark, fiere e btb, presentazione prodotti e trattative commerciali
- Promozione e lavoro con distributori, risultati ottenuti e tempistiche.



DOCENTI

DOTT. ANTONIO CABIBI - Si laurea presso la facoltà di Scienze Politiche di Torino e consegue un Master Universitario presso la Scuola di Amministrazione Aziendale della predetta Università. Inizia la sua esperienza lavorativa nel mondo del vino nel 2006 in USA, dove lavora per quattro anni presso un importatore della costa Est, in qualità di responsabile vendite ed in seguito assumendo anche la responsabilità dell'import di vini Italiani. Rientrato in Italia nel 2010 inizia un'attività di consulenza per aziende vinicole, sia per lo sviluppo di mercati esteri sia per il marketing orientato all'export.



DURATA
24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE, RETI DI IMPRESA E ACCORDI DI JOINT VENTURES NELLE OPERAZIONI CON L'ESTERO



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso intende individuare ed analizzare, attraverso un'adeguata conoscenza degli elementi di impostazione tecnica e giuridica, le caratteristiche fondamentali della contrattualistica internazionale al fine di perseguire una ottimale gestione dei rapporti commerciali con l'estero. Si offre inoltre uno studio approfondito e completo di tutte le problematiche legali che si affrontano nei mercati internazionali.



DESTINATARI

Imprenditori, responsabili dell'ufficio export, responsabili commerciali delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione alla pratica di export import ed al diritto del commercio internazionale

Quadro giuridico della pratica di Export- Import

Fonti normative e Tecnica dei trasporti internazionali: analisi nuovo codice doganale comunitario

I termini di resa nei contratti di vendita internazionali

Tecnica doganale: la gestione dei più importanti documenti doganali

Modulo 2 - Le destinazioni doganali e i regimi doganali speciali nel nuovo codice doganale

Adempimenti delle formalità doganali

La dichiarazione doganale (DAU e DAE)

Documenti accessori. Carnet TIR, Carnet ATA

Modulo 3 - L'origine della merce e il MADE IN

Regole di origine preferenziale e non preferenziale delle merci

Regole del cumulo

Rilascio e controllo dei certificati di circolazione delle merci

Dichiarazione su fattura e esportatore autorizzato

Ultimi aggiornamenti in tema di MADE IN

Informazione vincolante sull'origine (IVO)

Certificazioni e documenti: EUR1, FORM-A, ATR

Modulo 4 - Classificazione e valore delle merci

Sistema armonizzato

Nomenclatura combinata e Taric

Informazione tariffaria vincolante (ITV)

Modulo 5 - Adempimenti doganali

Compilazione dei Modelli doganali

Rappresentanza in dogana

Dichiarazione d'intento



Modulo 6 - La consegna delle merci e gli Incoterms 2010

Aspetti normativi disciplinanti i trasporti e le spedizioni: il codice civile, il codice della navigazione, le convenzioni internazionali
La responsabilità vettoriali ed il risarcimento dei danni
La scelta del vettore e dello spedizioniere più adatto alla spedizione
Determinazione dei costi del trasporto per le spedizioni a groupage
Cenni sulle coperture assicurative



DOCENTI

DOTT. GIUSEPPE DE MARINIS - Giurista internazionalista. Professore a contratto di International trade law presso l'Università di Macerata. Dal 2001, libero professionista e consulente in contrattualistica internazionale, diritto e tecnica doganale, fiscale e dei trasporti internazionali. Assiste imprese in Italia e all'estero nella fase di predisposizione e negoziazione di contratti internazionali e nella costituzione di società.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



TRASPORTI INTERNAZIONALI, DISCIPLINA DOGANALE NELLE OPERAZIONI DI IMPORT/EXPORT, ORIGINE DELLA MERCE, RISVOLTI FISCALI DELLE OPERAZIONI CON L'ESTERO

 Finanziabile da Foragri per i dipendenti delle aziende iscritte al Fondo



OBIETTIVI

Il corso intende offrire un pratico aiuto alle aziende agricole e agroalimentari per capire le principali problematiche che si affrontano quando vengono inviate le merci all'estero. Si vuole inoltre migliorare le competenze e la conoscenza su aspetti relativi alle dogane, gli strumenti, le formalità, gli adempimenti e la documentazione necessaria per le operazioni di commercio con l'estero.



DESTINATARI

Responsabili dell'ufficio export, responsabili amministrativi delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione alla pratica di export import ed al diritto del commercio internazionale

Quadro giuridico della pratica di Export- Import

Fonti normative e tecnica dei trasporti internazionali: analisi nuovo codice doganale comunitario

I termini di resa nei contratti di vendita internazionali

Tecnica doganale: la gestione dei più importanti documenti doganali

Modulo 2 - Le destinazioni doganali e i regimi doganali speciali nel nuovo codice doganale

Adempimenti delle formalità doganali

La dichiarazione doganale (DAU e DAE)

Documenti accessori. Carnet TIR, Carnet ATA

Modulo 3 - L'origine della merce e il MADE IN

Regole di origine preferenziale e non preferenziale delle merci

Regole del cumulo

Rilascio e controllo dei certificati di circolazione delle merci

Dichiarazione su fattura e esportatore autorizzato

Ultimi aggiornamenti in tema di MADE IN

Informazione vincolante sull'origine (IVO)

Certificazioni e documenti: EUR1, FORM-A, ATR



DOCENTI

DOTT. GIUSEPPE DE MARINIS - Giurista internazionalista. Professore a contratto di International trade law presso l'Università di Macerata. Dal 2001, libero professionista e consulente in contrattualistica internazionale, diritto e tecnica doganale, fiscale e dei trasporti internazionali. Assiste imprese in Italia e all'estero nella fase di predisposizione e negoziazione di contratti internazionali e nella costituzione di società.



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



STRATEGIE DI INTERNAZIONALIZZAZIONE, TRADE FINANCE E SISTEMI DI PAGAMENTO INTERNAZIONALI

 Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso intende offrire una panoramica sul sistema dei pagamenti con l'estero, offrire strumenti e competenze per controllarne la riscossione, il recupero del credito e conoscere la relativa documentazione bancaria. Si prevede anche un focus sulle operazioni documentarie. Come rendere sicura ed efficace questa forma di pagamento, come compilare i documenti perché siano accettati dalle banche senza riserve. Qual è il ruolo e le responsabilità di banche e spedizionieri.



DESTINATARI

Responsabili dell'ufficio export, responsabili amministrativi delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le strategie di Internazionalizzazione

- La gestione dei canali distributivi
- Formalizzazione obiettivi e implementazione effettiva della strategia distributiva
- Le diverse opzioni nella creazione della rete distributiva

Modulo 2 - La gestione del rischio di credito internazionale

- Esposizione dei singoli rischi
- Il monitoraggio dei clienti
- Strumenti disponibili ed indirizzo della scelta in base all'oggetto della transazione
- La disciplina degli strumenti di pagamento e le norme della CCI
- Il sistema COD (cash on delivery): le cautele da adottare per ridurre i rischi
- Gli incassi documentari (CAD)

Modulo 3 - Il credito documentario

- Gli elementi principali del credito documentario ed il suo utilizzo nelle operazioni di import ed export
- Tecniche di negoziazione per l'ottenimento del credito documentario
- Struttura, sviluppo e articolazione della lettera di credito: tipologie di credito documentario

Modulo 4 - Le garanzie bancarie internazionali

- Differenze tra fidejussione e garanzie autonome (a prima richiesta)
- Richiesta di emissione di garanzia bancaria: obblighi e responsabilità delle banche
- Il ruolo delle banche: garante e controgarante



DOCENTI

AVV. ALESSANDRO RUSSO - Avvocato internazionalista. Specializzato in Diritto commerciale internazionale, si occupa di contenzioso, sistemi di pagamento, recupero crediti all'estero e diritto societario nazionale ed internazionale. Conciliatore in materia civile e societaria; consulente accreditato presso Unioncamere Lombardia; associato a Credimpex Italia e membro di Commercioestero Network. Professore a contratto di Lingua giuridica presso la facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Bologna sede di Ravenna. Cultore di Diritto del Commercio



Internazionale presso la facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Macerata e di Diritto dell'Impresa avanzato presso la facoltà di Economia di Forlì. Docente e formatore per conto di: Il Sole 24ore, ICE, Fondazione CUOA, ISTAO, IFOA, Cofimp, Nuova Didactica, CIS, Forpin e numerose Camere di Commercio e Associazioni industriali.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





GESTIONE AZIENDALE E MARKETING



OBIETTIVI

L'obiettivo è di dare la consapevolezza dell'importanza dell'analisi quantitativa di una azienda attraverso la conoscenza della struttura del bilancio di esercizio. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di saper interpretare correttamente le voci di bilancio, dare un significativo apporto agli uffici amministrativi nelle operazioni di chiusura del bilancio, valutare i dati consuntivi rispetto alle previsioni. Il corso si prefigge inoltre di far conoscere gli aspetti fiscali della gestione delle imprese agricole individuali e societarie, attraverso l'approfondimento della normativa tributaria, in materia di imposizione diretta (Ires ed Irap), e indiretta (Iva, imposta di registro, etc.) del settore.



DESTINATARI

Dirigenti, quadri, impiegati di un'azienda agricola.



PROGRAMMA

Modulo 1

- Importanza del bilancio in un'azienda
- Fondamenti della partita doppia
- Analisi e rapporti fra le varie voci di bilancio - Stato Patrimoniale
- Analisi e rapporti fra le varie voci di bilancio - Conto Economico
- Conti che caratterizzano un'azienda agricola

Modulo 2

- L'attività agricola ex art. 2135 c.c. Oggetto esclusivo e società agricole
- Le forme professionali di esercizio delle attività agricole (IAP e CD)
- Regime fiscale ai fini delle imposte dirette
- Il regime speciale IVA in agricoltura
- Le imposte indirette, IMU, TASI, ecc.
- I fabbricati rurali



DOCENTI

FRANCESCO MORABITO - Funzionario della Direzione Organizzazione della Confagricoltura. Ha attualmente realizzato circa 600 ore di docenza sui seguenti temi: gestione aziendale, contabilità, bilancio d'esercizio e business plan rivolti al settore agricolo. E' stato responsabile e coordinatore dell'Ente di Formazione di Confagricoltura - ENAPRA - Ente Nazionale per la Ricerca e la Formazione in Agricoltura. E' dipendente di Confagricoltura dal 1990. Nicola Caputo, laureato in economia e commercio, è dottore commercialista e revisore contabile ed ha lavorato in uffici fiscali di società ed enti. Attualmente è responsabile dei servizi fiscali di Confagricoltura e del Centro di assistenza fiscale (CAF) per lavoratori dipendenti e pensionati. E' docente ai corsi di formazione del Sole 24 ore in materia di fiscalità agricola e di accesso al credito per le imprese agricole. E' autore di articoli sulle testate Agrisole e Ipsoa Agricoltura. E' membro della commissione civilistica OIC (Organismo italiano di contabilità internazionale, si occupa di contenzioso, diritto della proprietà industriale e della concorrenza, recupero crediti all'estero e diritto societario nazionale ed internazionale.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

IL PACKAGING DEL PRODOTTO AGRICOLO E AGROALIMENTARE



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso fornisce le basi teoriche e pratiche per la ricerca e la scelta dei materiali di imballaggio più idonei al contatto con l'alimento di riferimento e le relative macchine di confezionamento.



DESTINATARI

Tecnici e operatori di aziende agroalimentari e ogni altra figura professionale che si occupa del packaging del prodotto agricolo e agroalimentare.



PROGRAMMA

Modulo 1

- Etichettatura dei prodotti
- Imballaggio e ambiente
- Imballaggio e microbiologia
- Conoscere la legislatura MCA sui materiali a contatto con alimenti

Modulo 2 - Le attività di marketing e comunicazione

- L'importanza del packaging nel marketing
- I principali tipi di packaging alimentare
- I materiali innovativi nel packaging alimentare
- Packaging e prodotto: come effettuare la scelta



DOCENTI

PAOLO REBOLINI - Tecnologo alimentare. Pluriennale esperienza nella formazione e nella consulenza ad aziende agroalimentari del settore primario, della trasformazione e della distribuzione commerciale. Ispettore qualificato Valoritalia per l'esecuzione dei controlli ispettivi per tutte le DO e le IG per le aziende di vinificazione ed imbottigliamento e Tecnico controllore in agricoltura Biologica.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



IL SOCIAL MEDIA MARKETING: METODI E STRUMENTI PER IL PRODOTTO AGRICOLO E AGROALIMENTARE



Finanziabile da Foragri per i dipendenti delle aziende iscritte al Fondo



OBIETTIVI

Dopo aver presentato una serie di dati e ricerche per evidenziare l'influenza che i social media esercitano sul comportamento di scelta del turista e sulla gestione della reputazione delle aziende a vario titolo coinvolte nell'offerta turistica di una destinazione, obiettivo di questo seminario è analizzare come possa essere impostata una strategia di social marketing e di gestione della reputazione online



DESTINATARI

Responsabili accoglienza, operatori della ricettività.



PROGRAMMA

Modulo 1

Le principali tipologie di social media

I social media e il mondo agroalimentare

L'influenza delle recensioni sul processo di scelta e acquisto del prodotto

Modulo 2

Come incentivare le recensioni

Come rispondere alle recensioni online

Come sfruttare i commenti e recensioni on line per condurre ricerche di marketing e valutazioni di posizionamento dell'immagine aziendale

L'importanza del sito proprietario per sfruttare la presenza sui social media



DOCENTI

PROF. GIACOMO DEL CHIAPPA - Ricercatore di Marketing presso il Dipartimento di Scienze Economiche ed Aziendali dell'Università di Sassari dove insegna "Gestione delle imprese e marketing delle imprese turistiche" e "Destination Management" nel corso di Laurea in Economia e Management del Turismo (sede di Olbia). Specializzato nei temi dell'analisi del comportamento del consumatore, del web marketing e del marketing delle destinazioni turistiche, ha realizzato numerose ricerche in materia di sviluppo del turismo enogastronomico, svolgendo regolarmente attività di formazione agli operatori coinvolti nello sviluppo di questa tipologia di turismo (principalmente cantine ma anche operatori del canale HO.RE.CA, produttori del settore agroalimentare, responsabili dello sviluppo di progetti di strade del vino, ecc).



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



LE PAGHE DEI LAVORATORI AGRICOLI E LA GESTIONE DEGLI ADEMPIMENTI LEGALI E CONTRATTUALI



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

L'obiettivo principale del corso è quello di far conoscere a fondo le tipicità del lavoro agricolo subordinato e come queste trovino applicazione in busta paga e negli altri adempimenti connessi alla gestione amministrativa dei rapporti di lavoro con gli operai e gli impiegati agricoli. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di gestire, in autonomia, sia dal punto di vista contabile che amministrativo, ogni evento connesso allo svolgimento del rapporto di lavoro. Inoltre, avranno acquisito la preparazione necessaria per poter trattare, con sicurezza, la complessa materia del lavoro agricolo subordinato.



DESTINATARI

Responsabili e addetti del servizio paghe, responsabili e addetti all'amministrazione del personale, responsabili e addetti degli uffici sindacali, impiegati e neoassunti in azienda nell'area personale e amministrazione o in centri servizi di associazioni di categoria o in studi professionali, consulenti del lavoro, dottori commercialisti ed esperti contabili.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Ambito di applicazione delle disposizioni sul rapporto di lavoro subordinato in agricoltura

- I datori di lavoro agricolo
- Le attività connesse
- Altri datori di lavoro inquadrati nel settore agricolo
- La codatorialità

Il rapporto di lavoro degli operai e degli impiegati agricoli

- La Denuncia aziendale (DA) per gli operai
- Categorie di operai
- L'assunzione degli operai
- Il contratto a tempo determinato, il part-time e l'apprendistato per gli operai
- La trasformazione del rapporto di lavoro
- L'INPS e l'ENPAIA per gli impiegati agricoli
- L'assunzione degli impiegati agricoli
- Il contratto a tempo determinato, il part-time e l'apprendistato per gli impiegati
- L'assunzione dei lavoratori extracomunitari
- Il Libro unico del lavoro
- Esercitazioni ed esempi

Modulo 2 - Lo svolgimento del rapporto di lavoro e la retribuzione degli operai e degli impiegati agricoli

- L'orario di lavoro e la flessibilità in busta paga
- Il riposo settimanale
- La retribuzione degli operai e degli impiegati agricoli
- Il trattamento in busta paga di ferie, permessi, festività, lavoro straordinario, interruzioni e recuperi, rimborsi spese e trasferte



Il trattamento in busta paga della previdenza complementare (AGRIFONDO)



DOCENTI

GIANPIERO DEL VECCHIO - Consulente del lavoro con oltre 20 anni di esperienza nel campo della consulenza aziendale. Da 15 anni è funzionario dell'area sindacale di Confagricoltura dove si occupa, principalmente, di problemi connessi all'amministrazione del personale e alla gestione degli adempimenti previsti da norme di legge e contrattuali in materia di lavoro, previdenza e assistenza sociale.



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

L'obiettivo del presente corso, parte dalla consapevolezza della rilevante importanza della figura del fattore e intende fornire aggiornamenti e nuove competenze. In sintesi si intende attivare un vero e proprio esperimento di reingegnerizzazione della figura professionale in armonia con i nuovi assetti organizzativi della moderna azienda agricola. Lo scopo è quindi quello di rilanciare la figura del fattore, partendo da inquadramenti dirigenziali già presenti in azienda e fornire un panel di competenze aggiornate per sperimentare il reinserimento della figura professionale. Al termine del corso i partecipanti saranno aggiornati su tutti gli aspetti tecnici, normativi e fiscali ai quali sono soggette le aziende agricole nei vari settori. Sulla base della tipologia di aziende che manifesteranno interesse alla partecipazione, verranno scelti e sviluppati argomenti sui particolari settori produttivi. Il corso prevede lo sviluppo di approcci metodologici che vanno dalla lezione frontale, casi studio e discussioni guidate.



DESTINATARI

Dirigenti, quadri e impiegati di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La figura del fattore

La figura del fattore nella storia dell'impresa agricola

I recenti sviluppi: il fattore e il tecnico dell'azienda agricola, affinità e differenze

Approccio generale alle funzioni e alle responsabilità del fattore nella gestione dell'impresa agricola

Lezione Frontale e casi di studio

Modulo 2 - Dettagli sulle funzioni e sulle responsabilità del fattore nella moderna impresa agricola

L'amministrazione dell'azienda agricola

Principi fondamentali di marketing

Ricerca di mercato nazionale ed internazionale

Normative nelle aziende agrituristiche

Aziende biologiche e biodinamiche

Oltre alle lezioni frontali verranno proposti lavori a progetti esaminati e discussi collegialmente a fine corso

Modulo 3 - L'impresa agricola moderna: marketing, internazionalizzazione e biologico. Le nuove competenze per il fattore

L'amministrazione dell'azienda agricola

Principi fondamentali di marketing

Ricerca di mercato nazionale ed internazionale

Normative nelle aziende agrituristiche

Aziende biologiche e biodinamiche

Oltre alle lezioni frontali verranno proposti lavori a progetti esaminati e discussi collegialmente a fine corso



DOCENTI

GIOVANNI ARRETINI - Diplomato Perito Agrario nell'anno 1980 presso L'istituto Tecnico Agrario di Firenze. Dal 2007 ad oggi Incarico Professionale con Procura Institoria per la gestione Tecnica, Cantina, Frantoio, Personale, Amministrativo e Gestione Immobiliare dell'Azienda Agricola Collina con rendicontazione. Luigi Armentano - Consulente del Lavoro.



DURATA

32 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Stante l'attuale necessità di valorizzare la cultura vitivinicola del Paese, il progetto dell'Alto Corso di Cultura Viticola ed Enologica e mercato vuole rispondere a questo scopo sia per persone già inserite da tempo nel sistema sia per persone che da poco si occupano della filiera vitivinicola. L'Alto Corso di formazione è organizzato da Enapra, sotto il patrocinio dell'Associazione Italiana Sommelier che si avvale dell'alta competenza tecnico scientifica dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e del CRA-Vit per strutturare il programma di studio ed il reperimento dei docenti adatti per ciascun insegnamento.

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino è Ente Morale in forza del Decreto del Presidente della Repubblica del 25 luglio 1952, firmato Luigi Einaudi. Essa è sottoposta al controllo dello Stato ed opera esclusivamente nel settore vitivinicolo con finalità scientifiche, culturali e promozionali. A norma dello statuto essa pone fra i propri scopi quello di "promuovere studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi concernenti la vite ed il vino, compreso l'insegnamento ai vari livelli". Dell'Accademia fanno parte pressoché la totalità dei Ricercatori e studiosi italiani, oltre a numerose personalità di rilievo del mondo vitivinicolo.

Il CRA-VIT, Centro per la Ricerca in Viticoltura, si occupa di conservazione, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma viticolo, con attività prevalenti nei settori del miglioramento genetico, fisiologia, genomica e metabolomica della vite, diagnosi e difesa dalle avversità biotiche, delle tecniche colturali e di zonazione. Si occupa inoltre di controllo e certificazione dei materiali di propagazione e della gestione del Registro Nazionale delle Varietà di Viti.

L'Associazione Italiana Sommelier, fondata il 7 luglio 1965 e riconosciuta giuridicamente con Decreto del Presidente della Repubblica del 6 aprile 1973, non ha fini di lucro e ha lo scopo primario di qualificare la figura e la professione di Sommelier, nonché di valorizzare la cultura del vino. Essa svolge ogni attività di carattere culturale, didattico ed editoriale, per promuovere la conoscenza e il consumo responsabile dei vini e di altre bevande alcoliche. L'Associazione sostiene inoltre, direttamente e/o in collaborazione con altre Associazioni, Enti Pubblici e Privati, ogni iniziativa ritenuta utile e/o necessaria al raggiungimento dello scopo sociale.



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai manager e ai direttori delle imprese vitivinicole.



PROGRAMMA

Economia e gestione nel settore vitivinicolo

- Lo scenario del vino: identità e complessità
- Le aree di competizione nazionali e internazionali
- Il mondo del vino tra superfici, produzione e scambi
- Il consumo di vino come motore reale dello scenario mondiale
- L'approccio del consumo e le modalità di comunicazione
- I nuovi rapporti nel consumo. E-commerce e reti web
- La dinamica recente della viticoltura tra Europa e Nuovo mondo
- La competizione internazionale
- Dentro la scatola magica: le cantine per la trasformazione
- La valutazione economica delle imprese
- Cantine e vigneto aziendale: business plan
- Reti vendita e canali: strategie commerciali



Politica vitivinicola

Opportunità e vincoli della nuova OCMunica
Politica comparata tra Europa e Nuovo Mondo
Politica ambientale e sostenibile. Nuovi sviluppi per la filiera
Possibilità di finanziamenti e le opportunità per le imprese

Legislazione

Categorie dei prodotti vitivinicoli
Vini a DOP (DOC e DOCG) -Vini a IGP (IGT)
Vini spumanti e frizzanti
Etichettatura dei vini (Reg. Ce607/09)
Pratiche enologiche (Reg. Ce 606/09)
Riconoscimento delle DO e modifica dei disciplinari, Comitato Nazionale,
Piano dei controlli e Consorzi di tutela
Il sistema sanzionatorio
Legislazione vivaistica

Docenti: Prof. DANILO RIPONTI, STEFANO ZANCHETTA ed ARMANDO BOTTEON

Conclusione – TavolaRotonda: Conferenza e dibattito

Mercati e Politiche: Evoluzione e prospettive tra Vecchio e Nuovo Mondo



DOCENTI

DAVIDE GAETA - Professore Associato presso il Dipartimento di Economia Aziendale dell'Università degli Studi di Verona e docente di Economia dell'Impresa Vitivinicola, Politica Vitivinicola per il corso di laurea di viticoltura ed enologia ed Agribusiness per il corso di laurea magistrale in Marketing e Comunicazione. E' stato Visiting Professor presso l'Università della California, Davis. I suoi campi di ricerca sono gli studi dei mercati vitivinicoli ed agro-alimentari, le politiche comunitarie e nazionali relative ai prodotti tipici, le dinamiche di consumo degli alimenti e bevande. Davide Gaeta è studioso di politica vitivinicola internazionale. Autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche nazionali ed internazionali. Il suo ultimo libro, pubblicato dalla casa editrice americana Palgrave Macmillan, "Economics, Governance, and Politics in the Wine Market: European Union Developments", è stato definitivo da autorevoli accademici internazionali "un meraviglioso e istruttivo libro sia per gli studiosi che per le imprese..." (G.Rausser, University of California, Berkeley). Negli anni ha ricoperto prestigiosi incarichi in numerose istituzioni e organizzazioni vitivinicole e fra gli esperti di settore per il Ministero degli Esteri e dell'Agricoltura. E' membro dell'American Association of Wine Economists (AAWE), International Association of Agricultural Economists (IAAE); European Association of Agricultural Economists (EAAE), Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA), Società di Economia Agroalimentare (SIEA), del Centro Studi Estimo Territoriale (CESET), Accademico dei Georgofili, e Consigliere delegato dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino (AIVV).



DURATA

60 ore



20 NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



DA STRATEGIA EUROPA 2020 AI PROGETTI: SFIDE E OPPORTUNITÀ DELLA NUOVA PROGRAMMAZIONE UE 2014-2020

 Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Contribuire alla costruzione di un set di competenze che consentano di cogliere in modo più proficuo le opportunità derivanti dalla nuova programmazione dei fondi dell'Unione europea 2014-2020, attuati a livello regionale, nazionale ed europeo. Al termine delle attività i destinatari saranno in grado di:

- fornire un servizio completo alle imprese agricole associate, orientando e sostenendo i loro piani di sviluppo.
- reperire risorse per lo sviluppo dell'organizzazione e per la sperimentazione di nuovi servizi.



DESTINATARI

Impiegati, quadri e dirigenti.



PROGRAMMA

La strategia Europa 2020, le iniziative faro e il quadro finanziario pluriennale

Quadro politico e programmatico di attuazione della strategia per la crescita «Europa 2020»

L'integrazione operativa tra i programmi di riforma di «Europa 2020» e lo sviluppo rurale e il quadro politico e programmatico di riferimento sull'innovazione e la crescita sostenibile

Il quadro finanziario pluriennale 2014-2020: i programmi a gestione centralizzata, i fondi SIE

I programmi di spesa dell'UE che attuano le priorità di Europa 2020

Analisi delle priorità di sostegno e modalità di attuazione dei Fondi strutturali e di investimento europei

Analisi delle priorità, obiettivi specifici, misure, modalità di attuazione dei Piani di Sviluppo Rurale

Completare il quadro dei programmi di spesa dell'UE a sostegno della redditività, produttività e sostenibilità dell'impresa agricola e dello sviluppo rurale: il programma Orizzonte 2020, i programmi di Cooperazione Territoriale Europea, il programma LIFE

Dalla strategia Europa 2020 ai progetti

Dalla strategia all'idea e dall'idea al progetto: come costruire proposte progettuali competitive

Dove reperire le informazioni: le banche dati online dell'Unione europea e delle Autorità di gestione regionali, nazionali e europee



DOCENTI

ELISABETTA GRIGOLETTO - Laureata in Economia Aziendale presso l'Università Ca' Foscari di Venezia, dal 2004 si occupa di consulenza, progettazione e attività di assistenza tecnica nell'ambito degli strumenti finanziari dell'UE, nazionali e regionali, a sostegno delle politiche di coesione e delle politiche di innovazione e competitività. E' esperta nell'ideazione, progettazione e gestione di progetti complessi, anche di carattere transnazionale, che aggregano imprese ed enti di ricerca. In tale ambito, supporta imprese, enti di ricerca ed enti pubblici nell'attività di inquadramento delle iniziative nel quadro politico e programmatico unionale, nazionale o regionale, si occupa dell'attività di pre-verifica, di coordinamento dei gruppi di lavoro, di presentazione,



negoziiazione e gestione di proposte progettuali complesse. Si è occupata inoltre di attività di programmazione di iniziative specifiche nell'ambito dei fondi della politica di coesione 2007-2013 e dei fondi SIE 2014-2020. MARCO MEGGIOLARO - Laureato in Scienze Politiche con master in Commercio Internazionale presso l'Università di Padova, ha dieci anni di esperienza nel coordinamento di progetti e partenariati europei e nella programmazione della spesa per il settore pubblico e privato nel quadro delle principali politiche europee e nazionali. È specialista in attività di progettazione e gestione tecnica nell'ambito dei principali strumenti finanziari - in particolare Cooperazione Territoriale, LIFE, HORIZON - con particolare riferimento al settore dell'energia, ambiente, agricoltura e trasporti. Svolge, inoltre, attività di studio su politiche e tematiche di natura comunitaria, nazionale e locale, comprese attività di formazione sull'utilizzo degli strumenti progettuali per il raggiungimento di obiettivi previsti nelle agende politiche locali e sulla programmazione europea 2014-2020. FABIO CARDIN - Socio di Euris srl con sede a Ponte San Nicolò (PD). Consulente di direzione presso Euris srl su programmi e risorse dell'U.E., nazionali e regionali con oltre 24 anni di esperienza e Project Manager per progetti d'investimento privati e pubblici. Collaboratore per analisi economico-finanziarie di progetti industriali e infrastrutture pubbliche e orientamento strategico delle imprese.



DURATA

30 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



DALL'IDEA ALLA PROPOSTA...AL PROGETTO: COME PARTECIPARE ALLE OPPORTUNITÀ DI FINANZIAMENTO DEI PROGRAMMI 2014-2020 E GESTIRE UN PROGETTO DI SUCCESSO



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il percorso formativo mira a chiarire il quadro politico e programmatico 2014-2020 e le caratteristiche dei diversi programmi di spesa e fondi UE di potenziale interesse per l'Associazione, al fine di meglio cogliere le opportunità di sostegno previste dal Quadro finanziario pluriennale unionale e di programmare la partecipazione ad avvisi per la selezione di proposte progettuali attuati nell'ambito dei diversi programmi, strumenti e fondi disponibili a livello europeo, nazionale e regionale. La finalità del percorso formativo è dunque quella di incrementare le conoscenze e abilità necessarie allo sviluppo di proposte progettuali candidabili e progetti e partenariati competitivi. Un ulteriore obiettivo formativo riguarda la capacità di identificare e essere in grado di elaborare contenuti informativi da veicolare all'interno dell'Associazione e alle imprese associate per diffondere le opportunità 2014-2020.

I risultati attesi che si intendono perseguire con l'implementazione del Piano formativo comprendono l'acquisizione da parte dei discenti delle conoscenze e abilità per:

- la comprensione delle priorità di sostegno dei programmi e fondi previsti dal nuovo quadro programmatico UE 2014-2020 di interesse per l'Associazione e i suoi associati;
- l'attivazione delle imprese, partenariati di imprese e/o partenariati intersettoriali e partenariati pubblico-privati anche con gli attori del mondo della ricerca e gli stakeholders interessati allo specifico tema analizzato al fine di sviluppare idee progettuali spendibili nell'ambito della programmazione UE 2014-2020;
- la strutturazione di idee-progetto ammissibili, coerenti e competitive;
- il reperimento delle informazioni, documentazione e modulistica necessarie a sostenere lo sviluppo di nuove proposte progettuali nelle banche dati online messe a disposizione dalle autorità di gestione regionali, nazionali e europee.



DESTINATARI

Impiegati, quadri e dirigenti.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Quadro politico e programmatico di attuazione della strategia per la crescita «Europa 2020»: focus su innovazione e sostenibilità

Dalla strategia ai programmi: Europa 2020, i programmi di riforma di Europa 2020 che incidono sui piani di sviluppo delle imprese

I fondi e i programmi di spesa del quadro finanziario pluriennale unionale: un primo quadro di riferimento

I Partenariati Europei dell'Innovazione: finalità, strategie e ambiti di interesse per le imprese della chimica, composizione e reti e piattaforme collegate

La strategia di ricerca e innovazione nazionale e regionali di specializzazione intelligente (RIS3): ruolo nella programmazione e collegamento con le azioni dei programmi operativi dei fondi SIE, fonti di riferimento, analisi di alcune strategie regionali in aree territoriali prioritarie per l'Associazione

Modulo 2 - Analisi dei programmi e fondi del quadro finanziario pluriennale 2014-2020 di interesse per l'Associazione



Finalità, priorità e modalità di attuazione dei programmi e fondi a sostegno della ricerca, dello sviluppo di nuove applicazioni e diffusione e trasferimento di soluzioni innovative:
Horizon 2020: analisi dei work programme 2016-2017 di interesse, dei requisiti e modalità di partecipazione e gestione dei progetti
Horizon 2020: analisi degli strumenti a sostegno delle attività di innovazione, dimostrative e pre-commerciali (Fast Track to Innovation e Sme Instrument)
L'attuazione dei Fondi strutturali e di investimento europei (Obiettivo Tematico 1, 4 e 6) nella Cooperazione Territoriale Europea del FESR, compresi i programmi del fondo ENI
LIFE: programma per l'ambiente e l'azione per il clima
Analisi di casi-studio: sviluppo congiunto di almeno n. 2 idee-progetto

Modulo 3 - Presentazione e gestione: requisiti, accesso alla modulistica, modalità di gestione

Contesto, bisogno e obiettivi: fonti e documentazione a supporto
Pianificazione del lavoro: struttura del progetto, partenariato e budget
Condizioni di ammissibilità e criteri di valutazione
Forme di finanziamento, azioni e spese ammissibili
Istruttoria, procedure di aggiudicazione e assegnazione del contributo
Gestire il progetto
Programmazione amministrativa-finanziaria e tecnica
Reporting tecnico e finanziario
Coordinamento del partenariato
Analisi di un caso studio sul programma Horizon 2020
Analisi di un caso studio sul programma LIFE
Analisi di un caso studio sulla Cooperazione Territoriale Europea



DOCENTI

CHIARA LICATA - Laureata in Scienze Politiche presso l'Università di Padova, dove ha conseguito un Master in "Integrazione europea ed istituzioni locali". Dal 2003 è Project Manager con esperienza nella progettazione e gestione tecnico-economica e finanziaria, e nella realizzazione di sistemi di gestione e controllo di progetti europei, nonché in procedure amministrative nazionali in materia di appalti di servizi e applicazione del diritto e delle politiche dell'UE. E' coordinatrice di diversi progetti europei finanziati da Programmi di Cooperazione Territoriale Europea, LIFE, HORIZON, ERASMUS, con partenariati ampi e per elevati importi di finanziamento. Ha esperienza di formazione relativamente al sistema finanziario dell'UE e sui meccanismi di monitoraggio e rendicontazione di progetti europei. STEFANIA BIASUZZI - Laureata in Politiche dell'Unione europea presso l'Università di Padova. Dal 2011 è Project Officer con esperienze nella progettazione e gestione amministrativa e finanziaria di progetti realizzati nell'ambito di politiche e linee finanziarie unionali, nazionali e regionali. E' attualmente responsabile dell'assistenza alla gestione finanziaria e nel coordinamento di partenariati nell'ambito dei programmi LIFE, di diversi progetti nell'ambito della Cooperazione Territoriale Europea e di importanti partenariati di ricerca e innovazione finanziati nella programmazione 2007-2013 nel programma PON R&C.



DURATA
30 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Percorso finalizzato alla formazione di impiegati, quadri dirigenti e/o imprenditori, nel quale vengono trattati tutti gli aspetti focali sul tema della sostenibilità, fornendo elementi teorici di base per comprendere a fondo l'argomento e strumenti per una pratica applicazione nella propria realtà aziendale. In particolare il percorso formativo intende creare cultura sui temi legati alla sostenibilità come leva competitiva sul mercato nazionale ed internazionale, informando sulle normative e sui vantaggi di una gestione responsabile, coinvolgendo gli stakeholder di riferimento in un programma finalizzato a creare una cultura sostenibile.



DESTINATARI

Impiegati, quadri dirigenti e/o imprenditori.



PROGRAMMA

Ogni Modulo concentra e valorizza i temi legati al business sostenibile e alla responsabilità sociale nell'ottica dei vantaggi che le imprese possono ottenere sotto varie forme (incentivi, finanziamenti, maggiore competizione sul mercato, etc.)

Modulo 1

Presentazione istituzionale sui vantaggi e i benefici complessivi delle buone pratiche di sostenibilità e responsabilità sociale
Business plan, efficientamento energetico, modelli organizzativi 231/01

Modulo 2

Risk assessment e risk management, centri intergenerazionali, anticorruzione-PTPC, trasparenza e integrità- PTI, whistleblowing e codici etici/di comportamento, indicatori di impatto sociale

Modulo 3

Focus su incentivi pubblici, bandi, Inail, etc con testimonianze, esperienze, progetti in corso, e presentazione dei nuovi sistemi di ricerca e sviluppo.

Modulo 4

Testimonianze e case history



DOCENTI

GIOVANNI LOMBARDO - Docente di Responsabilità Sociale delle Imprese presso l'Università di Genova. Ha pubblicato saggi e lavora nell'ambito della finanza, business plan, efficientamento energetico, responsabilità sociale di impresa/corporate social responsibility (CSR), modelli organizzativi 231/01, risk assessment e risk management, centri intergenerazionali, anticorruzione-PTPC, trasparenza e integrità- PTI, whistleblowing e codici etici/di comportamento, indicatori di impatto sociale. Svolge anche attività di formazione e di consulenza a imprese e pubbliche amministrazioni regionali e ministeriali. Patrizia Petretto collabora da quindici anni con Chiappe Revello, si è occupata prevalentemente dei settori sanità, ambiente, energia. Ha ideato e seguito diversi progetti o parte di essi nell'area Corporate maturando competenza specifica nell'ambito della Responsabilità Sociale (CSR) con particolare riferimento ai rapporti con il territorio e con gli stakeholder.



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti un quadro conoscitivo ed applicativo per consentire di cogliere le opportunità derivanti dalla green economy e dell'economia circolare, sia a livello di singola impresa che di filiera. La competizione non può avvenire sul piano dei prezzi bassi e della scarsa qualità: il vantaggio competitivo dell'Europa nell'economia mondiale continuerà a fondarsi su beni e servizi ad elevato valore aggiunto, sulla gestione efficace delle catene di valore e sull'accesso ai mercati di tutto il mondo. Nel corso pertanto verranno affrontati i temi che consentiranno alle imprese di cogliere tali opportunità. In particolare l'acquisizione di tali conoscenze consente di:

- Fornire un orientamento alle imprese agricole associate per un percorso di innovazione ambientale, col fine di ottimizzare la propria gestione d'impresa riducendo gli sprechi e i relativi costi, valorizzare la produzione in ottica di filiera, costruire una "tracciabilità ambientale" del prodotto
- Proiettare le associazioni sul territorio, valorizzando ulteriormente il loro ruolo di "facilitatore" di conoscenze relative all'innovazione tecnologica ambientale
- Cogliere le opportunità fornite dal contesto nazionale, sui temi dell'innovazione ambientale e di promozione del territorio



DESTINATARI

Dirigenti.



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'approccio del ciclo di vita e la differenza con gli altri strumenti di valutazione ambientale. Introduzione teorica ed esempi applicativi

Nozioni generali sulla sostenibilità, sull'eco-innovazione sui suoi strumenti operativi:
L'analisi di ciclo di vita (LCA)
Cenni agli standard internazionali;
Vantaggi di un approccio basato sull'analisi del ciclo di vita
Risultati delle analisi
Applicazioni: come utilizzare i risultati dell'analisi

Modulo 2 - Le strategie europee e nazionali in tema di produzione e consumo sostenibile

Contesto europeo: Economia circolare, Efficienza delle risorse, Iniziativa della Commissione Europea - "Verso un mercato unico per i prodotti verdi": l'impronta ambientale di prodotto e di organizzazione
Contesto nazionale: strategie di produzione e consumo sostenibile. Il collegato ambientale: acquisti verdi e marchio "made green in Italy"

Modulo 3 - Strumenti di comunicazione ambientale, come evitare il greewashing

Come effettuare una corretta comunicazione ambientale
Strumenti di comunicazione

Modulo 4 - Iniziative volontarie a livello nazionale e di settore

Iniziative pubbliche e private in materia di sostenibilità





DOCENTI

ALESSANDRA ZAMAGNI - Responsabile scientifico di Ecoinnovazione spin-off ENEA e ricercatrice in ENEA. Esperienza decennale e dottorato di ricerca sui temi dell'impronta ambientale ed analisi del ciclo di vita (LCA), revisore per la Commissione Europea, per aziende ed organizzazioni internazionali sui temi dell'LCA e delle valutazioni sociali con approccio ciclo di vita.



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





NORMATIVA IGIENE QUALITA'

IL VINO BIOLOGICO, BIODINAMICO E LE CERTIFICAZIONI AMBIENTALI: CONTENUTI E LORO VALORIZZAZIONE SUL MERCATO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE



Finanziabile da Foragri per i dipendenti delle aziende iscritte al Fondo



OBIETTIVI

Il corso intende fornire le informazioni tecniche, di mercato e di promozione necessarie per la qualificazione dei prodotti enologici (vino ma anche distillati, aceto, zuccheri d'uva ecc.) sui mercati Comunitari ed internazionali attraverso la loro certificazione e qualificazione. I sistemi che verranno analizzati sono quelli dell'agricoltura biologica e biodinamica (Reg. CE 834/07) ed i sistemi volontari a valenza ambientale (sostenibilità, CO2 footprint, water-footprint ecc.).



DESTINATARI

Dirigenti di aziende vinicole, cantine sociali o aziende di trasformazione enologica.



PROGRAMMA

Modulo 1 - il vino biologico e biodinamico

I contenuti del Reg. CE 834/07 e loro applicazione nel settore vino esempi applicativi nelle diverse filiere enologiche e dei prodotti derivati soluzioni tecniche per rispettare le norme e garantire la qualità.

Modulo 2 - le certificazioni ambientali del settore vino

Come funzionano i sistemi di certificazione volontaria water footprint e CO₂ footprint

Modulo 3 - il mercato nazionale ed internazionale

Il mercato nazionale, europeo ed internazionale; fiere del settore ed altri strumenti di promozione; richieste del consumatore; attitudini dei buyer



DOCENTI

Diversi esperti AIAB. L' AIAB promuove l'agricoltura biologica come un modello sostenibile di conversione del territorio che comporta scelte informate e responsabili da parte dei consumatori. Il modello di sviluppo rurale promosso dall'Associazione attraverso l'attività formativa si basa su precisi presupposti in cui tutti gli attori (i produttori, i trasformatori, i distributori, i consumatori, i tecnici, i ricercatori) hanno un ruolo specifico.



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



L'IMPORTANZA DELL'IGIENE IN CANTINA: GARANZIA PRIMARIA PER LA QUALITÀ DEI VINI



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso vuole accendere un focus sull'importanza dell'igiene nell'intero processo di vinificazione e affinamento sia per quanto riguarda gli specifici impianti e attrezzatura di lavorazione sia per quanto riguarda gli ambienti di lavoro preposti. Nel corso verranno trattati i vari microorganismi presenti nei mosti e negli ambienti di lavoro e la loro biologia, nonché verranno descritti i vari prodotti e metodologia attuativa di sanificazione e igienizzazione delle attrezzature, impianti e locali. Infine, verrà illustrato come queste pratiche influenzano la qualità del vino e la loro essenziale importanza all'interno di un programma di controllo qualità (HCCP ed altre).



DESTINATARI

Operatori di cantina.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Analisi delle condizioni di igiene

Descrizione dei singoli microrganismi presenti in cantina

Descrizione e ciclo biologico dei microrganismi dannosi per il vino

Individuazione dei punti critici di contaminazione nella filiera (dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento)

L'importanza della sanificazione

L'importanza dell'igienizzazione

Modulo 2 - Norme e strumenti per l'igiene

I prodotti per la sanificazione e metodi di attuazione, punti critici da controllare

I prodotti per l'igienizzazione e metodi di attuazione, punti critici da controllare

Specifico riferimento sugli impianti di filtrazione, pompe e tubazione

I dispositivi di protezione individuale (DPI) da adottare durante la manipolazione dei prodotti e della loro distribuzione

Sanificazione e igienizzazione nei sistemi di controllo qualità.



DOCENTI

STUDIO AGRONOMICO NOVAGRI - L'Equipe di tecnici dello Studio Associato Novagri, studio agronomico qualificato con decennale esperienza in campo vitivinicolo, si occupa di consulenza globale per l'intera filiera vitivinicola, partendo dalle analisi di fattibilità tecnico economiche e progettazione fino ad arrivare alla realizzazione e gestione delle aziende vitivinicole. Lo studio Novagri inoltre, cura con particolare attenzione il comparto dei finanziamenti comunitari nonché quello formativo per l'innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi. Infine, assiste tra le più importanti aziende del Centro Italia ha collaborato in vari progetti di ricerca e sperimentazione sia con le principali case produttrici di fitofarmaci sia con l'università di Enologia La Tuscia di Viterbo.



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso intende fornire elementi sugli standard di qualità necessari alle forniture presso la GDO. Nel corso verranno descritti i requisiti strutturali, gestionali ed organizzativi necessari all'ottenimento delle certificazioni riferite agli standard BRC e IFS. Saranno trattati i principi inerenti al sistema di autocontrollo HACCP con particolare riferimento al comparto viti-vinicolo. Gli standard globali BRC e IFS per la sicurezza agroalimentare sono strumenti operativi utilizzati per la due diligence (cioè essere in grado di dimostrare che sono state prese tutte le misure ragionevoli per evitare un incidente o un danno) e per selezionare i fornitori della filiera agroalimentare. Questo approccio consente di ridurre i costi complessivi della gestione e di accrescere nello stesso tempo il livello di sicurezza per clienti, fornitori e consumatori. Considerati ormai requisiti necessari per operare nel settore, questi standard rappresentano anche una grande opportunità per dimostrare l'impegno continuo dell'azienda nei confronti della sicurezza, della qualità e del rispetto delle norme che regolano il settore agroalimentare.



DESTINATARI

Responsabili amministrativi delle PMI vitivinicole ed operai del settore viticolo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione ai sistemi di qualità

- Introduzione alla gestione della qualità nelle imprese viti-vinicole
- Normativa Comunitaria e Nazionale
- Struttura dell'organigramma aziendale
- Figure guida di riferimento nei sistemi di qualità

Modulo 2 - I sistemi di qualità

- Linee guida per l'attuazione dei sistemi di qualità
- Sicurezza alimentare, Il sistema HACCP
- Il sistema GLOBALG.A.P.
- Sostenibilità ambientale
- Cenni di viticoltura sostenibile.



DOCENTI

STUDIO TECNICO ASSOCIATO NOVAGRI - L' Equipe di tecnici dello Studio Associato Novagri, studio agronomico qualificato con decennale esperienza in campo vitivinicolo, si occupa di consulenza globale per l'intera filiera viti-vinicola, partendo dalle analisi di fattibilità tecnico economiche e progettazione fino ad arrivare alla realizzazione e gestione delle aziende viti-vinicola. Lo studio Novagri inoltre, cura con particolare attenzione il comparto dei finanziamenti comunitari nonché quello formativo per l'innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi. Infine, assiste tra le più importanti aziende del Centro Italia, ha collaborato in vari progetti di ricerca e sperimentazione sia con le principali case produttrici di fitofarmaci sia con l'università di Enologia La Tuscia di Viterbo.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



PRINCIPI DI RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso fornisce la conoscenza di base sui principi di tracciabilità di prodotto e sulle procedure di richiamo dello stesso.



DESTINATARI

Titolari d'azienda, tecnici, operatori di aziende agroalimentari a cui è richiesto il rispetto degli standard di gestione della sicurezza degli alimenti.



PROGRAMMA

Modulo 1

Significato di tracciabilità e richiamo del prodotto

I requisiti legislativi (Reg. CE 178/2002 e altri)

La gestione degli incidenti in azienda

Modulo 2

La valutazione e gestione del rischio

Il processo di ritiro del prodotto

Come recuperare e gestire lo stock danneggiato



DOCENTI

GRAZIA GABBINI - Tecnologo alimentare. Pluriennale esperienza nella formazione e nella consulenza ad aziende agroalimentari del settore primario, della trasformazione, della distribuzione commerciale e della trasformazione. Ispettore qualificato Valoritalia per l'esecuzione dei controlli ispettivi per tutte le DO e le IG per le aziende di vinificazione ed imbottigliamento e Tecnico controllore in agricoltura Biologica.



DURATA

6 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso fornisce la base teoriche e pratiche relative all'igiene e personale e degli alimenti. Nel corso verranno inoltre trattate le principali malattie alimentari e le buone pratiche di lavorazione per salvaguardare la salubrità dell'alimento e la salute del consumatore.



DESTINATARI

Tutti gli operatori di aziende agroalimentari che vengono a contatto con gli alimenti. Seguendo il corso e superando un test finale, gli operatori avranno adempiuto all'obbligo formativo previsto dal REG.CE 852/2004, All.II, Cap. XII, p.1



PROGRAMMA

Modulo 1

Igiene della persona

Igiene degli ambienti di lavoro

Igiene degli alimenti e delle bevande: le contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche

Modulo 2

Le principali malattie trasmissibili con gli alimenti

La trasmissione dei microrganismi



DOCENTI

GRAZIA GABBINI - Tecnologo alimentare. Pluriennale esperienza nella formazione e nella consulenza ad aziende agroalimentari del settore primario, della trasformazione, della distribuzione commerciale e della trasformazione. Ispettore qualificato Valoritalia per l'esecuzione dei controlli ispettivi per tutte le DO e le IG per le aziende di vinificazione ed imbottigliamento e Tecnico controllore in agricoltura Biologica.



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



TENUTA DEI REGISTRI DEMATERIALIZZATI DI CARICO E SCARICO NEL SETTORE VITIVINICOLO



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso fornisce le conoscenze necessarie per la tenuta del registro vitivinicolo dematerializzato. Introduce la normativa di riferimento, mostra le procedure per l'attivazione del registro e riporta le disposizioni per la sua tenuta con il dettaglio delle singole operazioni oggetto di annotazione. Fornisce il quadro delle deroghe e dei documenti giustificativi necessari. Mostra infine le operazioni per la chiusura del registro.



DESTINATARI

Titolari ed operatori delle aziende vitivinicole.



PROGRAMMA

1 - Introduzione alla normativa di riferimento: scopo e campo di applicazione

2 - Le disposizioni per la tenuta del registro

3 - La gestione delle anagrafiche del registro

- 3.1 Compilare l'anagrafica dei soggetti
- 3.2 Registrare l'anagrafica delle vigne
- 3.3 Gestire i vasi viari

4 - Registrare le operazioni di carico e scarico

- | | |
|---|-----------------------------|
| 4.1 Come funziona il registro telematico | 4.6 Vinificazione |
| 4.2 Come registrare l'operazione nel registro telematico | 4.7 Elaborazione e prodotti |
| 4.3 Modificare o cancellare l'operazione registrata | 4.8 Pratiche enologiche |
| 4.4 Le principali informazioni per una operazione di registro | 4.9 Ricodificazione |
| 4.5 Operazioni generiche | 4.10 Condizionamento |

5 - Consultare i dati del registro



DOCENTI

PALMA ESPOSITO - responsabile dei settori vitivinicolo e olivicolo di Confagricoltura. Segue la politica comunitaria e nazionale dei comparti indicati e la normativa relativa alle produzioni tipiche ed alla tutela della qualità e dell'origine dei prodotti. E' componente dal 2010 del Comitato nazionale vini DCO che ha il compito di tutela e valorizzazione delle denominazioni italiane. Presidente del gruppo di dialogo civile del vino presso la Commissione europea e Vice Presidente del gruppo di lavoro vino del Copa Cogeca. Dottore di Ricerca in economia e politica agraria, ha svolto attività didattica e seminariale presso il Dip. Di Economia e Politica agraria dell'Università degli studi di Napoli Federico II. ROMEO VANZINI - responsabile della conduzione e evoluzione dei servizi del SIAN erogati in favore del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha curato la realizzazione dei registri dematerializzati (commercializzazione olio, sostanze zuccherine, burro ecc.) in attuazione alle direttive promosse dal decreto Mipaaf "Campo Libero" collaborando in particolare con il gruppo di lavoro dell'ICQRF per la definizione dei requisiti tecnico-funzionali per la dematerializzazione del registro vitivinicolo.



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





PRODUZIONI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: LA QUALITÀ COME LEVA DEL MARKETING



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Molto spesso si tende a puntare l'attenzione, sulla leva prezzo, si investe molto nelle presentazioni di prodotto mentre le qualità proprie del prodotto vengono sottintese: L'Extra vergine è un prodotto di qualità e non si va oltre poche informazioni di dominio comune. La conoscenza approfondita del prodotto potrebbe invece essere uno strumento nelle mani del marketing per presentare il prodotto in termini diversi e unici. Inoltre una solida base di conoscenza potrà essere messa a frutto anche nelle trattative commerciali (es. proponendo nuovi prodotti calibrati sulle richieste del cliente/mercato). L'obiettivo del corso è fornire una conoscenza approfondita del prodotto olio considerando anche le variabili di produzioni che possono influenzare le caratteristiche del prodotto finale.



DESTINATARI

Direttori, proprietari o gestori di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La qualità chimica del prodotto

Le caratteristiche chimico-fisiche

Parametri di qualità

Parametri di purezza

Prevenzione delle frodi

Le variabili di processo che influenzano le caratteristiche chimico-fisiche

Modulo 2 - La qualità organolettica del prodotto

Le caratteristiche organolettiche

Le variabili di processo che influenzano le caratteristiche organolettiche

Tecniche di miscelazione



DOCENTI

PAOLO MASTRANTONI - Consulente tecnico per aziende olivicole ed olearie. Ha esperienze nel campo della qualità (ISO 9001 – BRC – IFS – OU – Orthodox Union) e della gestione di produzione. Tiene regolarmente corsi in Italia e all'estero, in Asia in particolare.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il consumo di agrumi, freschi o come prodotto trasformato, connota le abitudini alimentari di una larga fascia delle popolazioni umane. La produzione agrumicola italiana è quasi letteralmente assorbita dal mercato interno, mentre una quantità irrilevante è destinata al mercato straniero, principalmente europeo. Nonostante diversi mercati stranieri manifestino un vivo interesse per le nostre produzioni agrumicole (per es. il limone) l'esistenza di diversi vincoli di varia natura (culturale, organizzativa, logistica, economica, igienico-sanitaria, etc.) si oppone all'acquisizione di significativi spazi commerciali. La domanda specifica è usualmente connotata dalla prioritaria esigenza di conoscere e mantenere i fondamentali parametri quali-quantitativi, a cui i piccoli e medi produttori, tradizionalmente abituati alle transazioni che connotano il mercato italiano, non sanno dare appropriate risposte. La carente conoscenza degli aspetti fitosanitari (conoscenza delle avversità biotiche, dei mezzi tecnici utilizzati, della normativa nazionale e internazionale, etc.) rappresenta talvolta un serio fattore limitante. Il corso si prefigge l'obiettivo di fornire ai piccoli e medi produttori quel bagaglio di conoscenze che consenta loro di connotare le loro produzioni nel rispetto degli standard richiesti dai mercati internazionali.



DESTINATARI

Dipendenti e manager.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le avversità degli agrumi in Italia

- Fitofagi e patogeni degli agrumi
- I mezzi a disposizione per contenerli (quarantena, chimici, fisici, biologici)
- L'impatto eco-tossicologico
- La lotta biologica e integrata
- I processi decisionali a supporto delle tecniche fitosanitarie

Modulo 2 - Gestione della qualità e strategie fitosanitarie

- La certificazione dei processi
- La normativa internazionale
- La tutela della qualità
- Mercati europei
- Mercati intercontinentali



DOCENTI

VINCENZO VACANTE - Professore ordinario di entomologia generale ed applicata. Ha esperienze applicative nell'ambito delle produzioni e difesa nel comparto ortofrutticolo. Ha tenuto corsi in Italia e all'estero.



DURATA

21 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



TECNICHE INNOVATIVE DI POTATURA DELLA VITE



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso consiste nel fare apprendere le nuove tecniche di potatura secca e verde diffuse recentemente, dopo 20 anni di sperimentazione nelle maggiori zone viticole Italiane e francesi a carico dell'Università di viticoltura di San Michele all'Adige. Questa nuova tecnica ribalta totalmente le teorie storiche e tradizionali fino ad oggi eseguite e mira a salvaguardare lo stato sanitario della pianta, la longevità della stessa, l'uniformità della produzione e quindi la qualità dell'uva. Il corso prevede una prima parte di teoria per apprendere le nozioni basiche di fisiologia vegetale viticola, regole sulle procedure di taglio, metodologia operativa, corretto utilizzo delle forbici e rispetto delle regole di sicurezza del lavoro. La seconda parte sarà operativa in campo per eseguire le esercitazioni individuali direttamente sul vigneto.



DESTINATARI

Operai del settore viticolo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione teorica

- Caratteristiche fisiologiche della vite
- Processo di cicatrizzazione delle ferite da taglio
- Le forme di allevamento principali della vite a cordone speronato e guyot
- Tecniche di potatura a confronto: tecniche del passato e nuova tecnica
- Obbiettivi e finalità della nuova tecnica
- Metodologia di esecuzione
- Regole da seguire per la sicurezza operativa
- Descrizione e prevenzione delle malattie del legno

Modulo 2 - Esercitazione pratica

- Riconoscimento in campo delle forme di allevamento e delle tecniche operative utilizzate
- Impostazione della potatura secondo i diversi casi che si presentano in campo
- Esercitazioni personali
- Conclusioni operative



DOCENTI

STUDIO TECNICO ASSOCIATO NOVAGRI - L'Equipe di tecnici dello Studio Associato Novagri, studio agronomico qualificato con decennale esperienza in campo vitivinicolo, si occupa di consulenza globale per l'intera filiera vitivinicola, partendo dalle analisi di fattibilità tecnico economiche e progettazione fino ad arrivare alla realizzazione e gestione delle aziende vitivinicole. Lo studio Novagri inoltre, cura con particolare attenzione il comparto dei finanziamenti comunitari nonché quello formativo per l'innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi. Infine, assiste tra le più importanti aziende del Centro Italia ha collaborato in vari progetti di ricerca e sperimentazione sia con le principali case produttrici di fitofarmaci sia con l'università di Enologia La Tuscia di Viterbo.



DURATA
16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



ELEMENTI ESSENZIALI PER LA DETERMINAZIONE DELLA DATA DI RACCOLTA E ANALISI SENSORIALE DELLE UVE (METODO ICV)



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Lo scopo del corso è di fornire gli elementi teorici e pratici per l'esatta determinazione dell'epoca vendemmiale. Nel corso verranno descritte ed evidenziate le fasi fenologiche di crescita, la maturazione del grappolo, i metodi di campionamento, la composizione chimica del mosto e l'analisi sensoriale degli acini delle uve. Quest'ultima associata all'analisi chimiche, permette di individuare l'ottimale maturazione fenolica fattore essenziale per la determinazione della data di vendemmia.



DESTINATARI

Operai del settore vitivinicolo.



PROGRAMMA

Modulo 1

- Morfologia e composizione dell'acino
- Fasi fenologiche: invaiatura
- Fasi fenologiche: maturazione
- Tecniche di campionatura
- Tecniche di analisi sensoriale

Modulo 2

- Fattori di qualità
- Determinazione della data di vendemmia
- Muffe e avversità della maturazione
- Composizione del mosto.



DOCENTI

STUDIO AGRONOMICO NOVAGRI - L' Equipe di tecnici dello Studio Associato Novagri, studio agronomico qualificato con decennale esperienza in campo vitivinicolo, si occupa di consulenza globale per l'intera filiera vitivinicola, partendo dalle analisi di fattibilità tecnico economiche e progettazione fino ad arrivare alla realizzazione e gestione delle azienda vitivinicola. Lo studio Novagri inoltre, cura con particolare attenzione il comparto dei finanziamenti comunitari nonché quello formativo per l'innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi. Infine, assiste tra le più importanti aziende del Centro Italia ha collaborato in vari progetti di ricerca e sperimentazione sia con le principali case produttrici di fitofarmaci sia con l'università di Enologia La Tuscia di Viterbo.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



LOTTA BIOLOGICA INTEGRATA NELLA PRODUZIONE ORTOFRUTTICOLA

 Finanziabile da Foragri per i dipendenti delle aziende iscritte al Fondo



OBIETTIVI

Le produzioni di qualità rappresentano oggi un'imprescindibile necessità per la crescita e lo sviluppo dei diversi settori produttivi, tra cui i fruttiferi e la vite. L'interesse per le produzioni di qualità rappresenta un punto di partenza per la crescita dell'export italiano e le specificità regionali ne accrescono le peculiarità. I mercati esteri sono sempre più esigenti e richiedono standard qualitativi il cui raggiungimento pone l'esigenza del miglioramento delle competenze direttamente coinvolte. Piccole e medie superfici aziendali non dispongono usualmente di propri consulenti tecnici e accusano spesso a livello operativo e di marketing serie difficoltà nel miglioramento degli standard quali-quantitativi. In questo contesto la conoscenza delle strategie di lotta a basso impatto ambientale (lotta biologica ed integrata) contro le avversità biotiche delle piante rappresenta un fattore-chiave. L'obiettivo del corso è fornire il background tecnico agli imprenditori/manager che vogliono produrre con qualità attraverso l'applicazione di tecniche e mezzi di lotta biologica ed integrata. Ciò attraverso un approccio operativo che consente l'acquisizione di competenze specifiche.



DESTINATARI

Dipendenti e manager produttivi.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le avversità della vite e dei fruttiferi in Italia

Fitofagi e patogeni

I mezzi a disposizione per contenerli (quarantena, chimici, fisici, biologici)

L'impatto eco-tossicologico

La lotta biologica e integrata

I processi decisionali a supporto delle tecniche fitosanitarie

Modulo 2 - Gestione della qualità e strategie fitosanitarie

La certificazione dei processi

La normativa internazionale

La tutela della qualità

Mercati europei

Mercati intercontinentali



DOCENTI

VINCENZO VACANTE - Professore ordinario di entomologia generale ed applicata. Ha esperienze applicative nell'ambito delle produzioni e difesa nel comparto ortofrutticolo. Ha tenuto corsi in Italia e all'estero.



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



RICONOSCIMENTO DEI SINTOMI E CONTROLLO DELLE PRINCIPALI FITOPATIE DELLA VITE



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Lo scopo del corso è di fornire gli elementi teorici e pratici per il riconoscimento e la lotta alle principali fitopatie della vite. Nel corso verranno descritti i cicli biologici delle principali malattie crittogame e degli insetti responsabili dei danni alle uve. Inoltre, verranno illustrate schede fotografiche per il riconoscimento delle varie patologie nelle diverse fasi di sviluppo. Verranno trattati i metodi di lotta integrata e biologica e al loro applicazione pratica.



DESTINATARI

Operai del settore viticolo.



PROGRAMMA

Modulo 1

Patologie della vite e difesa

Malattie fungine della vite (peronospora, oidio, botrite ed escoriosi)

Fitofagi parassiti della vite (tignoletta, drosfila e cicalina)

Modulo 2

Metodi di monitoraggio

Metodi di prevenzione

Tecniche di campionatura

Tecniche di riconoscimento con lezioni pratiche in campo

Elementi di lotta integrata

Elementi di lotta biologica.



DOCENTI

STUDIO AGRONOMICO NOVAGRI - L' Equipe di tecnici dello Studio Associato Novagri, studio agronomico qualificato con decennale esperienza in campo vitivinicolo, si occupa di consulenza globale per l'intera filiera vitivinicola, partendo dalle analisi di fattibilità tecnico economiche e progettazione fino ad arrivare alla realizzazione e gestione delle azienda vitivinicola. Lo studio Novagri inoltre, cura con particolare attenzione il comparto dei finanziamenti comunitari nonché quello formativo per l'innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi. Infine, assiste tra le più importanti aziende del Centro Italia ha collaborato in vari progetti di ricerca e sperimentazione sia con le principali case produttrici di fitofarmaci sia con l'università di Enologia La Tuscia di Viterbo.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



CORSO DI FERTIRRIGAZIONE, SOLUZIONI NUTRITIVE E FERTILIZZANTI IDROSOLUBILI

 Finanziabile da Foragri per i dipendenti delle aziende iscritte al Fondo



OBIETTIVI

Il corso ha lo scopo di fornire informazioni e conoscenze tecniche a supporto della fertirrigazione, fornendo nozioni di agronomia, analisi chimiche del terreno e dell'acqua, chimica dei fertilizzanti e delle soluzioni nutritive, prodotti fertilizzanti idrosolubili semplici e complessi NPK, impianti e gestione della fertirrigazione, sia in suolo sia in fuori suolo, con esercitazioni pratiche, per diverse colture.



DESTINATARI

Tecnici liberi professionisti o dipendenti di strutture e/o organismi associativi pubblici o privati operanti nel comparto orto-floro-frutticolo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Principi di fertirrigazione

- Principi di fertirrigazione e agronomia
- Principi di chimica e di fisiologia vegetale
- Fertilizzanti e chimica delle soluzioni nutritive

Modulo 2 - La preparazione delle soluzioni

- L'acqua e la preparazione delle soluzioni nutritive
- Calcolo della composizione di una soluzione nutritiva
- Analisi chimica dell'acqua
- Preparazione delle soluzioni nutritive
- Solubilità e miscibilità
- Chelati
- Ripartizione dei concimi semplici nelle vasche
- Preparazione delle soluzioni nutritive con fertilizzanti NPK
- Distribuzione quantitativa e proporzionale della soluzione fertilizzante
- Controllo chimico e fattori di calcolo di una soluzione nutritiva
- EC conducibilità elettrica e pressione osmotica

Modulo 3 - Esercitazione pratica

- Preparazione delle soluzioni nutritive con Sali semplici e/o con fertilizzanti NPK idrosolubili, focalizzate per tre gruppi di colture



DOCENTI

DR AGRONOMO SILVIO FRITEGOTTO - Oltre 20 anni di esperienza maturata nel mondo dell'agricoltura specializzata. Si è occupato di assistenza tecnica e consulenza agronomica, di commerciale e marketing, nei settori dei fertilizzanti speciali, delle macchine agricole, delle sementi orticole per uso professionale, ecc. Esperienza maturata in importanti aziende leader nazionali ed internazionali.



DURATA
24 ore



10 NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



INSETTI ESOTICI NOCIVI ALL'AGRICOLTURA



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Conoscere gli insetti significa prevedere le conseguenze economiche e ambientali che hanno sulle colture. Il fenomeno dell'introduzione di organismi alieni è un processo che avviene ormai da secoli ed è considerato a tutti gli effetti come una minaccia a livello globale. Negli ultimi 20-30 anni il commercio sempre più rapido e globalizzato, associato al fenomeno dei cambiamenti climatici, hanno facilitato la diffusione degli organismi esotici nel paese d'introduzione determinando un tasso di introduzione di specie aliene sempre più elevato.



DESTINATARI

Operai del settore agricolo.



PROGRAMMA

Modulo 1

Le principali cause dell'introduzione di nuove specie fitofaghe
Il ruolo della Pest Risk Analysis per definire la pericolosità delle IAS

Modulo 2

Parte speciale: organismi nocivi a prevalente impatto agricolo - 1
Parte speciale: organismi nocivi a prevalente Impatto agricolo - 2
Parte speciale: organismi nocivi a prevalente impatto agricolo - 3
Parte speciale: organismi nocivi a prevalente impatto agricolo - 4

Modulo 3

I cambiamenti alla difesa fitosanitaria
I rischi di future introduzioni



DOCENTI

DR MASSIMO BARISELLI - Entomologo agrario presso Regione Emilia-Romagna.



DURATA

21 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Stante l'attuale necessità di valorizzare la cultura vitivinicola del Paese, il progetto dell'Alto Corso di Cultura Viticola ed Enologica e mercato vuole rispondere a questo scopo sia per persone già inserite da tempo nel sistema che persone che da poco si occupano della filiera vitivinicola. L'Alto Corso di formazione è organizzato da Enapra, sotto il patrocinio dell'Associazione Italiana Sommelier che si avvale dell'alta competenza tecnico scientifica dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e del CRA-Vit per strutturare il programma di studio ed il reperimento dei docenti adatti per ciascun insegnamento.

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino è Ente Morale in forza del Decreto del Presidente della Repubblica del 25 luglio 1952, firmato Luigi Einaudi. Essa è sottoposta al controllo dello Stato ed opera esclusivamente nel settore vitivinicolo con finalità scientifiche, culturali e promozionali. A norma dello statuto essa pone fra i propri scopi quello di "promuovere studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi concernenti la vite ed il vino, compreso l'insegnamento ai vari livelli". Dell'Accademia fanno parte pressoché la totalità dei ricercatori e studiosi italiani, oltre a numerose personalità di rilievo del mondo vitivinicolo.



DESTINATARI

Il corso è rivolto ad Enologi dipendenti di aziende vitivinicole.



PROGRAMMA

Enologia: aspetti generali

- Progettazione vini e definizione delle tecnologie
- Composizione dell'uva finalizzata al prodotto finale
- Raccolta dell'uva
- Pigiatura
- Gas tecnici: ossigeno, anidride carbonica, azoto, anidride solforosa
- Refrigerazione, Defecazione, Centrifugazione, Filtrazione, Flottazione
- Fermentazione
- Vinificazione in bianco di uve bianche e uve rosse
 - Vini semplici di tipo tecnologico
 - Vini per basi spumante da uve bianche e rosse
 - Vini affinati sulle fecce
- Vinificazione in rosso
 - Macerazione carbonica
 - Macerazione prefermentativa e fermentativa
- Vini spumanti
- Vini da uve appassite
- Vini liquorosi

Approfondimenti

- Sostanze aromatiche e vinificazioni in bianco
- Tannini e colloidali e vinificazioni in rosso e rosato
- Metodo Classico
- Metodo Charmat



Microbiologia enologica

- I microrganismi del vino: caratteristiche generali
- Il metabolismo dei lieviti enologici durante la vinificazione
- Le richieste nutrizionali e il controllo della fermentazione alcolica
- Aspetti microbiologici delle rifermentazioni
- Fermentazioni spontanee e ceppi selezionati: il caso dei lieviti autoctoni
- Malattie e alterazioni dei vini

Ausiliari chimici e biologici

Attrezzatura enologica

Il controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi

Qualità dell'imbottigliamento e evoluzione dei vini

Tappi e altre chiusure

Botti e barriques

Analisi chimica nella caratterizzazione dei vini

Analisi Sensoriale

Teoria

Applicazioni

- Spumanti metodo classico
- Spumanti metodo Charmat
- Spumanti Prosecco
- Vini bianchi, rossi, rosati e passiti del Nord Italia
- Vini bianchi, rossi, rosati e passiti del Centro Italia
- Vini bianchi, rossi, rosati e passiti del Sud Italia e delle Isole
- Vini stranieri
- Abbinamento vino - cibo

Valore Nutrizionale dei Vini

Vista, olfatto, sapore del vino: anatomia e fisiologia clinica

Digestione, assorbimento, biotrasformazioni, biodisponibilità dei componenti del vino

Riduzione del rischio vascolare: stile di vita, dieta mediterranea, vino

Protezione delle capacità cognitive: stile di vita, dieta mediterranea, vino

Alcol e sistema nervoso centrale

Obesità e diabete, prevenzione e controllo: stile di vita, dieta mediterranea, vino

Cancro e consumo moderato di bevande alcoliche

Osteoporosi fisiologica e consumo moderato di bevande alcoliche

Alimenti e salute, criteri di giudizio

Conclusione - Tavola Rotonda Conferenza e dibattito
"Sangiovese: un caso studio"



DOCENTI

PROF. ENZO MICHELET, PROF. ROBERTO ZIRONI, PROF. MATTIA VEZZOLA, PROF. ROCCO DI STEFANO, PROF. GIORGIO PANCIERA, PROF. VIVIANA CORICH, PROF. GIANNI BRANCA, PROF. LUIGI MOIO, PROF. PIETRO GARBELLOTO, PROF. RICCARDO FLAMINI, PROF. MARIO BERTUCCIOLI E CARLO VIVIANI, PROF. MARIO CONSORTE, PROF. ROSSELLA ROMANI, PROF. FULVIO URSINI.



DURATA
60 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Stante l'attuale necessità di valorizzare la cultura vitivinicola del Paese, il progetto dell'Alto Corso di Cultura Viticola ed Enologica e mercato vuole rispondere a questo scopo sia per persone già inserite da tempo nel sistema che persone che da poco si occupano della filiera vitivinicola. L'Alto Corso di formazione è organizzato da Enapra, sotto il patrocinio dell'Associazione Italiana Sommelier che si avvale dell'alta competenza tecnico scientifica dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e del CRA-Vit per strutturare il programma di studio ed il reperimento dei docenti adatti per ciascun insegnamento.

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino è Ente Morale in forza del Decreto del Presidente della Repubblica del 25 luglio 1952, firmato Luigi Einaudi. Essa è sottoposta al controllo dello Stato ed opera esclusivamente nel settore vitivinicolo con finalità scientifiche, culturali e promozionali. A norma dello statuto essa pone fra i propri scopi quello di "promuovere studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi concernenti la vite ed il vino, compreso l'insegnamento ai vari livelli". Dell'Accademia fanno parte pressoché la totalità dei ricercatori e studiosi italiani, oltre a numerose personalità di rilievo del mondo vitivinicolo.



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai tecnici e ai manager di imprese vitivinicole.



PROGRAMMA

Storia e sviluppo della cultura e paesaggio viticolo

- Dall'archeologia del vino alla viticoltura romana
- La viticoltura romana e Columella
- La viticoltura nobile ed ecclesiastica del Medioevo
- La viticoltura borghese ed il Rinascimento
- La decadenza e la viticoltura contadina
- La ripresa di fine 1800. Il Regno d'Italia ed il Comitato Ampelografico
- La viticoltura del 1900 fino ai nostri giorni
- La situazione attuale.

Le scelte viticole in funzione degli obiettivi produttivi

- Impostazione del problema
- Botanica e forma morfologica della vite
- La vite e cenni della sua fisiologia
- La vite si inserisce nello spazio e l'ecologia la interpreta e la studia
- La vite si nutre con le radici esplorando il terreno. Come?

La scelta varietale

- La vite ed i suoi organi: l'Ampelografia li ha sempre descritti e studiati
- Cos'è un vitigno e quali le sue origini?
- Identificazione e caratterizzazione varietale

Miglioramento genetico

- Tanti vitigni straordinari e differenze tra loro



All'interno delle forme e comportamenti varietali dei vitigni l'uomo ha scelto e sceglie con la selezione clonale che ha vantaggi e limiti

L'uomo cerca anche nuovi vitigni con gli incroci e la manipolazione genetica (OGM): vantaggi e limiti

Il mondo vegetale è anch'esso assediato dai virus. La vite si può difendere?

I principali vitigni: loro caratteristiche ed adattabilità

Dopo la vittoria sulla fillossera l'uomo ha capito come far sopravvivere la vite: il ruolo dei portinnesti

I vitigni: un patrimonio inestimabile. Quelli più importanti e diffusi nel paese li chiamiamo "Italici". Perché?

Nel mondo alcuni vitigni si sono affermati in più ambienti. Li chiamiamo "Internazionali". Quali sono, cosa rappresentano?

Non dimentichiamo vitigni meno presenti in coltura ma caratteristici. Che ruolo hanno?

La scelta delle aree di coltivazione

La profondità del problema: il suo retroterra

Le zonazioni, il terroir, le denominazioni: parole conosciute che hanno importanti legami con il sistema colturale e con la legislazione non solo da oggi

La scelta delle aree di coltivazione in funzione dell'energia e dell'acqua disponibili: come si è arrivati a queste certezze oggi scientificamente provate, ma da sempre comprese dall'uomo

Il Nord Italia e le sue zone viticole

L'Italia centrale e le sue zone viticole

Il Sud Italia e le Isole e le loro zone viticole

La scelta delle tecniche colturali

Come nasce oggi una vite ed il ruolo del sistema (vivaismo) che la rende disponibile agli agricoltori
Viticultura di collina: i colli amati dalle viti per preparare vigneti

Le forme di allevamento: un'architettura predisposta dall'uomo e le azioni per organizzarla e preservarla

L'azione della macchina: un aiuto per la fatica dell'uomo

Il suolo va rispettato e lavorato

Il suolo: un letto di coltivazione per sorreggere la pianta e per fornire acqua ed elementi utili

I parassiti vivono, si moltiplicano, si sviluppano: quando sono dannosi bisogna contrastarli con intelligenza

Interazione fra i vari elementi

Viticultura razionale e compatibile

Esercitazioni presso le collezioni del CRA a Susegana (TV) (in primavera/estate 2016)



DOCENTI

PROF. ANGELO COSTACURTA, PROF. VITTORINO NOVELLO, PROFESSORI VITTORINO NOVELLO, CESARE INTRIERI, CLAUDIO GIULIVO E MICHELE BORGIO, PROFESSORI VICENTE SOTÉS, DIEGO TOMMASI E PAOLO STORCHI E ROSARIO DI LORENZO, PROFESSORI LUIGI BAVARESCO, ANTONIO CALÒ, ANGELO COSTACURTA E LORENZO CORINO, PROFESSORI ANTONIO CALÒ, ANGELO COSTACURTA E MICHELE BORGIO, PROF. ANGELO COSTACURTA, PROFESSORI LUIGI BAVARESCO E MARIO FREGONI, PROF. ANTONIO CALÒ.



DURATA
60 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





SICUREZZA





OBIETTIVI

Fornire le conoscenze necessarie allo svolgimento delle principali attività di gestione del primo soccorso in particolar modo delle procedure da attivare in caso di emergenza sanitaria:

- procedure di allertamento del sistema di soccorso
- procedure per l'attuazione di intervento di primo soccorso
- modalità di riconoscimento di un'emergenza sanitaria

Il corso è inoltre finalizzato a trasmettere gli elementi conoscitivi di base dei principali traumi e delle principali patologie negli ambienti di lavoro.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a coloro che sono stati incaricati dal datore di lavoro per lo svolgimento delle attività di primo soccorso e relativa gestione delle situazioni di emergenza. Il corso è esteso ai datori di lavoro che svolgono direttamente i compiti di primo soccorso.



PROGRAMMA

Modulo 1

- Allertare il sistema di soccorso
- Riconoscere un'emergenza sanitaria
- Attuare gli interventi di primo soccorso
- Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta

Modulo 2

- Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro
- Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro

Modulo 3

- Acquisire capacità di intervento pratico



DURATA
16 ore



10 NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

Il corso vuole fornire le conoscenze generali riguardanti gli aspetti procedurali per la gestione delle emergenze in caso di incendio, presentando ed analizzando:

- le cause e le dinamiche degli incendi e le principali misure per prevenirli
- le principali misure di protezione contro gli incendi e le procedure da adottare in caso di incendio o in caso di allarme
- le attrezzature ed impianti, le modalità di utilizzo dei mezzi di estinzione, i sistemi di allarme, la segnaletica di sicurezza, l'illuminazione di emergenza

I partecipanti, al termine del corso, avranno acquisito le competenze relative alla gestione delle emergenze in caso di incendio e la conoscenza degli aspetti procedurali e operativi ad essa connessi.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a coloro che sono stati designati dal datore di lavoro per lo svolgimento delle attività di prevenzione e lotta antincendio, gestione delle emergenze e di evacuazione in caso di pericolo grave ed immediato. Il corso è anche rivolto ai datori di lavoro che svolgono direttamente tali compiti.



PROGRAMMA

Modulo 1

L'incendio e la prevenzione

Modulo 2

Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio

Modulo 3

Esercitazioni pratiche



DOCENTI

DOTT. PAOLO ALFONSO SIMONESCHI - Fino al 2012 Addetto alla prima Sezione Tecnico Ad-destrativa dell'Ufficio Antinfortunistica del Ministero della Difesa, attualmente Responsabile HSE per la PSS Consulting Srl, Docente qualificato per Corsi Anticendio. Ing. Mario Leonardi - Rappresentante dell'Ordine di Roma presso la Commissione Impianti del Consiglio Nazionale degli Ingegneri nel 2011, Componente effettivo del Comitato Tecnico Regionale Vigili del Fuoco, deroghe e rischi rilevanti, dal 2004 al 2012 (D.M. Interno RI 14), Presidente della Commissione Sicurezza dell'Ordine degli Ingegneri di Roma dal 2004 al 2012, Responsabile Formazione Ordine degli Ingegneri della Provincia di Roma.



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso, avendo valore abilitante - sulla base dell'accordo Stato Regioni del 22 febbraio 2012, che riporta in dettaglio contenuti e modalità per ciascuna attrezzatura - è strutturato e finalizzato a fornire le necessarie conoscenze e competenze per la conduzione e utilizzo in sicurezza dell'attrezzatura.

In particolare, sono previsti tre moduli con l'obiettivo di fornire le conoscenze indispensabili riguardo alla normativa di riferimento (modulo normativo), agli aspetti tecnici relativi alle attrezzature in questione (modulo tecnico) e alle procedure operative relative alla conduzione e utilizzo della stessa (modulo pratico).



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai lavoratori che intendono conseguire l'abilitazione di operatore per la conduzione e/o utilizzo delle seguenti Piattaforme di lavoro mobile elevabili (PLE).



PROGRAMMA

Modulo 1

Aspetti giuridici/normativi

Modulo 2

Aspetti tecnici

Modulo 3 - Modulo pratico specifico (La durata e l'articolazione dei corsi sono diversi in base al tipo di attrezzatura per la quale si vuole ottenere l'abilitazione)

PLE su stabilizzatori

PLE senza stabilizzatori

PLE con o senza stabilizzatori



DOCENTI

DOTT. PAOLO ALFONSO SIMONESCHI - Fino al 2012 Addetto alla prima Sezione Tecnico Addestrativa dell'Ufficio Antinfortunistica del Ministero della Difesa, attualmente Responsabile HSE per la PSS Consulting Srl, Docente qualificato per Corsi Anticendio.



DURATA

10 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

Il corso, avendo valore abilitante - sulla base dell'accordo Stato Regioni del 22 febbraio 2012, che riporta in dettaglio contenuti e modalità per ciascuna attrezzatura - è strutturato e finalizzato a fornire le necessarie conoscenze e competenze per la conduzione e utilizzo in sicurezza dei trattori agricoli e forestali. In particolare, sono previsti tre moduli con l'obiettivo di fornire le conoscenze indispensabili riguardo alla normativa di riferimento (modulo normativo), agli aspetti tecnici relativi alle attrezzature in questione (modulo tecnico) e alle procedure operative relative alla conduzione e utilizzo della stessa (modulo pratico).



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai lavoratori che intendono conseguire l'abilitazione di operatore per la conduzione e/o utilizzo dei trattori agricoli o forestali.



PROGRAMMA

Modulo 1

Aspetti giuridici/normativi

Modulo 2

Aspetti tecnici

Modulo 3 (il modulo 3 si differenzia nei contenuti a seconda della tipologia di trattore per cui si desidera ottenere l'abilitazione)

Modulo pratico specifico

TRATTORI A RUOTE o, in alternativa, TRATTORI A CINGOLI



DOCENTI

DOTT. PAOLO ALFONSO SIMONESCHI - Fino al 2012 Addetto alla prima Sezione Tecnico Addestrativa dell'Ufficio Antinfortunistica del Ministero della Difesa, attualmente Responsabile HSE per la PSS Consulting Srl, Docente qualificato per Corsi Anticendio.



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

Il corso proposto risponde a quanto richiesto dall'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 81/08 e all'Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 per fornire la formazione obbligatoria ai Responsabili di funzione, servizio, area o settore, ai capireparto, capisquadra, capisala, capituono, capicantieri etc., e più in generale a tutti coloro che ricoprono il ruolo di Preposto, con o senza investitura formale (quindi anche di fatto), in quanto in posizione di preminenza rispetto ad altri lavoratori, così da poter impartire ordini, istruzioni o direttive agli altri lavoratori. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di organizzare e sovrintendere l'attività dei lavoratori, di garantire l'attuazione delle direttive ricevute e di controllarne la corretta esecuzione da parte degli altri lavoratori; comprendendo con adeguatezza il proprio ruolo, i propri obblighi e responsabilità in materia di salute e sicurezza del lavoro.



DESTINATARI

Il corso è rivolto alla figura del preposto, definita dal d.lgs. 81/08 e s.m.i. come la persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.



PROGRAMMA

Modulo unico

Principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità

Relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione

Definizione e individuazione dei fattori di rischio

Incidenti e infortuni mancati

Tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri

Valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera

Individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione

Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e il controllo dell'uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione



DOCENTI

ING. VLADIMIRO LEMBO - Specializzato in Sicurezza nei Cantieri, Membro della Commissione dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Roma, docente qualificato in materia di Sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del DIM 06/03/2013 – Attestato di Qualità Anfos n° 3019. DOTT. PAOLO ALFONSO SIMONESCHI - Fino al 2012 Addetto alla prima Sezione Tecnico Addestrativa dell'Ufficio Antinfortunistica del Ministero della Difesa, attualmente Responsabile HSE per la PSS Consulting Srl, Docente qualificato per Corsi Anticendio. ING. MARIO LEONARDI - Rappresentante dell'Ordine di Roma presso la Commissione Impianti del Consiglio Nazionale degli Ingegneri nel 2011, Componente effettivo del Comitato Tecnico Regionale Vigili del Fuoco, deroghe e rischi rilevanti, dal 2004 al 2012 (D.M. Interno RI 14), Presidente della Commissione Sicurezza dell'Ordine degli Ingegneri di Roma dal 2004 al 2012, Responsabile Formazione Ordine degli Ingegneri della Provincia di Roma.



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso si prefigge di fornire strumenti e metodi che consentano l'acquisizione di competenze specifiche per la realizzazione e il mantenimento di un sistema organizzato per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro. In particolare si vogliono fornire elementi per acquisire conoscenze e competenze relative a:

- l'impianto normativo e giuridico sulla sicurezza sul lavoro e il quadro delle responsabilità civili, penali ed amministrative
- i modelli di organizzazione e di gestione della salute e sicurezza sul lavoro, gli aspetti organizzativi relativi alla prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze
- i soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità
- il rischio interferenziale, gli infortuni mancati
- i criteri e gli strumenti metodologici per l'individuazione e la valutazione dei rischi, le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione
- le capacità relazionali, la consapevolezza del ruolo, le capacità di gestione dei gruppi e dei conflitti, tecniche di comunicazione, importanza dell'informazione e addestramento, la consultazione e partecipazione degli RLS



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai dirigenti, sia del settore pubblico che privato, secondo quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni del 21 novembre 2011 e in relazione agli obblighi derivanti dall'art.18 del d.lgs. 81/08 e s.m.i.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Aspetti giuridici – normativi

L'impianto normativo e giuridico sulla sicurezza sul lavoro
Il quadro delle responsabilità civili, penali ed amministrative

Modulo 2 - Gestione ed organizzazione della sicurezza

I modelli di organizzazione e di gestione della salute e sicurezza sul lavoro
Gli aspetti organizzativi relativi alla prevenzione incendi
Primo soccorso e gestione delle emergenze
Soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità
Il rischio interferenziale, gli infortuni mancati

Modulo 3 - Individuazione e valutazione dei rischi

I criteri e gli strumenti metodologici per l'individuazione e la valutazione dei rischi
Le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione

Modulo 4 - Comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori

Le capacità relazionali, la consapevolezza del ruolo, le capacità di gestione dei gruppi e dei conflitti, tecniche di comunicazione
Importanza dell'informazione e addestramento
La consultazione e partecipazione degli RLS





DOCENTI

ING. VLADIMIRO LEMBO - Specializzato in Sicurezza nei Cantieri, Membro della Commissione dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Roma, docente qualificato in materia di Sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del DIM 06/03/2013 – Attestato di Qualità Anfos n° 3019. DOTT. PAOLO ALFONSO SIMONESCHI - Fino al 2012 Addetto alla prima Sezione Tecnico Addestrativa dell'Ufficio Antinfortunistica del Ministero della Difesa, attualmente Responsabile HSE per la PSS Consulting Srl, Docente qualificato per Corsi Anticendio. ING. MARIO LEONARDI - Rappresentante dell'Ordine di Roma presso la Commissione Impianti del Consiglio Nazionale degli Ingegneri nel 2011, Componente effettivo del Comitato Tecnico Regionale Vigili del Fuoco, deroghe e rischi rilevanti, dal 2004 al 2012 (D.M. Interno RI 14), Presidente della Commissione Sicurezza dell'Ordine degli Ingegneri di Roma dal 2004 al 2012, Responsabile Formazione Ordine degli Ingegneri della Provincia di Roma.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso di formazione generale ha una durata di 4 ore indipendentemente dal settore produttivo, si prefigge di fornire le conoscenze di base in materia di prevenzione e rischi nei luoghi di lavoro riguardanti. Il corso si propone di fornire le conoscenze dei rischi specifici, contestualizzate per la classe di rischio e comparti produttivi. Al termine del corso i partecipanti acquisiranno le competenze necessarie a contribuire al mantenimento di un sistema organizzato per la prevenzione e la sicurezza su lavoro.



DESTINATARI

Il percorso formativo, a carattere obbligatorio, è rivolto a tutti i lavoratori.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La normativa generale in tema di salute e sicurezza sul lavoro (4 ore)

I concetti di rischio, danno e pericolo

I criteri metodologici per la valutazione dei rischi, le misure di prevenzione e protezione per l'eliminazione o riduzione degli stessi

I soggetti del sistema di prevenzione aziendale, i loro compiti e le loro responsabilità

Gli organi di vigilanza, controllo e assistenza

Modulo 2 - Sicurezza – Rischio Medio

L'ambiente di lavoro

Microclima e Illuminazione

Misure di prevenzione relative a rischi per la vista, affaticamento mentale, stress

Lavoro correlato, problemi legati alla postura

Procedure organizzative per il primo soccorso

Rischi da esposizione ad agenti fisici, chimici e biologici

Movimentazione manuale dei carichi

Accessibilità ai luoghi di lavoro, segnaletica di sicurezza

Rischio elettrico, incendio, esplosione

Ulteriori rischi specifici di comparto o settore produttivo.



DOCENTI

ING. VLADIMIRO LEMBO - Specializzato in Sicurezza nei Cantieri, Membro della Commissione dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Roma, docente qualificato in materia di Sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del DIM 06/03/2013 – Attestato di Qualità Anfos n° 3019. ING. MARIO LEONARDI - Rappresentante dell'Ordine di Roma presso la Commissione Impianti del Consiglio Nazionale degli Ingegneri nel 2011, Componente effettivo del Comitato Tecnico Regionale Vigili del Fuoco, deroghe e rischi rilevanti, dal 2004 al 2012 (D.M. Interno RI 14), Presidente della Commissione Sicurezza dell'Ordine degli Ingegneri di Roma dal 2004 al 2012, Responsabile Formazione Ordine degli Ingegneri della Provincia di Roma.



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





COMPETENZE TRASVERSALI



OBIETTIVI

Acquisire una maggiore consapevolezza del valore della qualità del servizio. Approfondire la capacità di ascolto e comunicazione nei confronti del cliente interno ed esterno. Sviluppare la capacità di trattare con clienti difficili o arrabbiati.



DESTINATARI

Figure a contatto con il cliente, personale di segreteria a contatto con i clienti/soci, impiegati e funzionari negli uffici con compito di contatto con il cliente/socio.



PROGRAMMA

Cosa significa Orientamento al Cliente? Cosa vuol dire offrire un servizio di qualità? In un mercato complesso offrire un Servizio al Cliente di valore e orientato alla sua soddisfazione è il modo migliore per sviluppare un enorme vantaggio competitivo ed essere un fattore di successo. Diventa quindi importante formare tutte le figure che sono a contatto con il Cliente per sviluppare nei partecipanti l'importanza della Cultura del Servizio.

Modulo 1

Acquisire consapevolezza su cosa significa offrire un servizio di qualità
Costruire una cultura del Servizio al Cliente

Modulo 2

Comunicare efficacemente con il cliente esterno; trattare con i clienti "difficili" o arrabbiati; pianificare il miglioramento della comunicazione con il cliente esterno

Modulo 3

Comunicare efficacemente con il cliente interno: il concetto di cliente interno e la catena del servizio "fornitore-cliente interno"

Modulo 4

Pianificare il miglioramento della comunicazione con i clienti interni



DOCENTI

ANDREA PUCCI - Psicologo del lavoro e psicoterapeuta. Da oltre 15 anni opera nel settore della formazione e della consulenza aziendale per alcune delle più importanti aziende e organizzazioni italiane, tra cui Mercedes Benz Italia, Ericsson, Fastweb, Fondazione Roma Sanità, Banca d'Italia, Confagricoltura, ecc.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



ORGANIZZAZIONE DEL TEMPO: METODOLOGIE PER LA GESTIONE DEL TEMPO E LA PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ

 Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Acquisire una metodologia per definire le proprie priorità; migliorare le capacità di auto-organizzazione; comprendere le modalità per individuare e gestire "i ladri del tempo"; definire a livello individuale un piano di azione per l'applicazione di quanto appreso.



DESTINATARI

Responsabili di servizio, coordinatori, funzionari, impiegati.



PROGRAMMA

Saper gestire in modo efficace il tempo - all'interno della "vita lavorativa" - è una competenza molto importante che può essere appresa o migliorata a partire dalla conoscenza di strumenti e metodi che favoriscono un'ottimizzazione del rapporto tempo/obiettivi di lavoro. Il corso intende sviluppare un apprendimento volto ad acquisire strumenti e strategie che consentono di distinguere ciò che è importante da ciò che è urgente, per raggiungere gli obiettivi prefissati.

Modulo 1

La gestione del tempo: criteri di urgenza e importanza

Modulo 2

Dall'obiettivo al risultato: modelli e strumenti di pianificazione

Modulo 3

Riconoscere la propria modalità di gestione delle scadenze, interferenze e pressioni esterne

Modulo 4

Azioni di miglioramento: predisporre un piano d'azione



DOCENTI

ANDREA PUCCI - Psicologo del lavoro e psicoterapeuta. Da oltre 15 anni opera nel settore della formazione e della consulenza aziendale per alcune delle più importanti aziende e organizzazioni italiane, tra cui Mercedes Benz Italia, Ericsson, Fastweb, Fondazione Roma Sanità Banca d'Italia, Confagricoltura, ecc.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Potenziare le capacità di organizzare una riunione, supportare il partecipante nella comprensione dei metodi di gestione delle dinamiche di gruppo.



DESTINATARI

Responsabili di servizio, coordinatori, funzionari, impiegati.



PROGRAMMA

La gestione delle riunioni di lavoro prevede una progettazione di quale sia la tipologia di obiettivo, informativo-decisionale-operativo, che si vuole raggiungere. Esistono diverse tipologie di riunione, che necessitano preparazioni diverse sia in ordine ai contenuti che alla gestione del pubblico che viene coinvolto. Individuare quali sono gli errori più comuni da evitare e le metodologie da applicare per rendere più efficace possibile uno degli strumenti più utilizzati in ambito organizzativo.

Modulo 1

- Le tipologie di riunione
- Tecniche di preparazione della riunione
- La gestione del tempo

Modulo 2

- La definizione degli obiettivi desiderati
- Il metodo del controllo della riunione

Modulo 3

- Le componenti emotive
- Le componenti operative



DOCENTI

ANDREA PUCCI - Psicologo del lavoro e psicoterapeuta. Da oltre 15 anni opera nel settore della formazione e della consulenza aziendale per alcune delle più importanti aziende e organizzazioni italiane, tra cui Mercedes Benz Italia, Ericsson, Fastweb, Fondazione Roma Sanità Banca d'Italia, Confagricoltura, ecc.



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Interpretare il ruolo della leader in un'ottica strategica e proattiva; implementare le conoscenze teorico - tecniche sui modelli di management e leadership; potenziare le skills manageriali; acquisire maggiore consapevolezza della propria emotività, per "riconoscere e orientare" l'attività nella relazione con i collaboratori



DESTINATARI

Responsabili di servizio, coordinatori.



PROGRAMMA

Nei contesti aziendali, spesso le funzioni manageriali rilevano problematiche nell'attuare una leadership assertiva e una difficoltà nel processo di negoziazione. In tal senso, con questo intervento formativo, si intende consolidare il ruolo e la funzione del manager, attraverso l'acquisizione e l'incremento di conoscenze e competenze gestionali nell'ambito del lavoro di gruppo e nell'esercizio della leadership.

Modulo 1

Intelligenza emotiva: ruolo e funzioni del team leader

Modulo 2

Competenze psicologiche e capacità relazionali: management e senso di appartenenza

Modulo 3

Management e coesione interna: management e orientamento all'obiettivo



DOCENTI

ANDREA PUCCI - Psicologo del lavoro e psicoterapeuta. Da oltre 15 anni opera nel settore della formazione e della consulenza aziendale per alcune delle più importanti aziende e organizzazioni italiane, tra cui Mercedes Benz Italia, Ericsson, Fastweb, Fondazione Roma Sanità Banca d'Italia, Confagricoltura, ecc.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Acquisire consapevolezza emotiva per gestire al meglio la paura e alleviare lo stress da platea. Comprendere le tecniche per trasmettere le conoscenze e coinvolgere emotivamente l'uditorio. Acquisire fiducia nelle proprie capacità espositive.



DESTINATARI

A tutti quei ruoli organizzativi che per necessità hanno bisogno di comunicare di fronte a gruppi di persone in situazioni di riunioni, meeting, assemblee, convegni.



PROGRAMMA

Parlare in pubblico crea frequentemente, in chi deve esporre, preoccupazione, nervosismo, inhibitione o dispiacere per non aver saputo interessare l'uditorio. E' quindi importante comunicare ma è altrettanto importante imparare a farlo con proprietà acquisendo o affinando le proprie capacità di parlare in pubblico per coinvolgere adeguatamente i propri interlocutori ogni volta che ci si trova a dover mettere in gioco se stessi e la propria credibilità.

Modulo 1

Le fasi del Public Speaking decollo, volo, atterraggio

Modulo 2

La salute emozionale: consapevolezza delle funzioni emotive; la progettazione di una presentazione

Modulo 3

Il contesto, lo speaker, il messaggio, il pubblico; le modalità di comunicazione: l'espressione corporea; la gestione delle obiezioni

Modulo 4

Analizzare i propri punti di forza e potenziare le proprie aree di debolezza



DOCENTI

ANDREA PUCCI - Psicologo del lavoro e psicoterapeuta. Da oltre 15 anni opera nel settore della formazione e della consulenza aziendale per alcune delle più importanti aziende e organizzazioni italiane, tra cui Mercedes Benz Italia, Ericsson, Fastweb, Fondazione Roma Sanità Banca d'Italia, Confagricoltura, ecc.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Conoscere le principali componenti della comunicazione; acquisire strategie di adattamento delle modalità comunicative; acquisire strumenti di ascolto e decodifica delle domande; acquisire strumenti di ascolto e strumenti di elaborazione della risposte.



DESTINATARI

Responsabili di servizio, coordinatori, funzionari, impiegati.



PROGRAMMA

Saper comunicare in modo efficace è una competenza molto importante che può essere appresa o migliorata per affinare e migliorare atteggiamenti e abilità nel lavoro di gruppo e realizzare rapporti interpersonali efficaci all'interno della propria organizzazione. Il corso intende sviluppare un apprendimento volto ad acquisire tecniche e strategie di analisi che consentano di riconoscere e valutare l'importanza dell'empatia e dei diversi modi di comunicare.

Modulo 1

Saper comunicare: una competenza da acquisire. Saper ascoltare: la capacità di ascolto nella relazione con l'altro

Modulo 2

Le fasi del processo comunicativo: le strategie della comunicazione efficace

Modulo 3

Tecniche di ascolto attivo e assertività: competenze comunicative ed emozioni

Modulo 4

Emozioni espresse e chiarezza nell'emissione del messaggio: modalità di accoglienza



DOCENTI

ANDREA PUCCI - Psicologo del lavoro e psicoterapeuta. Da oltre 15 anni opera nel settore della formazione e della consulenza aziendale per alcune delle più importanti aziende e organizzazioni italiane, tra cui Mercedes Benz Italia, Ericsson, Fastweb, Fondazione Roma Sanità Banca d'Italia, Confagricoltura, ecc.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Acquisire elementi teorici di base sul concetto di lavoro di rete; acquisire la logica del lavoro di rete per sviluppare interventi efficaci nei contesti aziendali; acquisire competenze tecniche e relazionali per la costruzione di una rete di servizi.



DESTINATARI

Responsabili di servizio, coordinatori, funzionari, impiegati.



PROGRAMMA

Le organizzazioni si trovano ormai quotidianamente inseriti in realtà territoriali complesse che prevedono la gestione di servizi sempre più differenziati, flessibili e finalizzati al miglioramento del livello di benessere non solo degli utenti che ne usufruiscono ma dell'intera collettività. Il lavoro di rete costituisce un segmento importante della politica delle organizzazioni all'interno dei diversi territori dove operano. Integrarsi e mobilitarsi con le istituzioni pubbliche e le altre aziende attorno alla domanda espressa da un singola persona o da una specifica realtà locale, diventa imprescindibile se si vogliono offrire delle risposte che siano efficaci e che prendano in carico la globalità delle situazioni affrontate.

Modulo 1

Concetto di rete e sua definizione: tipologia di reti ed elementi costitutivi

Modulo 2

Mentalità e approcci nell'intervento di rete: il lavoro di rete come metodo di lavoro

Modulo 3

Cooperazione, potere e dinamiche competitive tra i "nodi" territoriali

Modulo 4

Costruzione di una rete territoriale e percorsi di progettazione



DOCENTI

ANDREA PUCCI - Psicologo del lavoro e psicoterapeuta. Da oltre 15 anni opera nel settore della formazione e della consulenza aziendale per alcune delle più importanti aziende e organizzazioni italiane, tra cui Mercedes Benz Italia, Ericsson, Fastweb, Fondazione Roma Sanità Banca d'Italia, Confagricoltura, ecc.



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO DI GRUPPO: IL TEAM WORK

 Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Sviluppare la conoscenza sui principali meccanismi che caratterizzano i gruppi di lavoro; analisi del proprio stile relazionale e delle proprie modalità comportamentali in gruppo; il conflitto fisiologico nei gruppi di lavoro; accrescere e rinforzare lo spirito collaborativo all'interno del team.



DESTINATARI

Responsabili di servizio, coordinatori, funzionari, impiegati.



PROGRAMMA

Nelle organizzazioni moderne il lavoro di gruppo è diventato il modo attraverso cui si definiscono obiettivi, si confrontano idee e si prendono decisioni sull'agire organizzativo. Il lavoro di gruppo ha una logica interna: non può essere improvvisato, richiede un allenamento specifico e lo sviluppo di competenze nei membri che compongono i gruppi di lavoro con la finalità di favorire l'integrazione e la condivisione degli obiettivi organizzativi. Il corso intende sviluppare la competenza al lavoro di squadra, attraverso la maggiore consapevolezza delle proprie modalità relazionali e del proprio ruolo all'interno di un team.

Modulo 1

Teoria del funzionamento gruppale: le relazioni nei gruppi di lavoro

Modulo 2

Strumenti di autovalutazione per migliorare le proprie modalità relazioni in gruppo

Modulo 3

Contrasti e conflitti nei gruppi di lavoro

Modulo 4

Obiettivi individuali e obiettivi di gruppo: collaborazione versus competizione



DOCENTI

ANDREA PUCCI - Psicologo del lavoro e psicoterapeuta. Da oltre 15 anni opera nel settore della formazione e della consulenza aziendale per alcune delle più importanti aziende e organizzazioni italiane, tra cui Mercedes Benz Italia, Ericsson, Fastweb, Fondazione Roma Sanità Banca d'Italia, Confagricoltura, ecc.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso metterà a fuoco le variabili fondamentali del “governo” di un’associazione di imprese, con particolare riferimento ai fattori che possono migliorare la soddisfazione dei soci e la motivazione a fruire dei servizi offerto, attraverso l’applicazione degli strumenti del marketing. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Comprendere gli elementi basilari del marketing associativo
- Incrementare la conoscenza dei propri associati
- Adottare un metodo di segmentazione
- Posizionare l’offerta dei propri servizi
- Individuare percorsi di miglioramento del livello di soddisfazione degli associati



DESTINATARI

Ruoli direttivi e di coordinamento, funzionari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La qualità del servizio

La definizione di qualità; il miglioramento della qualità dei servizi; il processo di customer experience e customer satisfaction; caratteristiche e evoluzione del marketing dei servizi

Modulo 2 - Analisi dell’ambiente competitivo

Le variabili di mercato da considerare; l’analisi del mercato di riferimento; l’analisi della concorrenza

Modulo 3 - Definizione del posizionamento strategico

Individuazione degli obiettivi strategici; segmentazione del mercato; preparazione del personale coinvolto; delineazione dell’offerta

Modulo 4 - Costruzione del piano di marketing operativo

Definizione delle caratteristiche specifiche del servizio offerto; determinazione del prezzo; organizzazione del modello distributivo; scelta dei canali di promozione e comunicazione; definizione del budget di marketing.



DOCENTI

CARLO PENATI - Docente di Organizzazione aziendale all’Università degli Studi di Milano, titolare della società di consulenza direzionale Koinos con la quale ha accompagnato processi di cambiamento, in trent’anni di esperienza, di oltre cento aziende private e pubbliche tra cui Artsana, DHL, Adecco, Enichem, Vodafone, Ferrovie dello stato, UBI Banca, Banca Intesa, Banca Fideuram, Rasbank, Regione Lombardia, Comune di Milano, Acli nazionali, Presidenza del Consiglio dei ministri, Fiera di Verona e Confagricoltura.



DURATA
16 ore



10 NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso si propone di fornire un indispensabile supporto metodologico a tutti coloro che partecipano, in ruoli di responsabilità o operativi, ai processi di progettazione ed erogazione di servizi attingendo alla cassetta degli attrezzi ormai consolidata del marketing. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Comprendere gli elementi basilari del marketing dei servizi
- Cogliere le peculiarità di un servizio e degli elementi qualitativi che lo compongono
- Analizzare un ambiente competitivo e definire una strategia di mercato
- Adottare un metodo di segmentazione
- Delineare un posizionamento competitivo
- Tracciare un piano operativo di marketing



DESTINATARI

Ruoli direttivi e di coordinamento, funzionari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il "governo" dell'Associazione

Le ragioni dell'appartenenza associativa
La gestione delle transazioni con gli associati
Evoluzione della tutela
Evoluzione nella gestione integrata dei servizi

Modulo 2 - Il mercato di riferimento

I pubblici di Confagricoltura
La conoscenza degli associati
La focalizzazione dei bisogni
L'identificazione e la gestione degli stakeholder

Modulo 3 - Il processo di marketing associativo

L'analisi della concorrenza
La definizione della strategia e del posizionamento
La segmentazione degli associati
La costruzione del sistema di offerta
La promozione dei propri servizi



DOCENTI

CARLO PENATI - Docente di Organizzazione aziendale all'Università degli Studi di Milano, titolare della società di consulenza direzionale Koinos con la quale ha accompagnato processi di cambiamento, in trent'anni di esperienza, di oltre cento aziende private e pubbliche tra cui Artsana, DHL, Adecco, Enichem, Vodafone, Ferrovie dello stato, UBI Banca, Banca Intesa, Banca Fideuram, Rasbank, Regione Lombardia, Comune di Milano, Acli nazionali, Presidenza del Consiglio dei ministri, Fiera di Verona e Confagricoltura.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



TEAM BUILDING NELL'ERA DELLA COLLABORAZIONE

 Finanziabile da Foragri per i dipendenti delle aziende iscritte al Fondo



OBIETTIVI

Il corso si focalizza sulle modalità di team-building nell'era dei social network e dell'economia della condivisione. Partendo da spunti teorici sull'evoluzione delle modalità di interazione e di cooperazione ne verifica l'effetto all'interno delle aziende in termini di logiche di squadra. Affronta poi il tema dello stile sociale nella costruzione e gestione del team. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Capire l'evoluzione del concetto di "costruire la squadra" in tempi di grandi cambiamenti
- Analizzare la propria organizzazione come un'organizzazione neurale da attivare
- Apprendere il proprio stile sociale prevalente, i plus e i minus
- Capire come essere socialmente più versatili per riuscire a costruire una squadra affiatata e senza conflitti
- Portarsi a casa alcune azioni da mettere in atto per interagire con i collaboratori/colleghi in modo efficace



DESTINATARI

Ruoli direttivi e di coordinamento, funzionari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'economia del noi

L'evoluzione del concetto di condivisione
L'impatto sui prodotti, sulle relazioni, sui consumatori
L'impatto nelle relazioni organizzative
Le organizzazioni neurali come nuova rappresentazione delle aziende

Modulo 2 - La leadership collaborativa

I modelli di leadership tradizionali
La leadership coerente con un'organizzazione neurale
Liberare e controllare: i paradossi della leadership collaborativa

Modulo 3 - Gli stili sociali e la creazione del team

La teoria degli stili sociali
I 4 stili sociali - driver, analytical, amiable, expressive - i plus e i minus
Le strategie di adattamento agli stili sociali
La creazione della squadra secondo la teoria degli stili sociali



DOCENTI

ANNA CAZZULANI - Lavora da più di venti anni nel mondo Human Resources. Ha passato i primi 10 anni della sua carriera professionale nelle direzioni HR di aziende medio-grandi e i successivi 13 come consulente di direzione in ambito HR. Nel 2013 ha creato con Chiara Bonomi una società di consulenza colorata e innovativa: Kokeshi coloured HR.



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso si propone di fornire un kit di base per la gestione delle performance dei propri collaboratori, attraverso metodi e strumenti orientati alla responsabilizzazione nel conseguimento degli obiettivi, in una logica di sviluppo delle qualità professionali e di innovazione organizzativa.

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Comprendere l'importanza di valutare i collaboratori
- Pianificare e comunicare le prestazioni attese
- Dare feed-back continui sull'andamento della prestazione
- Valutare i risultati raggiunti e i comportamenti attivati
- Attivare percorsi di sviluppo professionale



DESTINATARI

Ruoli direttivi e di coordinamento.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La valutazione dei collaboratori

L'importanza di dare e ricevere feedback sul proprio lavoro; la centralità della valutazione nello sviluppo delle risorse umane; la valutazione delle prestazioni, del potenziale e delle competenze; quale metodo adottare?

Modulo 2 - La definizione delle prestazioni attese

Che cosa e come valutare; chi valuta chi: ruoli e responsabilità nel processo di valutazione; l'identificazione dei risultati e dei comportamenti attesi; il colloquio di condivisione delle prestazioni da fornire; il ruolo del capo e il ruolo del collaboratori

Modulo 3 - La valutazione dei risultati

Il monitoraggio dell'andamento della prestazione; i colloqui di verifica durante l'anno; la valutazione dei risultati raggiunti e dei comportamenti attivati; il colloquio di valutazione dei risultati

Modulo 4 - La pianificazione dello sviluppo professionale

Il miglioramento delle prestazioni deboli; un piano personalizzato di sviluppo; Il colloquio di sviluppo delle performance.



DOCENTI

CARLO PENATI - Docente di Organizzazione aziendale all'Università degli Studi di Milano, titolare della società di consulenza direzionale Koinos con la quale ha accompagnato processi di cambiamento, in trent'anni di esperienza, di oltre cento aziende private e pubbliche tra cui Artsana, DHL, Adecco, Enichem, Vodafone, Ferrovie dello stato, UBI Banca, Banca Intesa, Banca Fideuram, Rasbank, Regione Lombardia, Comune di Milano, Acli nazionali, Presidenza del Consiglio dei ministri, Fiera di Verona e Confagricoltura.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso parte dall'evidenziare come l'avvento del digitale e l'uso di dispositivi portatili abbiano cambiato le nostre abitudini di consumo della comunicazione e quindi rendano necessario un ripensamento radicale della comunicazione professionale dentro e fuori le organizzazioni.

Verranno analizzati nel dettaglio gli strumenti che le persone usano all'interno dell'organizzazione, con particolare attenzione al testo scritto e alla reputazione in ambito social.

Una parte del corso sarà dedicata ad acquisire maggiore confidenza su tecniche di comunicazione e a sviluppare capacità critiche per poter valutare con una nuova prospettiva anche le comunicazioni predisposte da altre persone o funzioni. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- comprendere come sono cambiati i paradigmi della comunicazione digitale e che impatto hanno sulle quotidiane attività di comunicazione dentro e fuori le organizzazioni
- apprendere una serie di tecniche per rendere le comunicazioni efficaci: dal plain language alle metodologie per strutturare i contenuti e usare le immagini
- valorizzare le potenzialità di comunicazione digital dei normali strumenti di lavoro: da Excel per le infografiche a Google per le immagini e Power Point per il multimedia
- acquisire maggiore autonomia nell'uso degli strumenti di lavoro per incrementare la comunicazione efficace
- analizzare l'impatto sul personal brand e sulla reputazione derivante da usi (e abusi) degli strumenti di comunicazione digitale



DESTINATARI

Ruoli direttivi e di coordinamento, funzionari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le regole della comunicazione digitale

Quali sono i nuovi paradigmi della comunicazione e come cambia la responsabilità del mittente
Il funzionamento del cervello per semplificazione e conferma come chiave per progettare la comunicazione efficace

Criteri di valutazione di una buona comunicazione

La comunicazione integrata come strumento di crescita della reputazione della persona e dell'organizzazione

Modulo 2 - Elementi di design per facilitare la leggibilità

Dai movimenti oculari impariamo come mettere in pagina i contenuti

Lavorare sul design per migliorare la leggibilità e facilitare la comprensione dei messaggi

Stili font e colori: gli elementi di base per aiutare lettura e memorizzazione

Usare e creare modelli Power Point su misura per garantire rigore alle presentazioni

e definire modelli utili ad altre attività: dalle comunicazioni digitali alla segnaletica interna

Modulo 3 - Il potere della sintesi per valorizzare numeri e messaggi

Diminuire la densità di informazioni e sviluppare l'arte della sintesi

Il testo: le regole del plain language e l'uso delle parole

Titoli e organizzazione del contenuto: ovvero come scrivere una comunicazione raggiungendo l'obiettivo



Le parole nella email: a chi, come e perché invio le comunicazioni via email
I numeri: come leggere i numeri, come raccontare i numeri e trasformarli in fedeli alleati
In rete per provare soluzioni di infografica a basso costo e alta efficacia

Modulo 4 - Le immagini e lo story telling

L'uso delle immagini tra emozioni, qualità e diritti d'autore
Le immagini: cosa raccontano, dove trovarle, come sceglierle e come trattarle
Come funziona l'attenzione e come possiamo catturarla
In rete per rendere le immagini più leggere e facili da maneggiare
Raccontare invece di presentare o del potere narrativo delle storie che attiva i neuroni specchio



DOCENTI

CHIARA BONOMI - Lavora da oltre venti anni nel mondo della comunicazione e nella consulenza di direzione. Ha trascorso 15 anni della sua carriera professionale nella direzione comunicazione a definire la strategia e coordinare le attività di comunicazione finanziaria e marketing operativo di aziende medio-grandi e i successivi come consulente senior sulla reputazione corporate. Ha lavorato per SAP, Finmatica, Olimpiadi Torino2006, Barabino & Partners.

Nel 2007 ha fondato UnBreakFast, Associazione di Dirigenti in cerca di nuova occupazione, di cui è Presidente. Nel 2013 ha creato con Anna Cazzulani una società di consulenza colorata e innovativa: Kokeshi coloured HR.



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso parte dall'evidenziare come l'avvento del digitale e l'uso di dispositivi portatili abbiano cambiato le nostre abitudini di consumo della comunicazione e quindi rendano necessario un ripensamento radicale di tutta la comunicazione scritta.

Verranno analizzati nel dettaglio gli strumenti che le persone usano all'interno dell'organizzazione, con particolare attenzione al testo scritto e alla reputazione in ambito social.

Una parte del corso sarà dedicata ad acquisire maggiore confidenza su tecniche di redazione di testi e approfondirà in modo puntuale il tema della redazione, gestione e ottimizzazione della email. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- comprendere come sono cambiati i paradigmi della comunicazione digitale e che impatto hanno sulle quotidiane attività di comunicazione dentro e fuori le organizzazioni con particolare attenzione alla comunicazione scritta
- apprendere una serie di tecniche per rendere le comunicazioni scritte efficaci: dal plain language alle metodologie per strutturare i contenuti
- conoscere meglio le tecniche di redazione e gestione della mail all'interno di un'organizzazione complessa
- acquisire maggiore confidenza nella redazione di testi per incrementare la comunicazione efficace
- analizzare in modo critico l'efficacia di una comunicazione scritta



DESTINATARI

Ruoli direttivi e di coordinamento. Funzionari e professional che per esigenze di servizio fanno ampio uso di comunicazione scritta.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le regole della comunicazione digitale

Quali sono i nuovi paradigmi della comunicazione e come cambia la responsabilità del mittente
Il funzionamento del cervello per semplificazione e conferma come chiave per progettare la comunicazione efficace

Criteri di valutazione di una buona comunicazione

Modulo 2 - La redazione del testo

Il potere della sintesi e il rispetto dell'interlocutore

Il testo: le regole del plain language e l'uso delle parole

Costruire i titoli per indirizzare all'azione e creare interesse

Organizzare il contenuto: ovvero come scrivere una comunicazione raggiungendo l'obiettivo

Modulo 3 - Elementi di design per facilitare la leggibilità

Dai movimenti oculari impariamo come mettere in pagina i contenuti

Come l'uso di device digitali ha cambiato le abitudini di lettura e di comprensione del testo

Lavorare sul design per migliorare la leggibilità e facilitare la comprensione dei messaggi

Stili font e colori: gli elementi di base per aiutare lettura e memorizzazione

Modulo 4 - Conoscere l'email per governarla

A chi, come e perché invio le comunicazioni via email



Punti di forza e punti di debolezza di uno strumento che influenza la vita lavorativa di tutti
Come scrivere una mail che venga aperta, letta e compresa
Gestione delle comunicazioni (e delle relazioni) al tempo della mail



DOCENTI

CHIARA BONOMI - Lavora da oltre venti anni nel mondo della comunicazione e nella consulenza di direzione. Ha trascorso 15 anni della sua carriera professionale nella direzione comunicazione a definire la strategia e coordinare le attività di comunicazione finanziaria e marketing operativo di aziende medio-grandi e i successivi come consulente senior sulla reputazione corporate. Ha lavorato per SAP, Finmatica, Olimpiadi Torino2006, Barabino & Partners.

Nel 2007 ha fondato UnBreakFast, Associazione di Dirigenti in cerca di nuova occupazione, di cui è Presidente. Nel 2013 ha creato con Anna Cazzulani una società di consulenza colorata e innovativa: Kokeshi coloured HR.



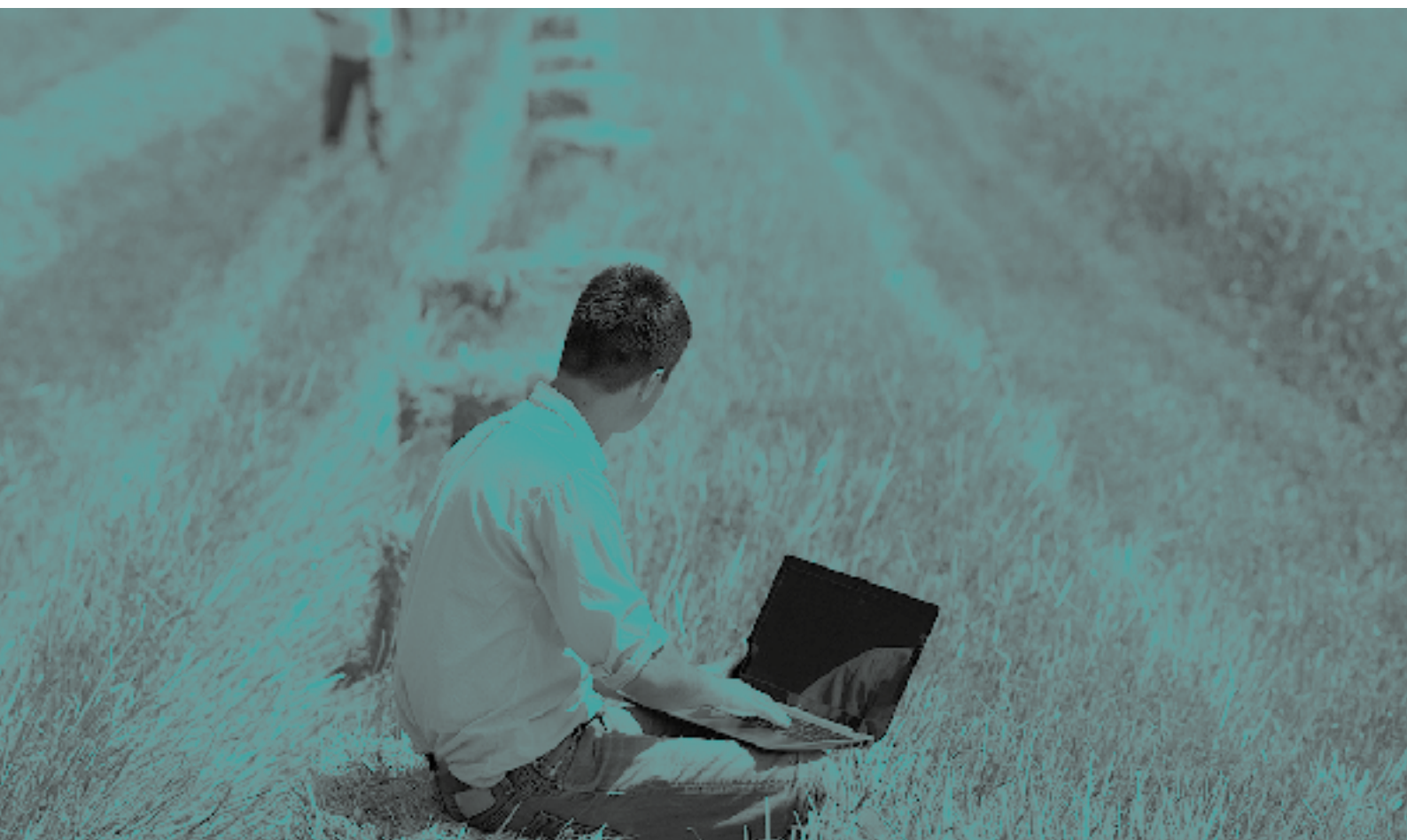
DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





ENAPRA LEARNING FORMAZIONE A DISTANZA



LA RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVA DEGLI ENTI (D.LGS 231/01)



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il percorso formativo "La responsabilità amministrativa degli Enti" si propone di illustrare il D.Lgs. 231/01 ed i suoi impatti nella gestione delle organizzazioni (sia pubbliche che private) in termini di rischi e responsabilità, e fornire una panoramica sugli strumenti di valutazione dei rischi e dei modelli organizzativi di gestione e controllo. Al termine del corso il partecipante sarà in grado di:

- Individuare i reati previsti dal codice penale che implicano la responsabilità amministrativa delle banche secondo quanto previsto dal dlgs. 231/01
- Definire le caratteristiche generali del dlgs. 231/01 e i concetti di base per introdurre il tema della responsabilità amministrativa
- Descrivere le caratteristiche degli illeciti amministrativi dipendenti dai reati che implicano la responsabilità amministrativa delle banche (indice sezione 3 del dlgs. 231/01).



DESTINATARI

Operai, impiegati, quadri e dirigenti.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Caratteristiche generali

Introduzione al D. Lgs. 231/2001

Test formativo

Modulo 2 - Il modello organizzativo del D. Lgs. 231/01

Il modello organizzativo

Il sistema di gestione del rischio

L'Organismo di Vigilanza

Test formativo

Modulo 3 - I reati sanzionati

Reati nei rapporti con la pubblica amministrazione

Reati societari e contro il commercio

Reati legati alla sicurezza sul lavoro

Reati ambientali a danno di specie animali e vegetali

Reati ambientali legati alla qualità dell'acqua e dell'aria

Reati ambientali legati alla gestione dei rifiuti

Reati di terrorismo e contro la personalità

Reati di criminalità organizzata e di intralcio alla giustizia

Test formativo

Test finale



DURATA

3 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso di formazione HACCP per Addetti alimentari (sicurezza alimentare secondo standard HACCP) risponde agli obblighi formativi previsti da Pacchetto Igiene - Regolamenti 852/853/854 del 2004 e dalle Norme di Recepimento Regionali del Regolamento 852/04. Il corso si pone l'obiettivo di illustrare i principi fondamentali della normativa sulla sicurezza alimentare in Europa e in Italia e di descrivere i comportamenti corretti che l'addetto alla manipolazione di alimenti deve seguire nel corso del suo lavoro.

Al termine del corso il partecipante sarà in grado di riconoscere i corretti comportamenti per l'igiene sul luogo di lavoro e di aumentare la propria consapevolezza dei pericoli di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti.



DESTINATARI

Operai, impiegati, quadri e dirigenti.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il sistema HACCP

- Presentazione del Corso
- Caratteristiche dell'HACCP
- Piano HACCP: fase preliminare
- Piano HACCP: fase attuativa
- Efficacia dell'HACCP
- Tracciabilità e Rintracciabilità

Modulo 2 - Rischi Microbiologici e Contaminazione

- Rischi Microbiologici
- Contaminazione microbica degli alimenti
- Prevenzione della contaminazione degli alimenti

Modulo 3 - Pulizia e Igiene

- Requisiti dei locali
- Pulizia dei Locali
- Igiene della persona



DURATA

2 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



ITALIANO PER STRANIERI (PER LIVELLO DI CONOSCENZA)



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

Il corso ha l'obiettivo di migliorare la conoscenza della lingua italiana per consentire all'utente un migliore inserimento nel contesto italiano e favorire l'interazione e le relazioni umane e professionali. Il corso permette inoltre di individuare il livello iniziale di conoscenza e permettere all'utente di accedere al livello di corso specifico.



DESTINATARI

Operai.



PROGRAMMA

Il corso si articola in 5 livelli:

Principiante in 3 moduli con 24 unità didattiche e 3 check

Elementare in 3 moduli con 24 unità didattiche e 3 check

Intermedio 1 in 3 moduli con 24 unità didattiche e 3 check

Intermedio 2 in 3 moduli con 24 unità didattiche e 3 check

Avanzato in 3 moduli con 24 unità didattiche e 3 check

Il corso ha una durata complessiva di circa 200 h in auto-apprendimento, e propone i seguenti contenuti:

Test di posizionamento con estrazione random delle domande

14 Moduli

150 Units

Oltre 1150 attività didattiche suddivise per abilità linguistica

124 animazioni introduttive

Circa 20 ore di audio in lingua originale

Esercizi interattivi in varia tipologia

Test di verifica al termine di ciascun modulo

Test di verifica al termine di ciascuna Unità

Vocabolario con la possibilità di ascoltare la pronuncia di ciascun lemma

Help contestuale e generale



DURATA

200 ore (tutti i livelli)



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

L'obiettivo generale del corso è la sensibilizzazione dei lavoratori abilitati al trattamento dati. Alla base della progettazione e realizzazione di questo intervento formativo sono stati definiti i seguenti obiettivi didattici:

- Fornire una panoramica delle novità introdotte dal D.Lgs. 196/2003, evidenziando, in particolare, gli effetti dell'applicazione delle nuove disposizioni nelle attività dei diversi attori coinvolti
- Sensibilizzare gli utenti sul tema del trattamento dei dati personali e agevolare l'adozione delle misure previste attraverso contenuti non puramente espositivi, ma mediante ampio utilizzo di esempi contestualizzati e vicini alla realtà lavorativa
- Progettare un sistema di valutazione in grado di misurare le competenze acquisite dagli utenti e definire l'efficacia del corso, individuando puntualmente eventuali aree di miglioramento.



DESTINATARI

Impiegati, quadri e dirigenti.



PROGRAMMA

Test iniziale

Modulo 1 - Introduzione al Codice

Caratteristiche generali della privacy

Modulo 2 - Attori e diritti

Profili organizzativi e responsabilità

Diritti dell'interessato

Test Formativo 1

Modulo 3 - Misure di sicurezza e sanzioni

Misure di sicurezza per la protezione dei dati

Misure in caso di trattamento con strumenti elettronici

Misure in caso di trattamento con strumenti non elettronici

Utilizzo di risorse informatiche e documentazione cartacea

Sanzioni

Test Formativo 2

Test finale



DURATA

3 ore



1

NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso "Reti d'Impresa" si pone l'obiettivo di illustrare le caratteristiche normative e societarie delle reti di impresa. Al termine del corso il partecipante sarà in grado di descrivere le caratteristiche del contratto di rete, delineare le modalità di progettazione del sistema e programma di Rete e illustrare gli aspetti fiscali e tributari del sistema di rete.



DESTINATARI

Impiegati, quadri e dirigenti.



PROGRAMMA

Test iniziale

Modulo 1 - Le reti d'impresa

- Le reti d'impresa e i loro scopi
- Tipologie e strumenti di progettazione
- Test formativo

Modulo 2 - Il contratto di rete

- Evoluzione normativa
- Obiettivi ed attività
- Durata e regole
- Test formativo

Modulo 3 - Il programma di rete

- Programma di rete e responsabilità
- Fondo patrimoniale
- Organo comune
- Altre forme di aggregazione
- Test formativo

Modulo 4 - Fiscalità delle reti e casi di aggregazione

- Caratteristiche fiscali del contratto di rete
- Una rete del sapere
- Una rete del fare
- Una rete del costruire insieme
- Test formativo

Test finale



DURATA

3,5 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 8 dell'11 gennaio 2012 sono stati pubblicati gli accordi Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 che definiscono le caratteristiche della formazione sulla sicurezza sul lavoro per lavoratori, preposti, dirigenti e datori di lavoro con funzione di RSPP. A tal proposito, alla base della progettazione di questo percorso formativo sono stati definiti i seguenti obiettivi: fornire una panoramica delle disposizioni del D.Lgs. 81 e s.m.i. evidenziando, in particolare, gli effetti dell'applicazione del Decreto; sensibilizzare gli utenti sul tema della sicurezza e agevolare l'adozione delle misure previste attraverso contenuti non puramente espositivi, ma mediante ampio utilizzo di esempi contestualizzati e vicini alla realtà lavorativa; progettare un sistema di valutazione in grado di misurare le competenze acquisite dagli utenti e definire l'efficacia del corso, individuando puntualmente eventuali aree di miglioramento.



DESTINATARI

Il target del corso è composto da lavoratori e con l'obbligo normativo di formazione/informazione sul tema della sicurezza.



PROGRAMMA

Il percorso offre un sistema modulare di formazione, in accordo con gli standard internazionali della formazione a distanza. È possibile, infatti, combinare i vari contenuti per rispondere alle diverse esigenze e alle richieste delle disposizioni legislative. Il percorso è assolutamente flessibile e adattabile ai vari contesti di riferimento, con una forte disposizione alla combinazione dei seguenti moduli didattici:

Modulo 1 - Il Testo Unico: gli attori coinvolti

- Le novità e le caratteristiche generali
- Il sistema istituzionale
- Gli "attori" della sicurezza (soggetti obbligati)
- Gli "attori" della sicurezza (altri soggetti)

Modulo 2 - La gestione della prevenzione nei luoghi di lavoro

- La valutazione dei rischi
- Le misure generali di tutela, la formazione e la sorveglianza sanitaria
- La gestione delle emergenze
- Il contratto di appalto
- Le sanzioni e le disposizioni in materia penale e civile

Modulo 3 - Luoghi di lavoro e attrezzature

- Le caratteristiche dei luoghi di lavoro
- La segnaletica
- L'uso delle attrezzature di lavoro e dei DPI

Modulo 4 - L'uso dei videoterminali

- Videoterminali: la valutazione dei rischi
- La postazione di lavoro: i requisiti delle attrezzature



I requisiti dell'ambiente e dell'interfaccia elaboratore/uomo
Lo svolgimento dell'attività lavorativa
Dispensa. Esercizi fisici

Modulo 5 - Disposizioni relative al pericolo di incendio

Il rischio di un incendio
La prevenzione antincendio
La protezione da un incendio

Modulo 6 - Primo Soccorso

Attrezzature e formazione
In caso d'emergenza
Dispensa di Primo Soccorso

Modulo 7 - Stress Lavoro Correlato

La normativa in vigore
I disturbi psicosomatici
Una proposta metodologica

Modulo 8 - Normativa comunitaria e nazionale sulla sicurezza

Principi giuridici comunitari e nazionali
Evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro
Il sistema di assicurazione contro gli infortuni e le malattie professionali

Modulo 9 - Attività di rappresentanza dei lavoratori

Individuazione del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza
Attività del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza

Modulo 10 - La gestione efficace del processo comunicativo

Le relazioni
Gli elementi della comunicazione
La comunicazione efficace sul posto di lavoro

Modulo 11 - Modelli organizzativi per la sicurezza

Caratteristiche del D. Lgs. 231/2001
Modello organizzativo esimente
Conformità del modello organizzativo



DURATA
4 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è rendere operativi ed efficienti gli utenti dell'applicativo e presentare le novità della versione 2010. Si impareranno le tecniche di gestione e organizzazione dati con un database relazionale, creare tabelle, record e campi e utilizzarli in modo semplice tramite maschere di input, query e report.



DESTINATARI

Operai o impiegati, quadri e dirigenti: tutti coloro che devono apprendere le nozioni di base per la gestione di Basi di dati; tutti coloro che, avendo già una formazione di base del software, hanno bisogno di utilizzare al meglio i comandi e conoscere gli strumenti avanzati ; tutti coloro che hanno già utilizzato Access 2003 e vogliono orientarsi nella nuova interfaccia 'Office fluent' di Access 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato Access 2007 e vogliono conoscere le novità di Access 2010.



PROGRAMMA

Il corso prevede la trattazione dei seguenti contenuti:

- Passare a Access 2010
- Comprendere un database
- Introduzione a Microsoft Access
- Creare un database
- Creare le tabelle
- Gestire le tabelle
- Creare le relazioni tra le tabelle
- Creare e personalizzare filtri e query
- Lavorare con le espressioni
- Progettare maschere e report



DURATA

6 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è rendere operativi ed efficienti gli utenti dell'applicativo e presentare le novità della versione 2010. Si imparerà a creare e gestire un semplice foglio elettronico, eseguire calcoli e statistiche, presentare in modo efficace i prospetti corredandoli di elementi logico-decorativi e rappresentazioni grafiche dei dati.



DESTINATARI

Tutti coloro che devono apprendere le nozioni di base per la realizzazione di un foglio elettronico; tutti coloro che, avendo già una formazione di base del software, hanno bisogno di utilizzare al meglio i comandi e conoscere alcuni strumenti avanzati; tutti coloro che hanno già utilizzato Excel 2003 e vogliono orientarsi nella nuova interfaccia 'Office fluent' di Excel 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato Excel 2010 e vogliono conoscere le novità di Excel 2010.



PROGRAMMA

Modulo 1 - I fondamenti di Excel 2010

- Passare a Microsoft Excel 2010
- Le novità di Excel 2010
- Le basi di Excel
- Le celle

Modulo 2 - Le formule e gli strumenti di analisi

- Le operazioni sulle celle
- Le tabelle
- Le formule
- Le formule avanzate

Modulo 3 - L'elaborazione grafica dei dati

- I grafici
- La visualizzazione e l'automazione dei dati
- Le tabelle e il grafico Pivot

Modulo 4 - La visualizzazione, la revisione e la protezione dei dati

- La revisione dei dati
- L'impostazione della pagina
- L'organizzazione dei dati

Modulo 5 - Gli elementi logico-decorativi

- Le immagini e le ClipArt
- Le SmartArt



DURATA

9 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è rendere operativi ed efficienti gli utenti sull'utilizzo dell'applicativo e presentare le novità della versione 2010. Si imparerà a formattare al meglio il proprio documento di Word, a creare tabelle e grafici, a utilizzare correttamente la funzione della stampa unione, le macro. e le animazioni.



DESTINATARI

Tutti coloro che devono apprendere le nozioni di base per realizzazione di un documento di testo; tutti coloro che, avendo già una formazione di base del software, hanno bisogno di utilizzare al meglio i comandi e conoscere gli strumenti avanzati per sfruttare tutte le potenzialità di Word 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato Word 2003 e vogliono orientarsi nella nuova interfaccia 'Office fluent' di Word 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato Word 2007 e vogliono conoscere le novità di Word 2010.



PROGRAMMA

Il Curriculum comprende tutti i corsi Office 2010:

- Access 2010
- Excel 2010
- Outlook 2010
- PowerPoint 2010
- Word 2010



DURATA

37 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è rendere operativi ed efficienti gli utenti sull'utilizzo dell'applicativo e presentare le novità della versione 2010. Si imparerà a formattare al meglio il proprio documento di Word, a creare tabelle e grafici, a utilizzare correttamente la funzione della stampa unione, le macro e le animazioni.



DESTINATARI

Tutti coloro che devono apprendere le nozioni di base per la realizzazione di un documento di testo; tutti coloro che, avendo già una formazione di base del software, hanno bisogno di utilizzare al meglio i comandi e conoscere gli strumenti avanzati per sfruttare tutte le potenzialità di Word 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato Word 2003 e vogliono orientarsi nella nuova interfaccia 'Office fluent' di Word 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato Word 2007 e vogliono conoscere le novità di Word 2010.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le operazioni di base

Passare a Word 2010, le novità di Word 2010 e la gestione dei documenti

Modulo 2 - La gestione del testo

La redazione e la formattazione di testo e paragrafi; gli stili; le modalità di visualizzazione

Modulo 3 - Le tabelle e le immagini

Le tabelle; le immagini

Modulo 4 - Le smartart e i grafici

Le SmartArt; i grafici

Modulo 5 - Le forme e gli elementi testuali

Le forme e le caselle di testo; gli elementi testuali e i simboli

Modulo 6 - La formattazione del documento e i modelli

Il layout di pagina e le sezioni; i modelli

Modulo 7 - La revisione del documento

La revisione finale; la revisione collaborativa

Modulo 8 - I documenti complessi

I riferimenti; i documenti master

Modulo 9 - Le funzioni avanzate

Le Macro; la stampa unione



DURATA

9 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è rendere operativi ed efficienti gli utenti dell'applicativo e presentare le novità della versione 2010. Si imparerà a creare presentazioni efficaci in PowerPoint, corredate da effetti logico-decorativi quali immagini, clipart e grafici, transizioni e animazioni.



DESTINATARI

Tutti coloro che devono apprendere le nozioni di base per la realizzazione di una presentazione; tutti coloro che, avendo già una formazione di base del software, hanno bisogno di utilizzare al meglio i comandi e conoscere gli strumenti avanzati per sfruttare tutte le potenzialità di PowerPoint 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato PowerPoint 2003 e vogliono orientarsi nella nuova interfaccia 'Office fluent' di PowerPoint 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato PowerPoint 2007 e vogliono conoscere le novità di PowerPoint 2010.



PROGRAMMA

Modulo 1 - I fondamenti di PowerPoint 2010

Passare a Microsoft PowerPoint 2010; iniziare a usare PowerPoint 2010; le presentazioni PowerPoint

Modulo 2 - Gli elementi di base

Le operazioni di base; le caselle di testo e le forme; le immagini e le Clipart; le tabelle

Modulo 3 - Gli elementi avanzati

Le SmartArt; i grafici; gli elementi multimediali

Modulo 4 - La gestione del testo

Il testo; la revisione e il commento; le note e il testo accessorio

Modulo 5 - Gli oggetti e l'area di lavoro

La gestione degli oggetti; l'area di lavoro

Modulo 6 - Le transizioni, le animazioni e le interazioni

Le transizioni e le animazioni; le animazioni personalizzate e le interazioni

Modulo 7 - Gli schemi

Lo schema Diapositiva; lo schema Stampati e lo schema Note



DURATA

9 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è familiarizzare con uno dei più diffusi client di posta elettronica e organizzare le proprie attività attraverso un sistema di collaborazione. Si imparerà a inviare e catalogare messaggi, lavorare con l'agenda ed il calendario, le note e le attività.



DESTINATARI

Tutti coloro che devono apprendere le nozioni di base per gestire la posta elettronica con Outlook; tutti coloro che, avendo già una formazione di base del software, hanno bisogno di utilizzare al meglio i comandi e conoscere gli strumenti avanzati; tutti coloro che hanno già utilizzato Outlook 2003 e vogliono orientarsi nella nuova interfaccia 'Office fluent' di Outlook 2010; tutti coloro che hanno già utilizzato Outlook 2007 e vogliono conoscere le novità di Outlook 2010.



PROGRAMMA

- Prime operazioni con Microsoft Outlook 2010
- La gestione degli elementi della rubrica
- La gestione degli elementi dell'agenda
- Note e attività



DURATA

2 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

INGLESE FACILE E IMMEDIATO - LIVELLO 1



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

I corsi di lingua permettono di apprendere i fondamenti della lingua e di acquisire sicurezza nelle quattro abilità fondamentali (ascoltare, leggere, parlare e scrivere), presentate in maniera integrata attraverso un ricco repertorio di attività multimediali differenziate per obiettivo, contesto applicativo e media utilizzato (audio, video, animazioni, cartoon, giochi ed esercizi in diverse tipologie) in proporzioni e modalità diverse in base al livello e all'argomento sviluppato nella specifica Unità. I corsi sono allineati sulla griglia di competenze definite dal Consiglio d'Europa e si articola su 5 livelli dall'A1 (Beginner) al B2 (Advanced).



DESTINATARI

I corsi di lingua sono progettati specificamente per un pubblico di studenti italiani che debbano apprendere la lingua per esigenze di tipo professionale.



PROGRAMMA

Livello 1 (CEF A1)

Viene introdotta la grammatica di base, il vocabolario e le abilità di pronuncia necessari per iniziare con successo lo studio della lingua. Il livello iniziale è perfetto per i principianti assoluti o i falsi principianti che desiderano ripassare le basi della lingua.



DURATA

40 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



INGLESE FACILE E IMMEDIATO - LIVELLO 2



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

I corsi di lingua permettono di apprendere i fondamentali della lingua e di acquisire sicurezza nelle quattro abilità fondamentali (ascoltare, leggere, parlare e scrivere), presentate in maniera integrata attraverso un ricco repertorio di attività multimediali differenziate per obiettivo, contesto applicativo e media utilizzato (audio, video, animazioni, cartoon, giochi ed esercizi in diverse tipologie) in proporzioni e modalità diverse in base al livello e all'argomento sviluppato nella specifica Unità. I corsi sono allineati sulla griglia di competenze definite dal Consiglio d'Europa e si articola su 5 livelli dall'A1 (Beginner) al B2 (Advanced).



DESTINATARI

I corsi di lingua sono progettati specificamente per un pubblico di studenti italiani che debbano apprendere la lingua per esigenze di tipo professionale.



PROGRAMMA

Livello 2 (CEF A2)

Al livello 2 vengono introdotti i termini principali del vocabolario Business e le esercitazioni per lo sviluppo delle abilità di scrittura. Il corso a questo livello è perfetto per studenti che abbiano una conoscenza di base della lingua e intendano iniziare lo studio della lingua per l'ambito Business.



DURATA

40 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

I corsi di lingua permettono di apprendere i fondamenti della lingua e di acquisire sicurezza nelle quattro abilità fondamentali (ascoltare, leggere, parlare e scrivere), presentate in maniera integrata attraverso un ricco repertorio di attività multimediali differenziate per obiettivo, contesto applicativo e media utilizzato (audio, video, animazioni, cartoon, giochi ed esercizi in diverse tipologie) in proporzioni e modalità diverse in base al livello e all'argomento sviluppato nella specifica Unità. I corsi sono allineati sulla griglia di competenze definite dal Consiglio d'Europa e si articola su 5 livelli dall'A1 (Beginner) al B2 (Advanced).



DESTINATARI

I corsi di lingua sono progettati specificamente per un pubblico di studenti italiani che debbano apprendere la lingua per esigenze di tipo professionale.



PROGRAMMA

Livello 3 (CEF B1)

Il corso al livello 3 si concentra nello sviluppare il vocabolario, lo stile e il registro di scrittura per l'area Business. Comprende argomenti quali le strutture aziendali, General office management, la conversazione telefonica e le telecomunicazioni, la pianificazione degli incontri, prodotti e servizi, marketing, strategie promozionali, servizio alla clientela e finanza aziendale. Il corso è perfetto per studenti che hanno una conoscenza di base dell'inglese di area Business e vogliono rafforzare le abilità linguistiche e il vocabolario relativo.



DURATA

40 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

I corsi di lingua permettono di apprendere i fondamenti della lingua e di acquisire sicurezza nelle quattro abilità fondamentali (ascoltare, leggere, parlare e scrivere), presentate in maniera integrata attraverso un ricco repertorio di attività multimediali differenziate per obiettivo, contesto applicativo e media utilizzato (audio, video, animazioni, cartoon, giochi ed esercizi in diverse tipologie) in proporzioni e modalità diverse in base al livello e all'argomento sviluppato nella specifica Unità. I corsi sono allineati sulla griglia di competenze definite dal Consiglio d'Europa e si articola su 5 livelli dall'A1 (Beginner) al B2 (Advanced).



DESTINATARI

I corsi di lingua sono progettati specificamente per un pubblico di studenti italiani che debbano apprendere la lingua per esigenze di tipo professionale.



PROGRAMMA

Livello 2 (CEF B2)

Il corso al livello 4 si concentra nello sviluppare il vocabolario, lo stile e il registro di scrittura per l'area Business. Comprende argomenti quali le strutture aziendali, General office management, la conversazione telefonica e le telecomunicazioni, la pianificazione degli incontri, prodotti e servizi, marketing, strategie promozionali, servizio alla clientela e finanza aziendale. Il corso è perfetto per studenti che hanno una conoscenza di base dell'inglese di area Business e vogliono rafforzare le abilità linguistiche e il vocabolario relativo.



DURATA

40 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

INGLESE FACILE E IMMEDIATO - LIVELLO 5



Finanziabile da
Foragri
per i dipendenti
delle
aziende iscritte
al Fondo



OBIETTIVI

I corsi di lingua permettono di apprendere i fondamenti della lingua e di acquisire sicurezza nelle quattro abilità fondamentali (ascoltare, leggere, parlare e scrivere), presentate in maniera integrata attraverso un ricco repertorio di attività multimediali differenziate per obiettivo, contesto applicativo e media utilizzato (audio, video, animazioni, cartoon, giochi ed esercizi in diverse tipologie) in proporzioni e modalità diverse in base al livello e all'argomento sviluppato nella specifica Unità. I corsi sono allineati sulla griglia di competenze definite dal Consiglio d'Europa e si articola su 5 livelli dall'A1 (Beginner) al B2 (Advanced).



DESTINATARI

I corsi di lingua sono progettati specificamente per un pubblico di studenti italiani che debbano apprendere la lingua per esigenze di tipo professionale.



PROGRAMMA

Livello 3 (CEF B2)

Il corso al livello 5 si concentra nello sviluppare il vocabolario, lo stile e il registro di scrittura per l'area Business. Comprende argomenti quali le strutture aziendali, General office management, la conversazione telefonica e le telecomunicazioni, la pianificazione degli incontri, prodotti e servizi, marketing, strategie promozionali, servizio alla clientela e finanza aziendale. Il corso è perfetto per studenti che hanno una conoscenza di base dell'inglese di area Business e vogliono rafforzare le abilità linguistiche e il vocabolario relativo.



DURATA

40 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Il corso sul "JOBS ACT: la riforma del mercato del lavoro" si pone l'obiettivo di fornire un primo quadro sintetico ma esaustivo delle novità introdotte dalle nuove disposizioni, anche alla luce della pubblicazione dei primi decreti attuativi della legge delega, al fine di orientare al meglio le scelte gestionali per l'amministrazione del personale.



DESTINATARI

Operai, Responsabili e Addetti HR - amministrazione del personale, quadri e dirigenti.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Che cos'è il JOBS ACT

Come cambia il lavoro - I punti chiave
La Legge 183/2014 e le cinque deleghe
La Legge 78/2014 (ex decreto "Poletti")

Modulo 2 - I decreti attuativi in vigore

D.lgs 23/2015. Contratto a tempo indeterminato a tutele crescenti
D.lgs 22/2015. Riordino normativa in materia di ammortizzatori sociali
D.lgs 80/2015. Misure per la conciliazione di vita e lavoro
D.lgs 81/2015. Disciplina dei contratti e revisione mansioni

Modulo 3 - Decreti attuativi all'esame del Parlamento

Semplificazioni in materia di lavoro e pari opportunità
Politiche, ispezioni, ammortizzatori in costanza di rapporto

Test finale



DURATA

2 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI



OBIETTIVI

Il corso "L'arte della negoziazione sindacale" si pone l'obiettivo di favorire nei partecipanti la comprensione dei modelli di relazionali e illustrare i metodi e le tecniche di negoziazione, intende inoltre fornire gli strumenti per diventare un buon negoziatore.



DESTINATARI

Operai, impiegati, quadri e dirigenti.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La negoziazione tra tecnica ed emozioni

Dalla negoziazione alla collaborazione
Il buon negoziatore

Modulo 2 - Metodi e tecniche di negoziazione

Approccio distributivo e integrativo
Posizioni o interessi?
Il BATNA

Modulo 3 - Negoziare è comunicare

Il giusto mix
Il segreto è nell'ascolto
Intelligenza emotiva e Aikido

Test finale



DURATA

2 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

PRESENTAZIONE FOR.AGRI



FOR.AGRI - Fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua in Agricoltura, non ha fini di lucro ed opera in favore delle imprese, e dei relativi dipendenti, dei settori agricolo e agroalimentare, e di tutti i soggetti che hanno optato per l'adesione al Fondo.

Il Fondo promuove e finanzia attività formative per le singole imprese, per i territori e per i diversi settori, o attività individuali per i dipendenti attraverso i voucher formativi.

L'adesione a FOR.AGRI è gratuita e da l'opportunità all'azienda di richiedere il finanziamento della formazione dei propri dipendenti.

COME ADERIRE

Per aderire basta un clic: al momento delle denunce Uniemens o DMAG direttamente nel sito dell'INPS si preme la casella di adesione e l'a-

zienda risulterà iscritta e da quel momento potrà chiedere i finanziamenti senza alcun onere aggiuntivo.

Possono aderire al Fondo i datori di lavoro che operano col sistema UNIEMENS (e quindi, ad esempio, le aziende che occupano impiegati, quadri e dirigenti) e le aziende che occupano operai e che operano col sistema trimestrale DMAG-Unico.

Per saperne di più:

FOR.AGRI

Via Flavia, 3 - 00187 Roma

Tel. 06.88817690 Fax 06.92912578

Email: info@foragri.com

PEC: direzione@pec.foragri.com

www.foragri.com





ENAPRA

ENTE NAZIONALE PER LA RICERCA E LA FORMAZIONE IN AGRICOLTURA

Corso Vittorio Emanuele II, 101 - 00186 - Roma
Tel: +39.06.6852431, Fax: +39.06.6852395
E-mail: info@enapra.it www.enapra.it

Torna all'indice

