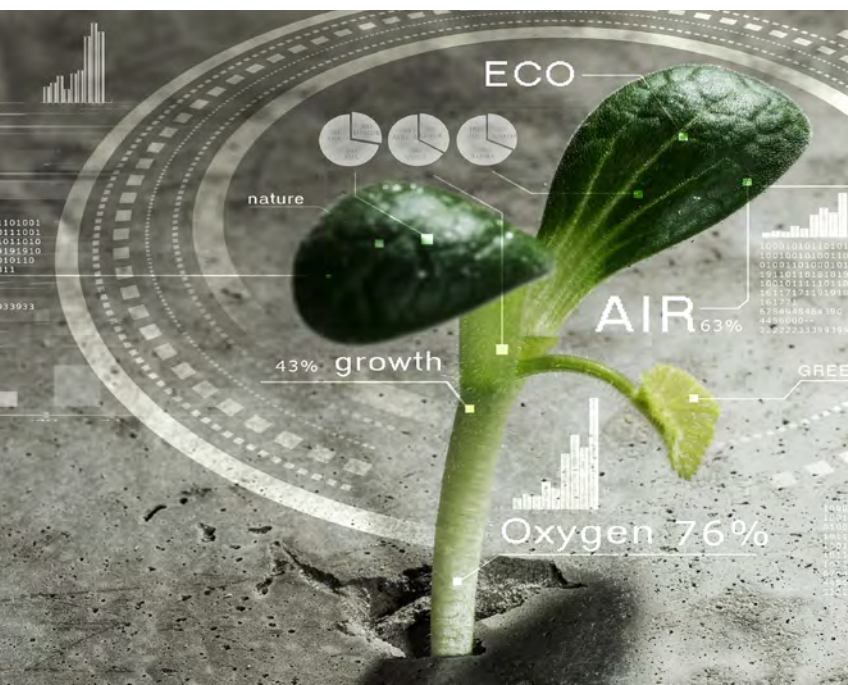




**COLTIVIAMO  
COMPETENZE**

---

## CATALOGO **CORSI**

---

 **Confagricoltura**

**enapra**  
ENTE FORMAZIONE  
CONFRAGRICOLTURA

# INDICE

## **PREFAZIONE**

del Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti 5

## **ENAPRA**

del Presidente di Enapra Luca Brondelli Di Brondello 6

## **IL CATALOGO**

## **FOR.AGRI**

## **A - AMBIENTE, ENERGIA E QUALITÀ**

- 1- La sostenibilità ambientale come strumento per la competitività delle imprese 10
- 2- Economia circolare 10
- 3- Smart-agribusiness e agenda 2030 - Trasformare le sfide in obiettivi di crescita e nuovi vantaggi competitivi 11
- 4- La produzione biologica: norme e tecniche 11
- 5- Integrated Pest Management: norme e tecniche 12
- 6- Etichettatura degli alimenti 12
- 7- Denominazione d'origine e valorizzazione di qualità 13
- 8- Igiene e manipolazione degli alimenti 13
- 9- La corretta gestione di un impianto a biogas 14

## **B - INNOVAZIONE TECNOLOGICA E DIGITALE**

- 1- Introduzione all'agricoltura 4.0 16
- 2- Agricoltura di precisione 16

- 3- L'irrigazione di precisione 17
- 4- Innovation broker 17
- 5- Agri-digital, l'innovazione del digitale a supporto del business 18

## **C - PRODUZIONI**

- 1- Tecniche di potatura dell'olivo 20
- 2- La gestione dei registri obbligatori nella normativa olivicola 20
- 3- Lotta biologica integrata nella produzione frutticola e orticola 21
- 4- Lotta biologica integrata nella produzione frutticola e orticola in ambiente protetto 21
- 5- Corso di fertirrigazione, soluzioni nutritive e fertilizzanti idrosolubili 22
- 6- Implementazione e sviluppo di sistemi di tracciabilità 22
- 7- Valorizzazione della qualità dell'olio extravergine di oliva 23
- 8- Tecniche colturali innovative per l'agrumicoltura 23
- 9- Lo studio della shelf-life di un prodotto alimentare 24
- 10- L'apicoltura nell'azienda agricola 24
- 11- Apicoltura biologica e biodinamica 25
- 12- Piante officinali: coltivazione, raccolta, trasformazione e mercato di riferimento 25
- 13- Gestione stalla 26
- 14- Gestione porcilaia 26
- 15- Benessere dei bovini adulti da carne, da latte e dei vitelli (d. Lgs. 146/2001 e d. Lgs. N.126 del 7 luglio 2011) 27
- 16- Benessere animale nell'allevamento suinicolo 27
- 17- Benessere animale nell'allevamento avicolo 28

|                                                                                                                                          |    |                                                                                                                                                         |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>D - SKILLS FOR WINE</b>                                                                                                               | 29 |                                                                                                                                                         |    |
| 1- Alto corso in viticoltura                                                                                                             | 30 |                                                                                                                                                         |    |
| 2- Alto corso in enologia                                                                                                                | 30 |                                                                                                                                                         |    |
| 3- Tecniche innovative di potatura della vite                                                                                            | 31 |                                                                                                                                                         |    |
| 4- Riconoscimento dei sintomi e controllo delle principali fitopatie della vite                                                          | 31 |                                                                                                                                                         |    |
| 5- Innovazione digitale nella produzione vitivinicola: dall'agricoltura di precisione all'irrigazione per la qualità dei mosti           | 32 |                                                                                                                                                         |    |
| 6- Il vino biologico, biodinamico e le certificazioni ambientali: contenuti e loro valorizzazione sul mercato nazionale e internazionale | 32 |                                                                                                                                                         |    |
| 7- Elementi essenziali per la determinazione della data di raccolta e analisi sensoriale delle uve                                       | 33 |                                                                                                                                                         |    |
| 8- La cura dell'igiene in cantina per il miglioramento della qualità dei vini                                                            | 33 |                                                                                                                                                         |    |
| 9- La certificazione di qualità nel comparto vitivinicolo                                                                                | 34 |                                                                                                                                                         |    |
| 10- Le gestione dei registri obbligatori nella normativa vitivinicola                                                                    | 34 |                                                                                                                                                         |    |
| 11- Il mercato del vino internazionale: caratteristiche e strumenti di marketing per l'export                                            | 35 |                                                                                                                                                         |    |
| 12- Digital-wine, l'innovazione del digitale a supporto dell'eno-business                                                                | 35 |                                                                                                                                                         |    |
| 13- Il turismo enogastronomico: caratteristiche della domanda e politiche di marketing                                                   | 36 |                                                                                                                                                         |    |
| 14- Wine events: pianificare in chiave marketing fiere ed eventi                                                                         | 36 |                                                                                                                                                         |    |
| 15- English for wine                                                                                                                     | 37 |                                                                                                                                                         |    |
| <b>E - GESTIONE AZIENDALE</b>                                                                                                            | 38 |                                                                                                                                                         |    |
| 1- Imprenditore del settore agricolo - corso base                                                                                        | 39 |                                                                                                                                                         |    |
| 2- L'importanza del bilancio d'esercizio come strumento di gestione dell'impresa agricola                                                | 39 |                                                                                                                                                         |    |
| 3- Le modalità di accesso al credito in agricoltura                                                                                      | 40 |                                                                                                                                                         |    |
| 4- Strumenti di finanziamento per l'agricoltura                                                                                          | 40 |                                                                                                                                                         |    |
| 5- La gestione del rischio in agricoltura                                                                                                | 41 |                                                                                                                                                         |    |
| 6- Le reti di impresa in agricoltura                                                                                                     | 41 |                                                                                                                                                         |    |
| 7- La figura del "fattore" nelle aziende agricole                                                                                        | 42 |                                                                                                                                                         |    |
|                                                                                                                                          |    | 8- Etichettatura, packaging e logistica del prodotto agricolo e agroalimentare                                                                          | 42 |
|                                                                                                                                          |    | 9- Social media e web marketing: metodi e strumenti per il prodotto agricolo e agroalimentare                                                           | 43 |
|                                                                                                                                          |    | 10- Creare e gestire un'organizzazione di produttori (OP)                                                                                               | 43 |
|                                                                                                                                          |    | 11- Tendenza ed evoluzione del mercato interno e mondiale: le commodities                                                                               | 44 |
|                                                                                                                                          |    | 12- Tendenza ed evoluzione del mercato interno e mondiale: il vino                                                                                      | 44 |
|                                                                                                                                          |    | 13- Tendenza ed evoluzione del mercato interno e mondiale: l'olio                                                                                       | 45 |
|                                                                                                                                          |    | 14- I rapporti contrattuali con la grande distribuzione organizzata                                                                                     | 45 |
|                                                                                                                                          |    | <b>F - EXPORT E INTERNAZIONALIZZAZIONE</b>                                                                                                              | 46 |
|                                                                                                                                          |    | 1- Trasporti internazionali, disciplina doganale nelle operazioni di import/export, origine della merce, risvolti fiscali delle operazioni con l'estero | 47 |
|                                                                                                                                          |    | 2- Sviluppare la funzione dell'export delle aziende agricole e agroalimentari                                                                           | 47 |
|                                                                                                                                          |    | 3- Contrattualistica internazionale, reti di impresa e accordi di joint ventures nelle operazioni con l'estero                                          | 48 |
|                                                                                                                                          |    | 4- Strategie di internazionalizzazione, trade finance e sistemi di pagamento internazionali                                                             | 48 |
|                                                                                                                                          |    | <b>G - AGRITURISMO</b>                                                                                                                                  | 49 |
|                                                                                                                                          |    | 1- Principi base e normative per l'attività agrituristica                                                                                               | 50 |
|                                                                                                                                          |    | 2- La gestione e la promozione dell'agriturismo                                                                                                         | 50 |
|                                                                                                                                          |    | 3- La gestione delle prenotazioni in agriturismo                                                                                                        | 51 |
|                                                                                                                                          |    | 4- La gestione dell'accoglienza in agriturismo                                                                                                          | 51 |
|                                                                                                                                          |    | 5- La gestione della sala nella ristorazione agrituristica                                                                                              | 52 |
|                                                                                                                                          |    | 6- Elementi di cucina applicata                                                                                                                         | 52 |
|                                                                                                                                          |    | 7- Agriturismo e cicloturismo: un connubio di successo                                                                                                  | 53 |
|                                                                                                                                          |    | <b>H - AGRICOLTURA SOCIALE</b>                                                                                                                          | 54 |
|                                                                                                                                          |    | 1- Progettare e gestire una fattoria sociale                                                                                                            | 55 |
|                                                                                                                                          |    | 2- Formazione on the job in agricoltura sociale                                                                                                         | 55 |

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3- Corso propedeutico per gli interventi assistiti con gli animali                                    | 56 |
| 4- Corso base per coadiutore di iniziative assistite con il cane e animali d'affezione                | 56 |
| 5- Corso base per coadiutore di iniziative assistite con il cavallo                                   | 57 |
| 6- Corso base per coadiutore di iniziative assistite con l'asino                                      | 57 |
| 7- Orto d'aiuto - corso base                                                                          | 58 |
| 8- Orto d'aiuto - corso avanzato                                                                      | 58 |
| <b>I - SOFT SKILLS</b>                                                                                | 59 |
| 1- Comunicazione e soddisfazione del cliente                                                          | 60 |
| 2- Organizzazione del tempo: metodologie per la gestione del tempo e la pianificazione delle attività | 60 |
| 3- Organizzazione del lavoro di gruppo: il team work                                                  | 61 |
| 4- Leadership development                                                                             | 61 |
| 5- Saper parlare in pubblico                                                                          | 62 |
| <b>E-LEARNING</b>                                                                                     | 63 |
| <b>I NOSTRI CONTATTI</b>                                                                              | 64 |

# PREFAZIONE

di Massimiliano Giansanti

L'agricoltura italiana vuole contribuire ancora di più alla ripresa della crescita e alla stabilità del nostro Paese perché possiede il potenziale per garantire l'approvvigionamento alimentare e perché è in grado di produrre beni con i più alti standard qualitativi d'Europa, preservando le risorse naturali, valorizzando il territorio e la cultura. Le imprese agricole e agroalimentari italiane, pertanto, sono - e possono esserlo sempre di più - il traino del sistema economico nazionale per uscire dalla crisi. Durante l'esperienza pandemica questa convinzione si è ulteriormente rafforzata: siamo stati i protagonisti della "filiera della vita" assicurando il cibo a tutti gli italiani; e mentre producevamo cibo, abbiamo comunque continuato a innovare la nostra organizzazione produttiva e distributiva, e a comunicare valori positivi ai consumatori. Lo sviluppo delle nuove tecnologie e in particolare della digitalizzazione, consentono alle imprese agricole di essere ancora più sostenibili, fornendo ai consumatori certezze per la salute, la sicurezza, la qualità del cibo legata alle tradizioni dei territori. Ora dobbiamo proseguire e potenziare quello che già stiamo facendo. La competitività del sistema agricolo passa anche attraverso il consolidamento e il potenziamento delle attività di formazione per lo sviluppo delle competenze. L'impresa che produce, che garantisce occupazione, che innova, che mitiga e si adatta ai cambiamenti climatici, che è al servizio del consumatore, cui garantisce alimenti sicuri, sani e di qualità, è un'impresa che aggiorna costantemente le competenze dei propri collaboratori.

È con grande piacere, quindi, che presento il nuovo Catalogo di Enapra:

un catalogo che rispetto all'ultima edizione del 2020, è più completo e ancora più adattabile alle esigenze di ogni azienda. Un volume che nasce dall'approfondita conoscenza dei fabbisogni delle aziende, maturata in questi anni grazie alle centinaia di iniziative che Enapra ha realizzato. Confagricoltura crede nella funzione strategica della formazione sin dal 1959, anno in cui fondò il suo Ente - l'ENAPRA - per garantire alle imprese, agli imprenditori e a tutti i loro collaboratori, lo sviluppo e l'aggiornamento delle competenze.

In questo contesto, inoltre, Confagricoltura ha costruito in questi anni la sua Academy, un grande programma di formazione a sostegno degli obiettivi sindacali dell'organizzazione, indirizzando l'azione di Enapra allo sviluppo di progetti e iniziative coerenti con le esigenze delle imprese per sostenerne la competitività e la crescita.

## **Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti**

*Imprenditore Agricolo, Presidente di Agricola Giansanti srl e Amministratore Delegato del Gruppo Aziende Agricole Di Muzio, presente nelle province di Roma, Viterbo e Parma. Le aziende, specializzate nella produzione di cereali, kiwi, latte e prodotti zootecnici, sono attive sia in ambito agroindustriale e sia agroenergetico, attraverso la produzione di energia elettrica da fotovoltaico. Tra l'altro a Parma produce Parmigiano Reggiano ed a Roma latte bovino di alta qualità per la Centrale del Latte.*

*Presidente di Confagricoltura dal 2017*

*Vicepresidente del Comitato delle organizzazioni agricole europee (COPA).*



# ENAPRA

di Luca Brondelli Di Brondello



**L'ENAPRA** - Ente Nazionale per la Ricerca e la Formazione in Agricoltura - è una moderna struttura che opera per la generazione e lo sviluppo delle conoscenze e delle competenze degli operatori (imprenditori, dirigenti, impiegati, operai) delle aziende agricole e agroalimentari e di qualsiasi altro ente, associazione o organismo del settore.

Enapra ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il riconoscimento della idoneità a svolgere compiti di informazione socioeconomica e di qualificazione professionale delle persone che lavorano in agricoltura. Nel 2003, l'Ente recepisce la normativa sulla certificazione di qualità ISO 9001:2015, per l'attività di progettazione ed erogazione di servizi formativi nel settore agricolo. Nel 2016 l'ente si è accreditato nella Regione Lazio. Oggi, come da oltre 60 anni, l'Enapra è l'ente di formazione di Confagricoltura e ne costituisce un importante supporto alle strategie di sviluppo attraverso l'offerta qualificata di strumenti per rispondere in tempo reale alle richieste avanzate dagli operatori.

## Le attività di ENAPRA negli ultimi anni

La struttura tecnica di ENAPRA è composta di esperti professionisti che, con il supporto delle realtà territoriali del sistema associativo di Confagricoltura e delle realtà economiche organizzate, è in grado di valutare e analizzare i fabbisogni formativi delle aziende. Di conseguenza, si progettano su misura piani di formazione specifici. L'Ente è in grado, inoltre, di reperire risorse e finanziamenti per lo svolgimento delle attività, nonché di erogare, gestire, rendicontare e certificare le attività

di formazione. Enapra offre un'ampia gamma di azioni formative anche nell'ambito di progetti finanziati dall'Unione Europea, da vari Ministeri e dai Fondi Interprofessionali (in particolare dal For. Agri, Fondo di riferimento del settore agricolo).

Enapra ha gestito, solo negli ultimi quattro anni, un volume di iniziative di formazione per più di 2.000 aziende per oltre 30.000 destinatari. Con il nome "Coltiviamo Competenze" si identifica l'insieme delle attività formative dell'Academy di Confagricoltura che Enapra contribuisce a realizzare: un luogo dove tutte le componenti coinvolte - dalle aziende agricole al personale dell'organizzazione, fino ai dirigenti eletti - fruiscono di contenuti per lo sviluppo delle competenze. L'Academy si struttura in "Scuole" riferibili ai soggetti beneficiari. Ogni anno Enapra e gli esperti incaricati determinano i programmi e gli aggiornamenti.

Enapra, inoltre, utilizza prodotti multimediali e i sistemi di formazione a distanza (FAD) inseriti in una propria piattaforma di e-learning (<https://enapra.conformityacademy.it>) Grazie all'accREDITamento presso la Regione Lazio, vengono erogati tutti i corsi abilitanti nel territorio regionale.

## Luca Brondelli Di Brondello - Presidente Enapra

*Imprenditore, conduce un'azienda ad indirizzo cerealicolo, viticolo e agrituristico nel Monferrato, in provincia di Alessandria. Dal 2017 è componente della Giunta Esecutiva di Confagricoltura con delega alla Formazione. Dal 2014 Presidente di ENAPRA.*

*È Presidente di Confagricoltura Alessandria.*

# IL CATALOGO



Il Catalogo raccoglie l'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. I corsi del catalogo sono finanziabili attraverso lo strumento del voucher formativo presso il FOR.AGRI. Tutti i corsi, tranne quelli che prevedono attività laboratoriali o di campo, sono erogabili in modalità e-learning. Alla fine del catalogo viene descritta la nuova offerta di ENAPRA E-LEARNING, formazione erogata a distanza (FAD) tramite piattaforma web, che comprende una offerta trasversale in fase di continua implementazione.

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. Di seguito sono elencati una parte delle collaborazioni che Enapra annovera e che costituiscono l'ecosistema complessivo sul quale si fonda l'articolazione dell'offerta.





# 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 conferisce all'azienda l'opportunità di richiedere il finanziamento della formazione dei propri dipendenti. Possono iscriversi tutte le aziende di qualunque settore e codice ISTAT.

## 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'azienda 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](mailto:info@foragri.com)

PEC: [direzione@pec.foragri.com](mailto:direzione@pec.foragri.com)

[www.foragri.com](http://www.foragri.com)





# AMBIENTE, ENERGIA E QUALITA'

## LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE COME STRUMENTO PER LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE

### Obiettivi

Trasmettere elementi teorici di base per comprendere l'argomento della "sostenibilità" e fornire allo stesso tempo strumenti per una pratica applicazione nella propria realtà aziendale.

Creare una cultura sui temi legati alla sostenibilità come leva competitiva nel mercato nazionale ed internazionale, informando sulle normative e sui vantaggi di una gestione responsabile.

### Destinatari

Impiegati, quadri e dirigenti di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

- Modulo 1** - Parte introduttiva - I vantaggi delle buone pratiche di sostenibilità e responsabilità sociale
- Modulo 2** - Concetti base (Risk assessment e Risk management, trasparenza e integrità, indicatori di impatto sociale)
- Modulo 3** - Gli incentivi, i contributi e i finanziamenti per progetti sostenibili
- Modulo 4** - Casi pratici, testimonianze e case histories

### Durata

16 ore

## ECONOMIA CIRCOLARE

### Obiettivi

Fornire strumenti innovativi per iniziare ad operare in un contesto di sostenibilità economica e ambientale, rivolta alla valorizzazione delle risorse naturali, all'uso di materie prime seconde, alla gestione sostenibile della value chain ed all'attivazione di simbiosi industriali. Il corso ha inoltre l'obiettivo di fornire le necessarie competenze per integrare innovazione tecnologica e nuove competenze in attività di riconversione produttiva nel settore agroalimentare, attraverso l'individuazione delle linee di sviluppo futuro di una modalità organizzativa basata su sostenibilità ambientale, economia circolare e innovazione digitale.

### Destinatari

Operatori e responsabili di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

- Modulo 1** - Principi, norme e modelli dell'Economia Circolare
- Modulo 2** - Modalità di applicazione: il percorso per una corretta applicazione dell'Economia Circolare
- Modulo 3** - Esempi e casi internazionali di prodotti e servizi con approfondimenti per settore
- Modulo 4** - Saper comunicare il modello: coinvolgimento degli stakeholder e della filiera

### Durata

12 ore

## SMART-AGRIBUSINESS E AGENDA 2030 - TRASFORMARE LE SFIDE IN OBIETTIVI DI CRESCITA E NUOVI VANTAGGI COMPETITIVI

### Obiettivi

La trasformazione digitale e il crescente senso di urgenza nella realizzazione dell'Agenda 2030 richiedono lo sviluppo di nuovi approcci e nuove professionalità in tutti i settori d'industria.

Nel settore agroalimentare, l'esigenza di accelerare la transizione delle diverse realtà produttive verso modelli sempre più sostenibili può diventare per le imprese uno stimolo a disegnare visioni strategiche capaci di rendere competitivi e internazionali i propri luoghi e le proprie realtà produttive.

Il corso intende fornire ai partecipanti le competenze di base necessarie per disegnare una strategia di sviluppo coerente con gli obiettivi economici, capace di far leva sui punti di forza della realtà produttiva e migliorare il livello di conformità agli obiettivi di sostenibilità globale indicati dall'ONU (SDG's).

### Destinatari

Imprenditori e operatori di aziende che lavorano nel settore agroalimentare.

### Programma

**Modulo 1** - Agenda 2030 e gli obiettivi di sviluppo sostenibile

**Modulo 2** - Legame tra strategia, modello di business e sostenibilità

**Modulo 3** - Obiettivi di sviluppo sostenibile: una opportunità per la competitività

**Modulo 4** - Autovalutazione organizzazione aziendale e interventi per lo sviluppo sostenibile

### Durata

16 ore

## LA PRODUZIONE BIOLOGICA: NORME E TECNICHE

### Obiettivi

Il corso ha l'obiettivo di fornire informazioni aggiornate sul metodo dell'agricoltura biologica, il quadro normativo, le procedure di controllo e certificazione, l'organizzazione e la pianificazione dell'azienda biologica, le tecniche e i metodi di produzione animale e vegetale finalizzati alla corretta gestione aziendale e alla bio-consulenza.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole, tecnici di imprese di servizi in agricoltura.

### Programma

**Modulo 1** - Politiche e Normative di settore

**Modulo 2** - Tecniche Agronomiche: le produzioni vegetali

**Modulo 3** - Tecniche Agronomiche: le produzioni animali

**Modulo 4** - La conversione aziendale

### Durata

24 ore



## INTEGRATED PEST MANAGEMENT: NORME E TECNICHE

### Obiettivi

Assicurare l'acquisizione di un adeguato livello di conoscenze sulla difesa integrata ("Integrated pest management") delle principali colture da reddito dai numerosi patogeni e parassiti responsabili di gravi perdite di prodotto. Il corso dovrà formare operatori in grado di saper individuare e gestire metodi e mezzi di lotta che siano al tempo stesso efficaci nel contenimento e/o controllo di malattie e/o parassiti delle colture da reddito e rispettosi dell'agro-ecosistema, dell'ambiente e della salute degli operatori.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole.

### Programma

- Modulo 1** - Nozioni di base di patologia vegetale, generali e per le colture specifiche
- Modulo 2** - Integrated Pest Management (Gestione Integrata Fitosanitaria): principali schemi operativi
- Modulo 3** - Legislazione Fitosanitaria in vigore. Gestione amministrativa e controlli
- Modulo 4** - Strumenti digitali per la gestione integrata fitosanitaria. Esercitazioni pratiche

### Durata

32 ore



## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

### Obiettivi

Esaminare le principali novità introdotte dalla normativa vigente nel campo dell'etichettatura dei prodotti alimentari, per un'attuazione efficace delle disposizioni di legge, specie in un settore ad elevata importanza come quello relativo alla vendita dei prodotti agricoli e agroalimentari. Effettuare una valutazione degli effetti sulla competitività dei prodotti derivanti dalle informazioni in etichetta.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

- Modulo 1** - Etichettatura: finalità ed obiettivi generali. Il valore delle informazioni per il consumatore
- Modulo 2** - Evoluzione normativa europea in materia di etichettatura. Adempimenti amministrativi
- Modulo 3** - Come costruire un'etichetta conforme: casi pratici e suggerimenti operativi

### Durata

8 ore

## DENOMINAZIONE D'ORIGINE E VALORIZZAZIONE DI QUALITÀ

### Obiettivi

La tutela della qualità di un prodotto alimentare, in ragione della provenienza da un determinato territorio o area geografica e del conseguente affidamento dei consumatori, continua a rappresentare una questione particolarmente complessa nell'intreccio tra fonti normative internazionali, comunitarie e nazionali.

Il corso ha pertanto l'obiettivo di fornire gli strumenti utili affinché gli operatori siano in grado di supportare e valorizzare i prodotti agro-alimentari di qualità in un corretto rapporto prodotto/territorio/mercato.

I destinatari, attraverso una buona conoscenza delle filiere del settore agro-alimentare, saranno in grado di collaborare nella messa in atto di strategie e strumenti per la valorizzazione dei prodotti, facendo leva anche su una solida conoscenza della cultura e della normativa del contesto di riferimento.

### Destinatari

Operatori e responsabili di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - La legislazione del settore agro-alimentare - Le norme generali di commercializzazione e quelle relative al settore agro-industriale

**Modulo 2** - La qualità dei prodotti e la protezione dei marchi

**Modulo 3** - Normativa generale sulle produzioni protette e riconosciute (IGT, DOP, DOC ecc.)

**Modulo 4** - Organizzazione e funzionamento delle filiera agroalimentare (specifico per filiera)

### Durata

16 ore

## IGIENE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

### Obiettivi

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

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - L'igiene della persona e degli ambienti di lavoro

**Modulo 2** - L'igiene degli alimenti e delle bevande

**Modulo 3** - Le principali malattie trasmissibili con gli alimenti

**Modulo 4** - La trasmissione dei microorganismi

### Durata

12 ore



## LA CORRETTA GESTIONE DI UN IMPIANTO A BIOGAS

### Obiettivi

Il corso intende fornire le basi per aiutare le aziende produttrici di biogas/biometano ad organizzare e a far funzionare un sistema di gestione integrato che traguardi tutte le tematiche legate alla qualità e all'ambiente, declinandole nelle forme e nei contenuti più consoni alla loro natura e alle loro necessità. I destinatari acquisiranno gli strumenti per pianificare, attuare, misurare, correggere e migliorare i processi aziendali, proponendo un modello di sistema di gestione dedicato - vero e proprio disciplinare certificabile - nato e affinato all'interno del mondo biogas con lo scopo di mettere gli operatori del settore nelle condizioni di poter gestire il proprio impianto in piena autonomia con le corrette basi legislative, gestionali e procedurali, nonché formandoli sulle attività da adempiere durante i controlli e le visite ispettive.

### Destinatari

Operatori di aziende produttrici di biogas e biometano.

### Programma

**Modulo 1** - I principali sistemi di gestione degli impianti.

Dal campo all'alimentazione del digestore

**Modulo 2** - Le specificità delle aziende produttrici di biogas

**Modulo 3** - Gli adempimenti amministrativi e gli aggiornamenti della normativa

**Modulo 4** - Il modello di autovalutazione delle criticità e degli interventi di miglioramento

### Durata

8 ore

# INNOVAZIONE TECNOLOGICA E DIGITALE

B



# B 1

## INTRODUZIONE ALL'AGRICOLTURA 4.0

### Obiettivi

Il corso intende presentare i concetti di Agricoltura 4.0 intesa come il paradigma che prevede l'utilizzo armonico di diverse tecnologie finalizzate a migliorare la resa e la sostenibilità dell'attività agricola, la qualità produttiva e di trasformazione, le condizioni sociali e l'impatto ambientale dell'intera filiera. Le potenzialità dell'Agricoltura 4.0 non sono quindi a solo beneficio degli attori della produzione primaria, le aziende agricole, ma anche degli attori a monte (fornitori di input vari) e a valle della filiera agroalimentare (consumatori, distributori, trasformatori ecc.).

### Destinatari

Operatori e responsabili di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - Definizione di Agricoltura 4.0. Internet of things

**Modulo 2** - Raccogliere e gestire i dati. Big Data, Intelligenza artificiale, tracciabilità per una nuova organizzazione dell'azienda competitiva e sostenibile

**Modulo 3** - Case histories

### Durata

8 ore

# B 2

## AGRICOLTURA DI PRECISIONE



### Obiettivi

Il corso si propone di dotare i partecipanti di competenze specifiche relative alla gestione agronomica e alla gestione dell'azienda agricola attraverso: l'ottimizzazione delle rese, il raggiungimento di prodotti di elevata qualità, la riduzione dell'uso di fertilizzanti e prodotti fitosanitari. Tali competenze sono alla base della gestione sostenibile di un'azienda. Prevista una esercitazione pratica su una piattaforma digitale.

### Destinatari

Dipendenti di aziende, cooperative, società di servizi e organizzazioni.

### Programma

**Modulo 1** - Dall'agricoltura di precisione allo smart farming. Tecnologie, sensori, linguaggi e protocolli standard nell'agricoltura digitale

**Modulo 2** - Credito d'imposta 4.0: la normativa e le opportunità per l'agricoltura digitale

**Modulo 3** - Piattaforme per l'agricoltura digitale. Valutazione del funzionamento e delle applicazioni di alcune piattaforme attualmente presenti sul mercato

**Modulo 4** - Esercitazione dei partecipanti attraverso connessione remota. Connessione online con trattore in campo. Analisi funzioni principali di una piattaforma per gestione attività in campo

### Durata

12 ore

# B 3

## L'IRRIGAZIONE DI PRECISIONE

### Obiettivi

L'utilizzo efficiente dell'acqua è una priorità per ogni agricoltore in tutto il mondo. Per alcuni è un problema di risorse idriche, per altri è causa di problemi di siccità e cambiamenti climatici. L'irrigazione di precisione cambia il modo di utilizzare l'acqua. Utilizzi meno acqua per irrigare e incrementi le tue rese. Per massimizzare le rese e la qualità delle colture, è necessario irrigare con il giusto mix di acqua e nutrienti. La fertirrigazione di precisione consente di ottenere colture di qualità, ogni stagione. Il corso intende fornire le basi tecniche e agronomiche dell'irrigazione di precisione con l'obiettivo di indirizzare le aziende verso i principi della sostenibilità e dell'economia circolare. Il programma prevede 4 ore di aula e 4 ore open day in un'azienda dimostrativa.

### Destinatari

Operatori e responsabili di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - L'irrigazione di precisione: un sistema logistico.

Risparmio, produttività e sostenibilità

**Modulo 2** - La Fertirrigazione in pieno campo e colture protette.

Tecnica e tecnologia

**Modulo 3** - La Fertirrigazione e l'Economia Circolare

### Durata

8 ore

# B 4

## INNOVATION BROKER



### Obiettivi

Definito dalla Commissione Europea come un "progettista e facilitatore dell'innovazione", l'Innovation Broker è un tecnico in grado di individuare i fabbisogni di innovazione all'interno dell'azienda, di aggregare i soggetti interessati, di concretizzare i progetti di innovazione e/o di trasferimento tecnologico e di animare il partenariato durante l'attuazione degli investimenti e/o dei progetti.

Il corso avvia un processo di alta qualificazione che consentirà ai destinatari di acquisire quel bagaglio culturale e professionale necessario a interpretare le necessità di innovazione dell'azienda e a incentivare l'evoluzione di partnership e l'attuazione di progetti di sviluppo.

Centrale sarà l'acquisizione della capacità di scandagliare i mercati e individuare le tecnologie emergenti, per poi aiutare le aziende a interpretare il valore di queste tecnologie e dei servizi ad esse collegati.

### Destinatari

Operatori e responsabili di aziende agricole e agroalimentari; operatori e tecnici delle organizzazioni.

### Programma

**Modulo 1** - Processi e gestione strategica dell'innovazione

**Modulo 2** - Digital transformation in agricoltura

**Modulo 3** - Finanza, credito e finanziamenti agevolati europei, nazionali e regionali per l'innovazione

**Modulo 4** - Fondamenti per la redazione del business plan per progetti di innovazione

**Modulo 5** - Agricoltura di Precisione

**Modulo 4** - Piattaforme digitali, gestione dei dati, interoperabilità. Esercitazioni pratiche

### Durata

48 ore



## AGRI-DIGITAL, L'INNOVAZIONE DEL DIGITALE A SUPPORTO DEL BUSINESS

### Obiettivi

Far comprendere l'impatto e le opportunità offerte dal Digitale sul modello di business per valorizzare le imprese del mondo dell'agricoltura/agribusiness, orientandole all'innovazione attraverso processi di trasformazione e implementazione delle strategie manageriali e commerciali. Partendo dall'analisi dei trend e delle opportunità, si declineranno strategie e azioni realizzabili per facilitare il processo di crescita aziendale con il digitale.

### Destinatari

Figure apicali, responsabili commerciali / mktg delle aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

- Modulo 1** - Il nuovo contesto digitale. Le direttrici di sviluppo per l'Impresa e i nuovi modelli di successo per l'agricoltura e l'agroalimentare
- Modulo 2** - La digitalizzazione dei processi produttivi e distributivi per l'agricoltura e l'agroalimentare
- Modulo 3** - Competenze, attività e organizzazione di un'impresa 4.0
- Modulo 4** - Casi di successo: i contenuti a valore aggiunto per il mondo agricolo e agroalimentare
- Modulo 5** - Lo scenario dell'e-commerce in Italia e nel mondo: dati, trend e casi di successo
- Modulo 6** - I modelli di business per la vendita online B2B e B2C dei prodotti agroalimentari e i marketplace come nuovi mediatori commerciali

### Durata

16 ore





# PRODUZIONI



## TECNICHE DI POTATURA DELL'OLIVO

### Obiettivi

Il corso è incentrato sulle nuove tecniche ed intende fornire aggiornamenti nel settore della potatura, prevedendo lezioni teorico-pratiche in campo su situazioni differenziate, a partire da piante giovani (potatura di allevamento), a piante adulte ben impostate (potatura di produzione), a piante vecchie o da ricostituire (potatura di riforma). Il corso si concluderà con esercitazioni pratiche durante le quali i partecipanti potranno mettersi alla prova, lavorando a gruppi, sotto la guida del docente.

### Destinatari

Operatori di aziende olivicole.

### Programma

**Modulo 1** - Principi, basi e scelte per la potatura dell'olivo

**Modulo 2** - Forme di allevamento dell'olivo

**Modulo 3** - Tecnica di potatura dell'olivo

**Modulo 4** - Attrezzature, macchine e tipologie di esecuzione

### Durata

24 ore

## LE GESTIONE DEI REGISTRI OBBLIGATORI NELLA NORMATIVA OLIVICOLA

### Obiettivi

Fornire le conoscenze necessarie per la tenuta del registro nella normativa olivicola.

Il corso 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. Fornisce il quadro delle deroghe e dei documenti giustificativi necessari.

### Destinatari

Operatori di aziende olivicole.

### Programma

**Modulo 1** - Analisi dei soggetti obbligati alla norma e l'inquadramento: produttori agricoli, commercianti, i frantoi

**Modulo 2** - La classificazione degli oliveti e la loro registrazione

**Modulo 3** - Produttori base informatica: Agea e Artea

**Modulo 4** - Le operazioni di gestione dalla raccolta delle olive alla frangitura al confezionamento dell'olio

**Modulo 5** - Elaborazione dei dati nel registro Sian olivicolo

### Durata

8 ore



## LOTTA BIOLOGICA INTEGRATA NELLA PRODUZIONE FRUTTICOLA E ORTICOLA

### 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.

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 possa consentire l'acquisizione di competenze specifiche.

### Destinatari

Operatori di aziende ortofrutticole.

### Programma

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

**Modulo 2** - La lotta biologica e integrata: fattore chiave contro le avversità biotiche

**Modulo 3** - Gestione della qualità e strategie fitosanitarie

**Modulo 4** - Mercati europei ed intercontinentali

### Durata

24 ore

## LOTTA BIOLOGICA INTEGRATA NELLA PRODUZIONE FRUTTICOLA E ORTICOLA IN AMBIENTE PROTETTO

### Obiettivi

Qualificare ed aggiornare le competenze degli operatori addetti alla lotta integrata fitosanitaria, minimizzando l'uso di prodotti chimici di sintesi al fine di aumentare la sicurezza per l'ambiente e la salute umana. L'operatore sarà dunque in grado di ottimizzare l'uso e il trattamento con antiparassitari in serra per ridurre l'impatto ambientale e salvaguardare la salubrità dei prodotti. Le tematiche affrontate mirano alla creazione di processi di sviluppo dei territori rurali in cui l'agricoltura diventa una componente sempre più integrata all'interno del sistema economico locale con funzioni non solo di produzione di beni alimentari ma anche di tutela e salvaguardia del territorio. Ulteriore obiettivo specifico è quello di formare gli agricoltori ad una corretta applicazione dei mezzi di lotta biologica nell'ottica di incrementare l'efficacia degli stessi, di miglioramento delle caratteristiche igienico sanitarie dei prodotti ortofrutticoli e di salvaguardia degli ecosistemi.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole.

### Programma

**Modulo 1** - La lotta integrata in ambiente protetto

**Modulo 2** - Strategie, procedure e tecniche di lotta biologica integrata

**Modulo 3** - I campi di applicazione con priorità agli interventi biologici, biotecnologici e meccanici

**Modulo 4** - Il miglioramento delle caratteristiche igienico sanitarie del prodotto e la salvaguardia degli ecosistemi

### Durata

24 ore





## CORSO DI FERTIRRIGAZIONE, SOLUZIONI NUTRITIVE E FERTILIZZANTI IDROSOLUBILI

## IMPLEMENTAZIONE E SVILUPPO DI SISTEMI DI TRACCIABILITA'

### Obiettivi

Fornire informazioni e conoscenze tecniche a supporto della fertirrigazione, fornendo nozioni di agronomia, elementi di 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 che in fuori suolo, con esercitazioni pratiche, per diverse colture.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - Principi base di fertirrigazione

**Modulo 2** - La preparazione delle soluzioni

**Modulo 3** - Fertirrigazione e sostenibilità

**Modulo 4** - Esempi pratici ed esercitazioni per tipo di coltura

### Durata

24 ore

### Obiettivi

Analizzare i principali sistemi di tracciabilità intesa come strumento di competitività e razionalizzazione dei sistemi produttivi, nonché di valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità, in risposta alle crescenti esigenze del consumatore e di tutela degli ecosistemi.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - Parte introduttiva ed elementi base: i vantaggi della tracciabilità

**Modulo 2** - Normative nazionali e comunitarie in vigore

**Modulo 3** - Principali strumenti e sistemi di tracciabilità

**Modulo 4** - Gestione dei processi e relative tecnologie

### Durata

24 ore



## VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### Obiettivi

Fornire una conoscenza approfondita del prodotto "olio" considerando anche le variabili di produzione che possono influenzare le caratteristiche del prodotto finale.

La conoscenza del prodotto diventa uno strumento strategico di promozione e valorizzazione e può essere messa a frutto anche nelle trattative commerciali (es. proponendo nuovi prodotti calibrati sulle richieste del cliente/mercato).

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - La qualità chimica del prodotto Olio Extravergine d'Oliva

**Modulo 2** - La qualità organolettica del prodotto  
Olio Extravergine d'Oliva

**Modulo 3** - Promozione e valorizzazione del prodotto

**Modulo 4** - Conoscenza e degustazione del prodotto

### Durata

16 ore



## TECNICHE CULTURALI INNOVATIVE PER L'AGRUMICOLTURA

### Obiettivi

La produzione agrumicola italiana è quasi letteralmente assorbita dal mercato interno. Nonostante diversi mercati stranieri manifestino un vivo interesse per le nostre produzioni agrumicole, infatti, l'esistenza di diversi vincoli di varia natura (culturale, organizzativa, logistica, economica, igienico-sanitaria, etc.) si oppone all'acquisizione di significativi spazi commerciali. 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

Operatori di aziende agrumicole.

### Programma

**Modulo 1** - Le avversità degli agrumi in Italia e i mezzi a disposizione per contenerli (quarantena, chimici, fisici, biologici)

**Modulo 2** - La lotta biologica e integrata

**Modulo 3** - Gestione della qualità e strategie fitosanitarie.  
La normativa nazionale

**Modulo 4** - Mercati europei ed intercontinentali

### Durata

21 ore





## LO STUDIO DELLA SHELF-LIFE DI UN PRODOTTO ALIMENTARE

### Obiettivi

L'intervento formativo fornisce gli strumenti per valutare la stabilità del prodotto alimentare in diverse condizioni di conservazione, con l'obiettivo di definire le migliori scelte organizzative coerenti con la gestione dell'azienda.

### Destinatari

Responsabili di stabilimento e responsabili di prodotto di aziende agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - Come valutare il processo di produzione del prodotto e della materia prima utilizzata

**Modulo 2** - Le analisi da condurre (ambientali, microbiologiche e chimiche sul semilavorato e sul prodotto)

**Modulo 3** - Interpretazione dei risultati delle analisi

**Modulo 4** - La shelf-life secondaria (dopo l'apertura della confezione)

### Durata

16 ore

## L'APICOLTURA NELL'AZIENDA AGRICOLA

### Obiettivi

L'impollinazione incrociata rappresenta, nella moderna azienda agricola, un fattore determinante per ottenere un miglioramento della qualità e un incremento produttivo, soprattutto nel settore frutticolo e nella produzione delle sementi, sia in campo sia in ambiente protetto. Il corso intende fornire il background tecnico agli agricoltori/imprenditori che vogliono usufruire dei vantaggi offerti dell'impollinazione incrociata fornita dalle api e, al contempo, produrre un miele di qualità. Tutto ciò sarà possibile attraverso un approccio operativo che consente l'acquisizione di competenze specifiche.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole.

### Programma

**Modulo 1** - Nozioni di apicoltura

**Modulo 2** - Tecniche di produzione del miele

**Modulo 3** - Le api per l'impollinazione

**Modulo 4** - Impollinazione e trattamenti antiparassitari per tipo di coltura: colture arboree, da seme e protette

### Durata

12 ore



## APICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

## PIANTE OFFICINALI: COLTIVAZIONE, RACCOLTA, TRASFORMAZIONE E MERCATO DI RIFERIMENTO

### Obiettivi

Le produzioni derivanti da metodi di agricoltura biologica e biodinamica stanno sempre più incontrando i favori dei consumatori, con fette di mercato sempre più consistenti. Tra i prodotti di qualità derivanti da tali metodiche, il settore dell'apicoltura è presente con diverse tipologie di prodotto: miele, polline, pappa reale, propoli, idromele, aceto di miele e cera. Obiettivo del corso è fornire il background tecnico agli apicoltori che vogliono convertire la propria azienda apistica al biologico, producendo un miele di qualità attraverso l'applicazione di tecniche e mezzi di lotta biologica e biodinamica.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole.

### Programma

**Modulo 1** - Nozioni di apicoltura

**Modulo 2** - Tecniche di produzione del miele  
e degli altri prodotti dell'alveare

**Modulo 3** - Tecniche di apicoltura biologica e biodinamica

### Durata

16 ore

### Obiettivi

Il corso si pone l'obiettivo di promuovere conoscenze e competenze di base in materia di piante officinali (dei loro prodotti derivati) e dei loro molteplici usi nel campo dell'alimentazione, della medicina e della nutriceutica, della omeopatia, della fitoterapia ed erboristeria nonché nel campo della cosmesi e della profumeria. Al tempo stesso mira a fornire un quadro complessivo delle principali norme che disciplinano sotto il profilo civilistico e fiscale l'azienda agricola impegnata nella coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali.

### Destinatari

Titolari o dipendenti di aziende agricole e agrituristiche;  
persone fisiche che operano a qualsiasi titolo nel settore agricolo, agroalimentare, forestale, e nella gestione del territorio.

### Programma

**Modulo 1** - Introduzione alle piante officinali: cenni storici e definizioni

**Modulo 2** - Coltivazione, raccolta spontanea e  
trasformazioni primarie

**Modulo 3** - I prodotti derivati da piante officinali e il loro mercato  
di sbocco

**Modulo 4** - Disciplina civilistica e fiscale

### Durata

24 ore



## GESTIONE STALLA

### Obiettivi

L'obiettivo del corso è quello di fornire agli operatori addetti conoscenze di tipo teorico e applicativo circa le tecniche di allevamento dei bovini e offrire gli strumenti per una prima valutazione dell'effetto delle tecniche di allevamento sulla produzione e qualità dei prodotti di origine animale, sull'ambiente e sul benessere animale. Particolare enfasi verrà data agli aspetti relativi alla conoscenza dei principali indicatori da monitorare per garantire una corretta gestione e salute degli animali, all'importanza del rapporto uomo-animale quale fattore determinante a garantire benessere, prestazioni produttive e comportamento fisiologico in allevamento.

### Destinatari

Operatori di aziende zootecniche.

### Programma

- Modulo 1** - Gestione della stalla: parte operativa (la pulizia degli ambienti, la gestione della mandria, le disinfezioni, l'alimentazione, l'accoppiamento e il parto)
- Modulo 2** - Gestione della stalla: parte economica (come operare scelte economiche strategiche e decisioni corrette)
- Modulo 3** - Patologie Bovine (la salute e benessere come condizione per la produttività dell'azienda)
- Modulo 4** - Esercitazioni pratiche in allevamento. Addetti alla stalla: ruoli, interazioni, responsabilità.

### Durata

24 ore

## GESTIONE PORCILAIA

### Obiettivi

Fornire le competenze fondamentali per operare nei meccanismi che regolano gli allevamenti suini. In particolare il corso intende fornire gli elementi tecnici per comprendere le modalità d'allevamento della specie suina con particolari approfondimenti legati agli aspetti gestionali che influenzano le produzioni sia sul piano qualitativo che quantitativo. Al termine del corso i destinatari saranno in grado di utilizzare gli strumenti essenziali per la gestione dell'allevamento suinicolo e le attrezzature per la conduzione dell'allevamento nelle diverse categorie produttive della specie in oggetto.

### Destinatari

Operatori di aziende zootecniche.

### Programma

- Modulo 1** - Il benessere delle scrofe e la corretta gestione della sala parto
- Modulo 2** - Movimentazione dei suini
- Modulo 3** - Biosicurezza in allevamento
- Modulo 4** - Il corretto uso dei farmaci e dei vaccini veterinari
- Modulo 5** - Corretta Alimentazione dei suini

### Durata

24 ore



## BENESSERE DEI BOVINI ADULTI DA CARNE, DA LATTE E DEI VITELLI (D. LGS. 146/2001 E D. LGS. N. 126 DEL 7 LUGLIO 2011)

## BENESSERE ANIMALE NELL'ALLEVAMENTO SUINICOLO

### Obiettivi

Il benessere degli animali, oltre a rappresentare un'esigenza di tipo etico della nostra società, è un fattore importante che contribuisce alla sicurezza degli alimenti nonché alla prevenzione della diffusione di malattie degli animali. Il percorso formativo rivolto ad allevatori e addetti all'allevamento di bovini intende fornire conoscenze e piena consapevolezza in merito alla necessità di orientare l'intera produzione verso elevati standard di benessere animale e sostenibilità sempre più richiesti da numerosi disciplinari commerciali internazionali.

### Destinatari

Operatori di aziende zootecniche.

### Programma

#### Modulo 1 - Benessere Animale

- Quadro normativo e legislazione sul benessere animale nell'allevamento del bovino
- Analisi pratica dei punti critici del processo produttivo
- Valutazione del benessere e della bio-sicurezza nell'allevamento
- Principi di etologia animale applicata, fisiologia, zootecnia e giurisprudenza

#### Modulo 2 - Strategie gestionali

- Strategie gestionali e nutrizionali specifiche per le fasi di stress
- Utilizzo pratico di strumenti per monitorare la risposta degli animali
- L'influenza dell'ambiente sul benessere
- Benessere nella fase di asciutta e di transizionale
- Gestione della vitellaia e dello svezzamento
- La corretta gestione del farmaco
- La corretta gestione della stalla in riferimento agli obblighi di condizionalità

### Durata

12 ore

### Obiettivi

La nuova normativa europea sempre più stringente in materia di Benessere Animale e Controlli Ufficiali prevede una serie di visite a campione per verificare l'applicazione delle corrette linee guida volute dall'UE. Lo scopo del corso è quello di indirizzare correttamente l'operatore nel gestire la vita dell'animale dall'entrata in stalla fino all'eutanasia nel caso di capi malati o feriti. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza riconosciuto valido per la soddisfazione delle esigenze formative richieste dalle autorità pubbliche.

### Destinatari

Operatori di aziende zootecniche.

### Programma

#### Modulo 1 - Il benessere animale negli allevamenti suini

- D.lsg 146/2001 e D.lgs 122/2011

#### Modulo 2 - Etologia, comportamento e fabbisogni dei suini

(ambientali, alimentari, strutturali e sociali)

#### Modulo 3 - Classyfarm per svezzamento - ingrasso e Classyfarm

per riproduttori - prospettive

#### Modulo 4 - Mutilazioni (orecchi, coda, denti, muso)

e abbattimento animali in azienda

### Durata

8 ore





## BENESSERE ANIMALE NELL'ALLEVAMENTO AVICOLA

### Obiettivi

Nella Gazzetta Ufficiale n. 86 del 12-4-2013 è stato pubblicato il Decreto 4 febbraio 2013 del Ministero della Salute, recante Disposizioni attuative in materia di protezione di polli allevati per la produzione di carne, ai sensi degli articoli 3, 4, 6 e 8 del Decreto Legislativo 27 settembre 2010, n. 181. Tali disposizioni prevedono la necessità di organizzare lo svolgimento di corsi di formazione rivolti ai detentori e ai proprietari dei polli. Il corso è utile per il conseguimento dell'attestato di formazione obbligatorio per chi alleva polli da carne.

### Destinatari

Operatori di aziende zootecniche.

### Programma

**Modulo 1** - Norme applicabili agli stabilimenti di allevamento

**Modulo 2** - Fondamenti di etologia dei polli

**Modulo 3** - Aspetti pratici per una adeguata manipolazione del pollame

### Durata

6 ore



# SKILLS FOR WINE

**Obiettivi**

Fornire una specifica preparazione sui nuovi indirizzi di sviluppo e ricerca in tema di miglioramento genetico della vite, difesa dalle avversità e qualità delle uve. Il corso segue una strategia interdisciplinare sui principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite. Il destinatario, con le competenze acquisite, opererà a livello di “vigneto”, nel miglioramento della selezione varietale, delle tecniche colturali, di difesa della vite e di raccolta dell'uva, a livello di “laboratorio” (per la caratterizzazione ampelografica e tecnologica delle uve, per la selezione dei lieviti e per la caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti enologici) e a livello di “azienda”, nella gestione operativa.

**Destinatari**

Tecnici e Manager di imprese vitivinicole.

**Programma**

- Modulo 1** - Botanica e morfologia della vite
- Modulo 2** - Le scelte viticole in funzione degli obiettivi produttivi
- Modulo 3** - Miglioramento genetico
- Modulo 4** - I principali vitigni: loro caratteristiche e adattabilità
- Modulo 5** - La scelta delle aree di coltivazione
- Modulo 6** - La scelta delle tecniche colturali

**Durata**

60 ore

**Obiettivi**

Il corso si rivolge agli operatori di settore, già impiegati nella filiera vitivinicola e con un'adeguata esperienza professionale, per offrire un aggiornamento e arricchimento professionale nelle principali scelte che affronta quotidianamente chi lavora nelle aziende vinicole. Al termine delle attività i destinatari saranno in grado di soddisfare le esigenze del mercato nel settore enologico: gestire la trasformazione delle uve, la produzione di vini e altri prodotti vitivinicoli, il controllo di qualità e la gestione economica globale della filiera stessa, con particolare attenzione agli aspetti di sostenibilità ambientale e tutela del territorio viticolo.

**Destinatari**

Enologi dipendenti di aziende vitivinicole.

**Programma**

- Modulo 1** - Enologia: aspetti generali
- Modulo 2** - Tecniche di fermentazione e vinificazione
- Modulo 3** - Microbiologia enologica
- Modulo 4** - Analisi chimica nella caratterizzazione dei vini
- Modulo 5** - Analisi Sensoriale - Teoria e applicazioni
- Modulo 6** - Valore nutrizionale dei Vini

**Durata**

60 ore

# D 3

## TECNICHE INNOVATIVE DI POTATURA DELLA VITE

### Obiettivi

Formare gli operatori in vigneto per la potatura secca invernale e la scelta dei germogli in primavera.

Il corso prevede una prima parte di teoria per apprendere le nozioni basiliche 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, operativa in campo, prevede esercitazioni individuali direttamente in vigneto.

### Destinatari

Operai di imprese vitivinicole.

### Programma

**Modulo 1** - Corso teorico di potatura secca

**Modulo 2** - Corso pratico di potatura secca

**Modulo 3** - Corso teorico di potatura verde e scelta dei germogli

**Modulo 4** - Corso pratico di potatura verde e scelta dei germogli

### Durata

Il corso è disponibile in 16 o 24 ore

# D 4

## RICONOSCIMENTO DEI SINTOMI E CONTROLLO DELLE PRINCIPALI FITOPATIE DELLA VITE

### Obiettivi

Fornire gli elementi teorici e pratici per il riconoscimento e la lotta alle principali fitopatie della vite. 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 da un punto di vista teorico e nella loro applicazione pratica.

### Destinatari

Operai del settore vitivinicolo.

### Programma

**Modulo 1** - Patologie della vite e difesa. Malattie fungine e fitofagi parassiti

**Modulo 2** - Metodi di monitoraggio e prevenzione

**Modulo 3** - Tecniche di campionatura e tecniche di riconoscimento con lezioni pratiche in campo

**Modulo 4** - Elementi di lotta integrata. Esempi pratici

**Modulo 5** - Elementi di lotta biologica. Esempi pratici

### Durata

16 ore

# D 5

## INNOVAZIONE DIGITALE NELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA: DALL'AGRICOLTURA DI PRECISIONE ALL'IRRIGAZIONE PER LA QUALITÀ DEI MOSTI

### Obiettivi

Formare i principali attori della produzione vitivinicola sul tema dell'irrigazione di precisione, con particolare riferimento alla tecnica a goccia, e sul digital farming applicato all'irrigazione. Si vuole fornire una visione organica dell'interazione della variabile agronomica irrigua con la fisiologia della vite e l'effetto sulla qualità dei mosti alla luce delle più recenti evidenze scientifiche. L'approccio agronomico alla tecnica a goccia risulta fondamentale per poter riprodurre l'applicazione del metodo con l'obiettivo di ottenere risultati di controllo qualitativo dei mosti. Ci si concentrerà sull'applicazione pratica dell'irrigazione, sulla verifica della bontà dell'intervento irriguo e sul digital farming inteso nel contesto più moderno di agricoltura 4.0.

### Destinatari

Operatori e tecnici della filiera vitivinicola.

### Programma

**Modulo 1** - Principi di Irrigazione a goccia.

Basi agronomiche dell'Irrigazione di precisione a goccia

**Modulo 2** - Progettazione, dimensionamento e installazione

**Modulo 3** - La gestione dell'impianto irriguo basata sui fabbisogni colturali

### Durata

8 ore

# D 6

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

### 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

**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 europeo ed internazionale;  
fiere del settore ed altri strumenti di promozione

**Modulo 4** - Le richieste del consumatore e le attitudini dei buyer

### Durata

24 ore

# D 7

## ELEMENTI ESSENZIALI PER LA DETERMINAZIONE DELLA DATA DI RACCOLTA E ANALISI SENSORIALE DELLE UVE

### Obiettivi

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

Operatori del settore vitivinicolo.

### Programma

**Modulo 1** - Parte introduttiva: la morfologia dell'acino

**Modulo 2** - Le fasi fenologiche: invaiatura e maturazione

**Modulo 3** - Le principali tecniche per la raccolta e l'analisi sensoriale

**Modulo 4** - La composizione del mosto

### Durata

16 ore

# D 8

## LA CURA DELL'IGIENE IN CANTINA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DEI VINI

### Obiettivi

Implementare i presidi 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, verranno descritti i vari prodotti e la 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.

### Destinatari

Operatori di cantina.

### Programma

**Modulo 1** - Analisi delle condizioni di igiene in cantina: microorganismi dannosi e individuazione dei punti critici di contaminazione negli ambienti di raccolta e imbottigliamento

**Modulo 2** - Norme e strumenti per l'igiene: prodotti per la sanificazione e igienizzazione

**Modulo 3** - Le fasi della deterzione e della disinfezione

**Modulo 4** - Valutazione dell'intervento di sanificazione e predisposizione di un piano di pulizia in cantina. Esercitazione ed esempi pratici

### Durata

8 ore



## LA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ NEL COMPARTO VITIVINICOLO

### Obiettivi

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. 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 alla gestione della qualità nelle imprese vitivinicole

**Modulo 2** - Normativa comunitaria e nazionale in vigore

**Modulo 3** - I principali sistemi di qualità per il comparto vitivinicolo: linee guida per l'attuazione

**Modulo 4** - Viticoltura e sostenibilità ambientale: una prima valutazione

### Durata

16 ore

## LE GESTIONE DEI REGISTRI OBBLIGATORI NELLA NORMATIVA VITIVINICOLA

### 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

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

#### Modulo 1 - Soggetti Obbligati

- Analisi dei soggetti obbligati dalla norma e l'inquadramento: produttori agricoli, commercianti, industrie enologiche, gli enopoli
- Il regime di agibilità e autorizzazione sanitaria dei locali dove si svolge l'attività
- La Pac e la natura delle autorizzazioni
- La classificazione delle produzioni viticole: prodotti a denominazione e non a denominazione
- Produttori base informatica: Agea e Organismi Pagatori

#### Modulo 2 - Normativa e verifiche

- Legislazione accise di riferimento
- Legislazione vitivinicola di riferimento
- La gestione telematica e l'ausilio di software esterni
- Le prospettive: la tracciabilità
- Le verifiche

### Durata

8 ore

# D 11

## IL MERCATO DEL VINO INTERNAZIONALE: CARATTERISTICHE E STRUMENTI DI MARKETING PER L'EXPORT

### Obiettivi

Il corso articola le linee guida da seguire per il giusto approccio marketing sui mercati internazionali, indicando le strategie più indicate a seconda delle realtà territoriali, delineandone i rispettivi aspetti culturali ed economici. Si aiuteranno i partecipanti a 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. Il metodo formativo ha un taglio pratico ed interattivo, con particolare presa in esame di casi aziendali ed aspetti pratici dei più importanti mercati esteri.

### Destinatari

Imprenditori, figure apicali, responsabili commerciali/ marketing delle aziende vitivinicole.

### Programma

- Modulo 1** - Analisi dei mercati territoriali, andamenti vendite vino e dati export
- Modulo 2** - Gli Aspetti marketing legati al prodotto - Packaging, pricing, distribuzione e promozione
- Modulo 3** - Case History - Analisi di un caso aziendale di azienda vinicola italiana in un mercato estero, con focus sulle strategie distributive, cambio d' importatore e di approccio, da Nazionale verso Regionale
- Modulo 4** - Promozione e lavoro con distributori, risultati ottenuti e tempistiche

### Durata

24 ore

# D 12

## DIGITAL-WINE, L'INNOVAZIONE DEL DIGITALE A SUPPORTO DELL'ENO-BUSINESS

### Obiettivi

L'economia digitale sta profondamente modificando il modo di produrre e lavorare di imprese e professionisti, in tutti i settori e in tutti gli ambiti. Anche le imprese del mondo del vino devono orientarsi all'innovazione attraverso processi di trasformazione e implementazione delle strategie manageriali e commerciali. Il corso approfondisce l'impatto delle tecnologie digitali sul mondo dell'eno-business, illustrando i passi necessari per rendere digitali processi e cultura aziendale. I partecipanti saranno in grado di verificare concretamente lo "stato di salute digitale" della propria impresa e di pianificare gli step operativi per avviare un progetto di eCommerce, BtoB e/o BtoC.

### Destinatari

Imprenditori, figure apicali, responsabili commerciali / marketing delle aziende vitivinicole.

### Programma

- Modulo 1** - Dalle opportunità alle strategie: il nuovo contesto digitale e i nuovi modelli di successo nei mercati del vino
- Modulo 2** - La digitalizzazione dei processi produttivi e distributivi per il settore vitivinicolo
- Modulo 3** - Scelte e azioni di sviluppo: e-commerce e strumenti di marketing digitale
- Modulo 4** - Esempi di servizi commerciali digitali

### Durata

24 ore

# D 13

## IL TURISMO ENOGASTRONOMICO: CARATTERISTICHE DELLA DOMANDA E POLITICHE DI MARKETING

### Obiettivi

Studiare 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

Operatori di agriturismo e di aziende agricole.

### Programma

**Modulo 1** - Il turismo enogastronomico: dal marketing del prodotto al marketing di destinazione

**Modulo 2** - La prospettiva della domanda: caratteristiche e principali bisogni dell'enoturista

**Modulo 3** - La prospettiva dell'offerta: politiche di marketing e creazione di sistemi esperienziali integrati

**Modulo 4** - La vendita diretta: normativa vigente

### Durata

18 ore

# D 14

## WINE EVENTS: PIANIFICARE IN CHIAVE MARKETING FIERE ED EVENTI

### 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. In uscita dal corso, il partecipante sarà in grado di organizzare un vero e proprio ufficio export, gestirne le attività e formularne i progetti.

### Destinatari

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - Le funzioni e l'organizzazione dell'ufficio export

**Modulo 2** - Il Business Plan per l'internazionalizzazione

**Modulo 3** - Le attività di marketing e comunicazione

**Modulo 4** - L'organizzazione della strategia di comunicazione

**Modulo 5** - Fondamenti di web marketing

### Durata

16 ore

**Obiettivi**

Scopo del corso è supportare i partecipanti nella promozione delle etichette e dei brand vinicoli sul mercato internazionale, attraverso l'utilizzo della lingua inglese. In particolare, i destinatari del corso acquisiranno la padronanza del vocabolario tecnico specifico per l'industria vitivinicola, assumendo un più elevato livello di competenza sia relativamente all'ascolto che alla lettura, scrittura e comunicazione verbale in lingua inglese. Il corso, in lingua inglese, è tenuto da docenti madrelingua.

**Destinatari**

Produttori, Distributori, Venditori, Agriturismi, Ristoranti e Sommelier. È richiesto un livello di inglese almeno pari a B1 (CEFR)

**Programma**

**Modulo 1** - Winemaking - From Grape to Glass - Approfondiamo il processo di produzione e trasformazione delle uve in vini di qualità

**Modulo 2** - Describing & Tasting Wine - The 7S's Approfondiamo le modalità attraverso cui riconoscere, descrivere e degustare il vino

**Modulo 3** - Marketing Your Brand - The Unique Selling Proposition (USP) - Approfondiamo le dimensioni fondamentali del Marketing Mix per una Value Proposition unica

**Modulo 4** - Selling Your Label - Trade Fairs & Foreign Markets - Approfondiamo le strategie e le tecniche per promuovere efficacemente i prodotti vitivinicoli

**Durata**

16 ore



# GESTIONE AZIENDALE



## IMPRENDITORE DEL SETTORE AGRICOLO - CORSO BASE

### Obiettivi

Il corso, di livello base, si pone l'obiettivo di fornire un quadro complessivo degli aspetti normativi e gestionali dell'azienda agricola. Partendo da un'esplorazione degli elementi burocratici, operativi e amministrativi tipici della fase di start up di un'attività imprenditoriale in agricoltura, il partecipante sarà guidato nell'acquisizione di un set di conoscenze e tecniche fondamentali per l'avviamento di una attività agricola.

### Destinatari

Aspiranti imprenditori agricoli, Imprenditori agricoli, coadiuvanti e dipendenti di aziende agricole Docenti e Alunni degli Istituti di Agraria, Studiosi del settore agricolo.

### Programma

- Modulo 1** - L'imprenditore e l'azienda agricola: nozioni introduttive
- Modulo 2** - Strategia e processo decisionale dell'imprenditore
- Modulo 3** - Costi Rese e Ricavi
- Modulo 4** - Bilancio di una azienda agricola
- Modulo 5** - Business plan agricolo
- Modulo 6** - Il Mercato e la gestione commerciale
- Modulo 7** - Come le istituzioni possono finanziare il progetto agricolo

### Durata

30 ore

## L'IMPORTANZA DEL BILANCIO D'ESERCIZIO COME STRUMENTO DI GESTIONE DELL'IMPRESA AGRICOLA

### Obiettivi

Implementare l'analisi quantitativa di un'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 e Irap), e indiretta (Iva, imposta di registro, etc.).

### Destinatari

Dirigenti, quadri, impiegati di un'azienda agricola.

### Programma

- Modulo 1** - Il bilancio d'esercizio in un'azienda agricola
- Modulo 2** - Gli indici di bilancio
- Modulo 3** - Il controllo di gestione
- Modulo 4** - Gli aspetti fiscali

### Durata

14 ore

## LE MODALITA' DI ACCESSO AL CREDITO IN AGRICOLTURA

### Obiettivi

Fornire le principali nozioni per accedere ai finanziamenti concessi dalle banche o da altri intermediari finanziari, individuando e descrivendo i comportamenti e le dinamiche più adeguate all'ottenimento di un prestito o di un mutuo ordinario o agevolato, ovvero di una garanzia creditizia. Il tutto viene sviluppato in un'ottica valutativa di una banca o altro ente finanziatore; in pratica viene illustrato come un istituto creditizio valuta l'impresa ed il suo progetto di investimento e quali sono i normali metodi/strumenti di valutazione adottati dal sistema bancario. Al termine del corso gli allievi sapranno utilizzare al meglio gli strumenti di bilancio per presentare correttamente una domanda di accesso al credito.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari e operatori di società di servizi.

### Programma

**Modulo 1** - L'analisi quantitativa dell'azienda agricola da parte della banca

**Modulo 2** - La valutazione dei risultati d'impresa e accesso al credito

**Modulo 3** - Il rating delle imprese agricole, la valutazione dei fabbisogni finanziari e strumenti del credito

### Durata

8 ore

## STRUMENTI DI FINANZIAMENTO PER L' AGRICOLTURA

### Obiettivi

Il corso di formazione ha come finalità quello di illustrare le principali nozioni per accedere ai finanziamenti da banche ed altri enti finanziatori pubblici e privati. In particolare, viene data una panoramica dei principali strumenti creditizi pubblici (nazionali e comunitari) per le imprese operanti nei settori agricolo e agroalimentare. Al termine dell'intervento i destinatari saranno in grado di selezionare i canali di finanziamento più idonei ai progetti di sviluppo aziendale.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari e operatori di società di servizi.

### Programma

**Modulo 1** - L'accesso e la corretta gestione dei contributi pubblici in agricoltura: il PSR

**Modulo 2** - I finanziamenti pubblici

### Durata

8 ore

### Obiettivi

Negli ultimi anni si è assistito allo smantellamento dei classici strumenti di stabilizzazione e difesa dei prezzi che per decenni hanno contraddistinto le strategie dell'Unione europea, all'apertura del mercato interno alla concorrenza ed all'incremento della frequenza e della virulenza di fenomeni climatici calamitosi e degli attacchi parassitari. Per contrastare tali fenomeni, diventa di fondamentale importanza per l'impresa agricola professionale mettere in atto delle strategie di difesa attiva contro le diverse tipologie di rischio, onde evitare situazioni traumatiche in termini economici, finanziari e di cassa.

Il corso intende analizzare i nuovi strumenti di gestione del rischio, alla luce delle riforme comunitarie e nazionali.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari e operatori di società di servizi.

### Programma

- Modulo 1** - Introduzione agli strumenti di gestione del rischio in agricoltura in Italia e nella Ue
- Modulo 2** - I regimi di aiuto europei e nazionali a favore delle misure di gestione del rischio
- Modulo 3** - L'evoluzione della normativa e le prospettive future

### Durata

8 ore

### Obiettivi

Le reti rappresentano uno strumento giuridico - economico di cooperazione fra imprese che, attraverso la sottoscrizione di un "contratto di rete" si impegnano reciprocamente, in attuazione di un "programma comune", a collaborare in forme ed ambiti attinenti alle proprie attività, scambiando informazioni e/o prestazioni di natura industriale, commerciale, tecnica o tecnologica e/o realizzando in comune determinate attività attinenti all'oggetto di ciascuna impresa. Obiettivo del corso è approfondire, sotto il profilo civilistico, fiscale e giuslavoristico, tutti i punti principali della costituzione e del governo di una "rete", fornendo competenze per realizzare e gestire "progetti di reti di impresa".

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari e operatori di società di servizi.

### Programma

- Modulo 1** - Introduzione: il concetto e la definizione giuridica di rete di imprese
- Modulo 2** - La definizione del programma di rete
- Modulo 3** - Dalla costituzione alla gestione delle reti
- Modulo 4** - Il contratto di rete in agricoltura

### Durata

8 ore

## LA FIGURA DEL “FATTORE” NELLE AZIENDE AGRICOLE

### Obiettivi

Attivare un vero e proprio esperimento di reingegnerizzazione della figura professionale in armonia con i nuovi assetti organizzativi della moderna azienda agricola. 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 un mix 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 nella storia dell'impresa agricola

**Modulo 2** - Dettagli sulle funzioni e sulle responsabilità del fattore nella moderna impresa agricola: area tecnica ed organizzativa, area contabile e area fiscale

**Modulo 3** - Nuove competenze per la commercializzazione

**Modulo 4** - La nuova impresa agricola: dalla multifunzionalità alla sostenibilità

### Durata

36 ore

## ETICHETTATURA, PACKAGING E LOGISTICA DEL PRODOTTO AGRICOLO E AGROALIMENTARE

### Obiettivi

Fornire 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, con importanti impatti sulla sostenibilità, sull'efficienza della logistica e sulla promozione del prodotto agricolo e agroalimentare.

### Destinatari

Tecnici e operatori di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - L'etichettatura dei prodotti

**Modulo 2** - Imballaggi e normativa sui materiali a contatto con gli alimenti

**Modulo 3** - Il packaging alimentare: dal marketing alla logistica

### Durata

16 ore

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

### Obiettivi

Dopo aver evidenziato l'influenza che i social media esercitano sul comportamento di scelta del turista/consumatore e sulla gestione della reputazione delle aziende a vario titolo coinvolte nell'offerta turistica di una destinazione, il corso analizza metodologie e tecniche per impostare una strategia di social marketing e di gestione della reputazione online.

### Destinatari

Responsabili accoglienza, impiegati di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - Le principali tipologie di social media

**Modulo 2** - I social media e il mondo agroalimentare

**Modulo 3** - Le tecniche efficaci di utilizzo dei principali social media  
Esempi ed esercitazioni pratiche

### Durata

16 ore

## CREARE E GESTIRE UN'ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI (OP)

### Obiettivi

Creare e consolidare una figura professionale altamente specializzata in materia di aggregazione di produttori, concentrazione e qualificazione dell'offerta dei prodotti nella filiera agricola e alimentare.

Al termine del corso il partecipante avrà acquisito una approfondita preparazione teorica in ordine al quadro normativo di riferimento per la costituzione e il riconoscimento di una OP, ai principali aspetti organizzativi e gestionali di una OP e ai regimi di sostegno attualmente previsti per il settore ortofrutticolo ed olivicolo. Avrà inoltre acquisito conoscenze di marketing applicato alle filiere agro- alimentari e nozioni sui controlli di conformità, irregolarità e sanzioni.

### Destinatari

Dipendenti di aziende, cooperative, società di servizi e organizzazioni.

### Programma

**Modulo 1** - Contesto attuale e futuro delle OP: quadro normativo di riferimento e prospettive di sviluppo. Programmi triennali ortofrutticoli e prospettive per programmi di altri settori produttivi

**Modulo 2** - Gestione e funzionamento delle OP: sistema di controlli e sanzioni. La gestione informatizzata dei programmi operativi attraverso il portale SIAN

**Modulo 3** - Il ruolo del marketing nello sviluppo dell'aggregazione nella filiera agricola. Un caso concreto: marketing strategico e operativo applicato alla filiera ortofrutticola. I sistemi di rintracciabilità nel settore agroalimentare

**Modulo 4** - Le norme di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi: gestione e controllo- Controlli di conformità all'interno del mercato UE e nelle fasi import/export

### Durata

24 ore



## TENDENZA ED EVOLUZIONE DEL MERCATO INTERNO E MONDIALE: LE COMMODITIES

### Obiettivi

Il mercato delle commodities agricole si presenta alquanto complesso e dinamico e richiede una sempre più specifica competenza degli strumenti di analisi economica e finanziaria per consentire agli operatori di intraprendere decisioni efficaci e coerenti. Il corso si propone di dotare gli operatori di strumenti fruibili per una efficace gestione del mercato delle commodities agricole. Al termine del corso i destinatari saranno in grado di analizzare il funzionamento e le tendenze dei mercati, presidiando i processi produttivi e le attività di filiera.

### Destinatari

Dirigenti, Quadri e Impiegati di aziende agricole.

### Programma

- Modulo 1** - Le caratteristiche delle diverse commodities agroalimentari (soft commodities)
- Modulo 2** - Il mercato delle commodities agricole: analisi della domanda e dell'offerta
- Modulo 3** - Modelli di previsione dei prezzi, mercati finanziari e strumenti di gestione della volatilità dei prezzi
- Modulo 4** - Analisi dell'andamento del mercato e previsioni per il futuro

### Durata

16 ore

## TENDENZA ED EVOLUZIONE DEL MERCATO INTERNO E MONDIALE: IL VINO

### Obiettivi

I mercati internazionali del vino presentano caratteristiche sempre più complesse: per affrontarli è pertanto essenziale la conoscenza delle loro dinamiche di sviluppo e le diversificazioni sia nei mercati tradizionali che in quelli emergenti. Il corso offre ai destinatari gli strumenti utili per definire un posizionamento per il prodotto capace di assicurare un'efficace immissione sul mercato. I destinatari al termine delle attività saranno in grado di attuare una politica di prezzo, distribuzione e comunicazione efficaci.

### Destinatari

Dirigenti, Quadri e Impiegati di aziende agricole.

### Programma

- Modulo 1** - L'evoluzione del settore vino: la globalizzazione dei mercati e della concorrenza - Il ruolo dell'Italia
- Modulo 2** - Vecchio Mondo vs. Nuovo Mondo: due business model
- Modulo 3** - Il Marketing del vino e le nuove tendenze: analizzare il mercato vinicolo, l'evoluzione del consumatore e del suo comportamento
- Modulo 4** - Segmentazione, posizionamento, targeting e differenziazione

### Durata

8 ore

### Obiettivi

Il mercato dell'olio d'oliva è molto complesso: la produzione è diffusa tra paesi sviluppati e in via di sviluppo, ed è realizzata attraverso sistemi produttivi molto differenti. L'obiettivo del corso è di analizzare le dinamiche recenti nel mercato mondiale dell'olio d'oliva e l'attuale struttura del commercio, al fine di individuare questioni strategiche rilevanti e priorità nell'azione commerciale. Verranno quindi analizzati i recenti sviluppi della produzione e consumo mondiali e ci si focalizzerà sul commercio, con particolare riguardo agli scambi e alle politiche commerciali dell'UE nei confronti dei paesi del Mediterraneo.

### Destinatari

Dirigenti, Quadri e Impiegati di aziende agricole.

### Programma

**Modulo 1** - La produzione e il consumo mondiali

**Modulo 2** - Le dinamiche recenti e gli scambi di olio d'oliva nel Mediterraneo

**Modulo 3** - Le politiche negli scambi di olio d'oliva: la struttura attuale delle esportazioni e delle importazioni

### Durata

8 ore

### Obiettivi

La contrattazione nel sistema agroalimentare italiano presenta un quadro piuttosto frammentato e diversificato, soprattutto per quel che concerne le tipologie di contratto adottate e le modalità con le quali si sono sviluppate e si sviluppano le relazioni contrattuali. Il corso si pone l'obiettivo di fornire gli strumenti per una migliore conoscenza della gestione dei rapporti contrattuali tra i fornitori di materie prime agricole e la Grande Distribuzione Organizzata. Saranno analizzati i contratti tipici individuando gli aspetti della struttura contrattuale, le criticità e le nuove opportunità, anche per quanto concerne i rapporti con l'estero. Un intervento specifico sarà diretto all'analisi della nuova Direttiva sulle pratiche commerciali sleali nella filiera agroalimentare (Dir. 2019/633) che definisce nuovi strumenti di tutela delle aziende agricole e alimentari nei rapporti di filiera. Un case history aziendale sui prodotti a marca del distributore illustrerà le modalità di gestione del rapporto di private labelling, nonché le problematiche connesse con i fornitori e le autorità di controllo.

### Destinatari

Dirigenti, Quadri e Impiegati di aziende agricole.

### Programma

**Modulo 1** - Il sistema commerciale agroalimentare

**Modulo 2** - I Rapporti negoziali nella filiera agroalimentare

**Modulo 3** - I contratti di cessione: fattispecie, requisiti e rimedi

**Modulo 4** - Case history aziendale: modalità di gestione del rapporto di private labelling e problematiche connesse con i fornitori e le autorità di controllo.

### Durata

24 ore



# EXPORT E INTERNAZIONALIZZAZIONE

# F 1

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

### 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 la competenza e la conoscenza su aspetti relativi alle dogane, agli strumenti, alle formalità, agli adempimenti e alla documentazione necessaria per le operazioni di commercio con l'estero. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di gestire ed affrontare le diverse problematiche connesse al trasporto e alla spedizione di merci su territorio nazionale ed internazionale, gestendone i relativi flussi documentali.

### 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

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

**Modulo 3** - L'origine della merce e il made in

### Durata

16 ore

# F 2

## SVILUPPARE LA FUNZIONE DELL'EXPORT DELLE AZIENDE AGRICOLE E AGROALIMENTARI

### Obiettivi

Il corso, di livello base, si pone l'obiettivo di fornire un quadro complessivo degli aspetti normativi e gestionali dell'azienda agricola. Partendo da un'esplorazione degli elementi burocratici, operativi e amministrativi tipici della fase di start up di un'attività imprenditoriale in agricoltura, il partecipante sarà guidato nell'acquisizione di un set di conoscenze e tecniche fondamentali per l'avviamento di una attività agricola.

### Destinatari

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**Modulo 1** - Le funzioni dell'ufficio export

**Modulo 2** - Organizzazione dell'ufficio export

**Modulo 3** - La realizzazione del piano di marketing

**Modulo 4** - Strategie e canali per una comunicazione efficace

### Durata

16 ore

# F 3

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

### Obiettivi

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.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

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

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

**Modulo 3** - L'origine della merce e il made in

**Modulo 4** - Classificazione e valore delle merci

**Modulo 5** - Adempimenti doganali

**Modulo 6** - La logistica delle merci

### Durata

16 ore

# F 4

## STRATEGIE DI INTERNAZIONALIZZAZIONE, TRADE FINANCE E SISTEMI DI PAGAMENTO INTERNAZIONALI

### Obiettivi

Il corso offre la trattazione nel dettaglio delle tematiche fondamentali del sistema dei pagamenti con l'estero. Offre 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 una 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. Il corso intende, quindi, fornire ai partecipanti gli strumenti necessari per impostare e condurre con successo trattative commerciali con l'estero, offrendo un ventaglio di soluzioni possibili circa le forme di pagamento da adottare nell'import ed export, con particolare riguardo alle necessità delle realtà aziendali del settore agricolo.

### Destinatari

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

### Programma

**Modulo 1** - Le strategie di internazionalizzazione e la gestione dei canali distributivi

**Modulo 2** - La gestione del rischio di credito internazionale

**Modulo 3** - Il credito documentario; gli elementi principali del credito e le diverse tipologie di credito documentario

**Modulo 4** - Le garanzie bancarie internazionali

### Durata

16 ore



# AGRITURISMO



## PRINCIPI BASE E NORMATIVE PER L'ATTIVITA' AGRITURISTICA

### Obiettivi

Fornire le conoscenze di base relative all'igiene alimentare e ai principi dell'autocontrollo basato sul sistema HACCP. Fornire altresì una panoramica della normativa specifica dell'attività agrituristica anche in relazione all'attività di vendita dei prodotti dell'azienda.

### Destinatari

Operatori di aziende agrituristiche.

### Programma

**Modulo 1** - Il controllo igienico della persona

**Modulo 2** - Il controllo igienico degli alimenti

**Modulo 3** - La normativa in vigore

### Durata

12 ore

## LA GESTIONE E LA PROMOZIONE DELL'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 agrituristiche e sulle tecniche di promozione dell'azienda agrituristica.

### Destinatari

Operatori di aziende agrituristiche.

### Programma

**Modulo 1** - La Normativa: disciplina dell'agriturismo e trattamento fiscale

**Modulo 2** - I Servizi e i Prodotti: alloggio, agri-campeggio, ristorazione, fattoria didattica, attività ricreative e vendita diretta

**Modulo 3** - Il Mercato del Settore: offerta e domanda di agriturismo in Italia. La domanda estera

**Modulo 4** - Gli strumenti per la promozione

### Durata

24 ore

## LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI IN AGRITURISMO

### Obiettivi

Acquisire le conoscenze delle regole e delle tecniche alla base del Revenue Management, indispensabili per implementare strategie utili ad ottenere risultati in termini di incremento del fatturato.

Una visione Revenue Management dell'attività agrituristică permetterà di organizzare ed ottimizzare al meglio il lavoro, di strutturare le informazioni ricevute quotidianamente e trasformarle in dati storici utili alle realizzazioni di previsioni future, di individuare e mettere in atto le strategie di prezzo ed inventario più idonee al mercato di riferimento, grazie all'utilizzo di un'attenta analisi e di una pianificazione tariffaria ben strutturata.

### Destinatari

Operatori di aziende agrituristiche.

### Programma

**Modulo 1** - Gli indici alberghieri

**Modulo 2** - L'importanza dei dati storici e della loro archiviazione

**Modulo 3** - Le strategie del prezzo: definizione e posizionamento del prezzo

**Modulo 4** - Il Budget dei ricavi: esercitazione pratica

### Durata

12 ore

## LA GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA IN AGRITURISMO

### Obiettivi

Trasmettere capacità e conoscenze per la gestione dell'accoglienza in strutture agrituristiche. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di seguire tutti i passaggi del ricevimento clienti, attraverso la collaborazione con gli altri reparti della struttura, al fine di accogliere e assistere i clienti durante il loro soggiorno.

### Destinatari

Operatori di aziende agrituristiche.

### Programma

**Modulo 1** - Geografia turistica e storia del territorio

**Modulo 2** - La relazione con il cliente: tecniche di comunicazione, promozione e vendita

**Modulo 3** - Parte pratica: il pagamento, la lista degli arrivi e l'assegnazione camere

**Modulo 4** - Parte pratica: Piano di pulizie, piano tavoli e Catalogo

### Durata

24 ore



## LA GESTIONE DELLA SALA NELLA RISTORAZIONE AGRITURISTICA

### Obiettivi

Fornire un background propedeutico alla gestione di aziende agrituristiche.

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di gestire i principali processi lavorativi tipici delle aziende agrituristiche nell'ambito della ristorazione, anche con riferimenti agli aspetti relazionali dello staff.

Saranno altresì in grado di rilanciare la propria attività attraverso la valorizzazione del prodotto tipico e della territorialità, intesa come elemento di eccellenza e di capire ed interpretare le dinamiche relative ai principali settori della ristorazione (gourmet, collettiva, turistica, a domicilio, catering e banqueting...).

### Destinatari

Operatori di aziende agrituristiche.

### Programma

**Modulo 1** - Breve panoramica sulla cucina professionale: evoluzione storica, segreti e curiosità

**Modulo 2** - Elementi per la gestione di aziende agrituristiche

**Modulo 3** - L'organizzazione del lavoro

**Modulo 4** - La gestione della sala

### Durata

12 ore



## ELEMENTI DI CUCINA APPLICATA

### Obiettivi

Fornire ai partecipanti un background culturale utile alla gestione della ristorazione in aziende agrituristiche. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di gestire i principali processi lavorativi tipici, con riferimento alle diverse aree e fasi di produzione ed erogazione del servizio. Il corso prevede approfondimenti sulla pasticceria professionale e sulla panificazione applicata.

### Destinatari

Operatori di aziende agrituristiche.

### Programma

**Modulo 1** - Breve panoramica sulla cucina professionale

**Modulo 2** - Elementi per la gestione di aziende agrituristiche

**Modulo 3** - Elementi di Pasticceria applicata

**Modulo 4** - Elementi di Panificazione applicata

### Durata

24 ore

## AGRITURISMO E CICLOTURISMO: UN CONNUBIO DI SUCCESSO

### Obiettivi

Il Corso intende esplorare le possibilità di un nuovo settore di mercato in costante ascesa: quello del cicloturismo.

La bicicletta in agriturismo e come scegliere una proposta adatta alla propria struttura sono alcuni degli argomenti che verranno trattati.

Un percorso di marketing che affronta gli argomenti chiave per rispondere alle richieste di una clientela esigente, diversificata e sempre più numerosa.

### Destinatari

Operatori di aziende agrituristiche.

### Programma

**Modulo 1** - Che cos'è il cicloturismo: analisi del settore

**Modulo 2** - Scegliere l'identità della propria struttura

**Modulo 3** - Costruire gli eventi e le esperienze

**Modulo 4** - Esempi virtuosi di costruzione dell'offerta

### Durata

8 ore





# AGRICOLTURA SOCIALE

# H 1

## PROGETTARE E GESTIRE UNA FATTORIA SOCIALE

### Obiettivi

Sviluppare 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.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e di cooperative sociali.

### Programma

**Modulo 1** - Introduzione all'agricoltura sociale

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

**Modulo 3** - Ideare e progettare interventi di agricoltura sociale

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

### Durata

40 ore

# H 2

## FORMAZIONE ON THE JOB IN AGRICOLTURA SOCIALE

### Obiettivi

Offrire strumenti per l'acquisizione di competenze applicative per la progettazione e realizzazione di iniziative di Agricoltura Sociale nelle aziende agricole.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e di cooperative sociali.

### Programma

**Modulo 1** - Gli scenari di settore

**Modulo 2** - Strumenti e tecniche

**Modulo 3** - Gli aspetti economici

### Durata

18 ore

# H 3

## CORSO PROPEDEUTICO PER GLI INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI

### Obiettivi

La presente iniziativa costituisce l'elemento di base per un percorso più generale ed articolato mirato all'implementazione, nell'azienda agricola e/o agrituristica, della figura dell'coadiutore di sevizi terapeutici assistiti con animali (IAA: Interventi Assistiti con Animali). Il corso intende fornire una cornice normativa di riferimento in tema di attività di sostegno terapeutico con assistenza animale. Si intendono inoltre rappresentare alcune esperienze di eccellenza rilevate nel territorio nazionale e all'estero, evidenziandone gli aspetti organizzativi del servizio. È previsto l'esame di certificazione ai sensi della normativa vigente.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e di cooperative sociali.

### Programma

**Modulo 1** - Fondamenti dell'IAA

**Modulo 2** - IAA (Iniziative Assistite con Animale), EAA (Educazione Assistita con Animale) e TAA (Terapie Assistite con Animale)

**Modulo 3** - Fonti normative ed esperienze di eccellenza

**Modulo 4** - Esperienze di eccellenza

### Durata

24 ore

# H 4

## CORSO BASE PER COADIUTORE DI INIZIATIVE ASSISTITE CON IL CANE E ANIMALI D'AFFEZIONE

### 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 nei settings di Interventi Assistiti con gli Animali (IAA).

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e di cooperative sociali.

### Programma

**Modulo 1** - L'Etologia del cane

**Modulo 2** - Il ruolo del coadiutore del cane e i diversi ambiti di lavoro degli IAA

**Modulo 3** - L'interazione con l'animale ai fini della comunicazione inter ed intra-specifica

**Modulo 4** - I soggetti destinatari del servizio

**Modulo 5** - La progettazione e l'erogazione del servizio

**Modulo 6** - Simulazione del lavoro in setting terapeutici. Esercitazioni pratiche

### Durata

56 ore

# H 5

## CORSO BASE PER COADIUTORE DI INIZIATIVE ASSISTITE CON IL CAVALLO

### 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).

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e di cooperative sociali.

### Programma

**Modulo 1** - L'Etologia del cavallo

**Modulo 2** - Il ruolo del coadiutore del cavallo e i diversi ambiti di lavoro degli IAA

**Modulo 3** - L'interazione con l'animale ai fini della comunicazione inter ed intra-specifica

**Modulo 4** - I soggetti destinatari del servizio

**Modulo 5** - La progettazione e l'erogazione del servizio

**Modulo 6** - Simulazione del lavoro in setting terapeutici.  
Esercitazioni pratiche

### Durata

56 ore

# H 6

## CORSO BASE PER COADIUTORE DI INIZIATIVE ASSISTITE CON L'ASINO

### 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).

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e di cooperative sociali.

### Programma

**Modulo 1** - L'Etologia dell'asino

**Modulo 2** - Il ruolo del coadiutore dell'asino e i diversi ambiti di lavoro degli IAA

**Modulo 3** - L'interazione con l'animale ai fini della comunicazione inter ed intra-specifica

**Modulo 4** - I soggetti destinatari del servizio

**Modulo 5** - La progettazione e l'erogazione del servizio

**Modulo 6** - Simulazione del lavoro in setting terapeutici.  
Esercitazioni pratiche

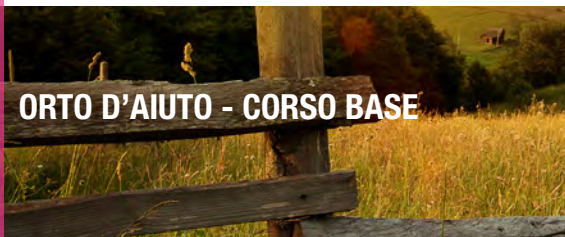
### Durata

56 ore



# H 7

## ORTO D'AIUTO - CORSO BASE



### Obiettivi

L'Orto d'aiuto è una metodologia di intervento che integra, rafforza e coadiuva le tradizionali terapie e può essere utilizzato su persone con disagio fisico e/o psichico con obiettivi di miglioramento comportamentale, fisico, cognitivo, educativo, psicosociale e psicologico-emotivo. Il corso ha lo scopo di formare quanti vogliano operare in una fattoria sociale e vogliano offrire servizi che affiancano e supportano le terapie mediche, psicologiche, educative e riabilitative finalizzate a migliorare le condizioni di salute e le funzioni sociali, emotive e cognitive dei soggetti interessati anche attraverso la coltivazione delle piante.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole e di cooperative sociali.

### Programma

- Modulo 1** - L'agricoltura sociale e le fattorie sociali - nuovi servizi in agricoltura e welfare
- Modulo 2** - L'Orto d'Aiuto e la relazione di aiuto: la metodologia
- Modulo 3** - L'Orto d'Aiuto per il benessere, per l'educazione e la riabilitazione, l'inclusione sociale e inserimento lavorativo
- Modulo 4** - Ruoli e responsabilità delle figure professionali e operatori coinvolti
- Modulo 5** - L'orticoltura come terapia: il valore terapeutico dell'orticoltura e l'orto di aiuto a supporto della psicoterapia.
- Modulo 6** - L'Orto d'Aiuto rivolto a persone con disabilità psichica e nella riabilitazione di pazienti psichiatriche Esperienze e buone prassi
- Modulo 7** - La pianta e il suo utilizzo. Il programma colturale nell'orto di aiuto
- Modulo 8** - L'Orto d'Aiuto in Sicurezza
- Modulo 9** - Interventi pratici ed Esercitazione pratica con le piante e nell'orto –pratica agronomica di progettazione dell'orto

### Durata

90 ore

# H 8

## ORTO D'AIUTO - CORSO AVANZATO



### Obiettivi

Il corso avanzato è rivolto a tutti coloro che hanno partecipato e superato il corso base e sono Pedagogisti o Educatori in possesso della Laurea di II livello in Scienze dell'educazione e Psicoterapeuti. Attraverso tale corso i discenti perfezioneranno le competenze di base e acquisiranno competenze specifiche sulla programmazione di piani di intervento e sulla progettazione di L'Orto d'Aiuto, oltreché a condurre e gestire un'equipe di intervento. Si perfezioneranno le conoscenze sulle piante da impiegare, individuando i segnali di malessere della pianta e i processi di cura e coltivazione della pianta.

### Destinatari

Operatori di aziende agricole, agroalimentari e cooperative sociali che abbiano partecipato e superato il corso base e che abbiano il titolo di Pedagogisti o Educatori in possesso della Laurea di II livello in Scienze dell'educazione e Psicoterapeuti.

### Programma

- Modulo 1** - Il programma di intervento personalizzato con L'Orto d'Aiuto
- Modulo 2** - L'Orto d'Aiuto nelle strutture pubbliche: scuola, Rsa, Presidi Ospedalieri, Asp etc.
- Modulo 3** - L'equipe e la rete di aiuto
- Modulo 4** - Il monitoraggio e la valutazione dell'intervento
- Modulo 5** - Progettazione dell'Orto di Aiuto: la scelta della pianta, il programma colturale e la coltivazione

### Durata

40 ore





# SOFT SKILLS



## 1 COMUNICAZIONE E SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

### Obiettivi

Accrescere la consapevolezza del valore della qualità del servizio. Approfondire la capacità di ascolto e comunicazione nei confronti del cliente interno ed esterno, sviluppando capacità di trattare con clienti difficili o arrabbiati.

### Destinatari

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari, 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.

### Programma

**Modulo 1** - La cultura del Servizio al Cliente

**Modulo 2** - Comunicare efficacemente con il cliente esterno

**Modulo 3** - Comunicare efficacemente con il cliente interno

**Modulo 4** - Pianificare il miglioramento della comunicazione con i clienti interni

### Durata

18 ore

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

### Obiettivi

I destinatari vengono accompagnati verso l'acquisizione di una metodologia per definire le proprie priorità, per migliorare le capacità di auto-organizzazione e di gestione del tempo, definendo a livello individuale un piano di azione per l'applicazione di quanto appreso.

### Destinatari

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**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

### Durata

18 ore



## 3 ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO DI GRUPPO: IL TEAM WORK

### Obiettivi

Sviluppare la competenza al lavoro di squadra, attraverso la maggiore consapevolezza delle proprie modalità relazionali e del proprio ruolo all'interno di un team.

### Destinatari

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari.

### Programma

**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

### Durata

18 ore

## 4 LEADERSHIP DEVELOPMENT

### Obiettivi

Interpretando il ruolo della leadership in un'ottica strategica e proattiva, il corso intende implementare le conoscenze teorico - tecniche sui modelli di management e leadership.

I destinatari vengono accompagnati in un percorso di potenziamento delle proprie skills manageriali, con l'obiettivo di acquisire allo stesso tempo una maggiore consapevolezza della propria emotività e affettività.

### Destinatari

Responsabili di servizio, coordinatori, delle aziende agricole e agroalimentare.

### Programma

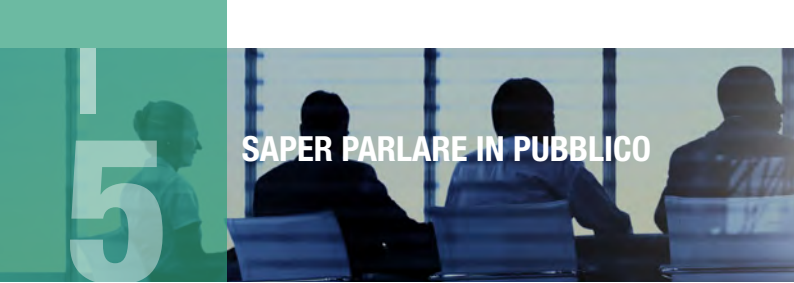
**Modulo 1** - Ruolo e funzioni del team leader

**Modulo 2** - Competenze psicologiche e capacità relazionali

**Modulo 3** - Management, coesione interna e orientamento all'obiettivo

### Durata

18 ore



## SAPER PARLARE IN PUBBLICO

### Obiettivi

I destinatari potranno acquisire una maggiore consapevolezza emotiva per gestire al meglio la paura e alleviare lo stress da platea. Il corso approfondisce le tecniche per trasmettere le conoscenze e coinvolgere emotivamente l'uditorio, acquisendo allo stesso tempo fiducia nelle proprie capacità espositive.

### Destinatari

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari, impiegati dell'area commerciale.

### Programma

**Modulo 1** - Le fasi del Public Speaking

**Modulo 2** - La progettazione di una presentazione: metodologia e tecniche

**Modulo 3** - Le modalità e gli elementi della comunicazione

**Modulo 4** - Analizzare i propri punti di forza e potenziare le proprie aree di debolezza

### Durata

18 ore

# E-LEARNING

## enapra<sup>Y</sup> e-learning

L'offerta di Enapra comprende anche una sezione interamente dedicata alla formazione on line, erogata tramite piattaforma web, raggiungibile all'indirizzo:

<https://enapra.conformityacademy.it/public/index.html#/login>

È presente una vasta offerta di contenuti formativi: tutti i titoli sono fruibili in modalità asincrona, in totale flessibilità di spazio e tempo.

L'offerta on line comprende corsi afferenti all'area della formazione obbligatoria, alcuni importanti corsi professionalizzanti e corsi relativi a competenze trasversali come lingue, informatica e ICT.

### **FORMAZIONE OBBLIGATORIA - SICUREZZA SUL LAVORO - LAVORATORI e RESPONSABILI**

Disponibili i principali corsi obbligatori in materia di sicurezza sul lavoro ai sensi del D.lgs. 81/08.

Tutti i corsi offrono un percorso online completo rispetto alle prescrizioni delle normative, e prevedono al termine la verifica delle conoscenze ac-

quisite, necessaria per il rilascio dell'attestato di partecipazione conforme alla norma.

### **SICUREZZA ALIMENTARE**

Corsi introduttivi e specifici sull'HACCP, obbligatori per tutti i lavoratori che operano nel campo della ristorazione e sono dunque interessati alla produzione primaria di un alimento o alla sua preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore,

### **GDPR**

Presenti i corsi che consentono di adempiere agli obblighi previsti dal GDPR in materia di trattamento dei dati personali, ai sensi del Regolamento UE 2016/679.

I corsi sono rivolti al Responsabile e Titolare del trattamento dei dati e agli altri profili coinvolti.

### **INFORMATICA**

Corsi on line per l'utilizzo personale e professionale, a differenti livelli di complessità, dei principali programmi di lavoro (Office base e avanzato).

Per il dettaglio del catalogo formativo on line consulta il sito Internet di ENAPRA [www.enapra.it](http://www.enapra.it)



# I NOSTRI CONTATTI

## DIRETTORE

**Michele Distefano**

Tel: +39.06.6852327 -

E-mail: [m.distefano@confagricoltura.it](mailto:m.distefano@confagricoltura.it)

Laurea in Giurisprudenza; Master in Economia del Sistema Agroalimentare presso la SMEA di Cremona.

Dal 1997 in Confagricoltura dove ha ricoperto vari ruoli all'interno della organizzazione. Dal 2010 al 2015 Direttore Generale di ANB (Associazione Nazionale Bieticoltori).

Da novembre 2015 Direttore di Enapra - Ente di Formazione di Confagricoltura.

## ANALISI DEI FABBISOGNI E PROGETTAZIONE

**Luca Sonaglia** Tel: +39.06.6852310 -E-mail: [sonaglia@enapra.it](mailto:sonaglia@enapra.it)

**Antonella Torzillo** Tel: +39.06.6852430 E-mail: [torzillo@enapra.it](mailto:torzillo@enapra.it)

## COORDINATORI DI PROGETTO

**Romina Rutolini** Tel: +39.06.6852471

E-mail: [romina.rutolini@enapra.it](mailto:romina.rutolini@enapra.it)

**Camilla Tomao** Tel: +39.06.6852403 E-mail: [tomao@enapra.it](mailto:tomao@enapra.it)

**Elisa Tomassi** Tel: +39.06.685218 E-mail: [elisa.tomassi@enapra.it](mailto:elisa.tomassi@enapra.it)

**Federica Tudini** Tel: +39.06.6852431

E-mail: [federica.tudini@enapra.it](mailto:federica.tudini@enapra.it)

## AMMINISTRAZIONE E RENDICONTAZIONE

**Lina Fusco** Tel: +39.06.6852433 E-mail: [fusco@enapra.it](mailto:fusco@enapra.it)

## Per il catalogo:

**Federica Tudini** Tel: +39.06.6852431

E-mail: [federica.tudini@enapra.it](mailto:federica.tudini@enapra.it), [info@enapra.it](mailto:info@enapra.it)



**ENAPRA**

**ENTE NAZIONALE PER LA RICERCA E LA FORMAZIONE IN AGRICOLTURA**

---

Corso Vittorio Emanuele II, 101 - 00186 - Roma

Tel: +39.06.685243, Fax: +39.06.6852395

E-mail: [info@enapra.it](mailto:info@enapra.it) [www.enapra.it](http://www.enapra.it)