

foragri

Catalogo

Iniziative Formative

Cod. : 1000

Titolo : Organizzazione ufficio export delle aziende agricole e agroalimentari

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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.

A chi è rivolto : Responsabili dell'ufficio export delle aziende agricole e agroalimentari.

Programma : **Modulo 1: Le funzioni dell'ufficio export**

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

Modulo 2: Le attività di marketing e comunicazione

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

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA - (RM) - (RM)

Cod. : 1001

Titolo : Il mercato del vino in USA: Caratteristiche e strumenti di marketing per l'export

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : Responsabili dell'ufficio export, responsabili commerciali delle PMI vitivinicole.

Programma : **Modulo 1: Il mercato USA e i suoi aspetti marketing**

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

Modulo 2: Case History

- Analisi di un caso aziendale di azienda vinicola italiana sul mercato USA, con focus sulle strategie distributive, cambio d' importatore e di approccio, da Nazionale verso Regionale
- Analisi situazione e problematiche connesse. Valutazione opzioni strategiche ed analisi attività necessarie al cambio di distribuzione
- Ricerca contatti via motori di ricerca e benchmark, fiere e b2b , presentazione prodotti e trattative commerciali
- Promozione e lavoro con distributori, risultati ottenuti e tempistiche.

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it



Preventivo dei Costi : € 1.440,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Az Agr Villa Matilde Avallone	s.s. Domitiana 81030	Cellole

Cod. : 1002

Titolo : Contrattualistica internazionale, reti di impresa e accordi di Joint Ventures nelle operazioni con l'estero

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso intende individuare ed analizzare, attraverso un'adeguata conoscenza degli elementi di impostazione tecnica e giuridica, le caratteristiche fondamentali della contrattualistica internazionale al fine di perseguire una ottimale gestione dei rapporti commerciali con l'estero. Si offre inoltre uno Studio approfondito e completo di tutte le problematiche legali che si affrontano nei mercati internazionali. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di gestire i rapporti commerciali con l' Estero ed affrontare le problematiche legali proprie del mercato internazionale in relazione alle esigenze del settore agricolo.

A chi è rivolto : Responsabili dell'ufficio export, responsabili commerciali delle aziende agricole e agroalimentari.

Programma :

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

- Quadro giuridico della pratica di Export- Import
- Fonti normative e Tecnica dei trasporti internazionali: analisi nuovo codice doganale comunitario
- I termini di resa nei contratti di vendita internazionali
- Tecnica doganale: le gestione dei più importanti documenti doganali

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

- Adempimenti delle formalità doganali
- La dichiarazione doganale (DAU e DAE)
- Documenti accessori: carnet TIR, Carnet ATA

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

- Regole di origine preferenziale e non preferenziale delle merci
- Regole del cumulo
- Rilascio e controllo dei certificati di circolazione delle merci
- Dichiarazione su fattura e esportatore autorizzato
- Ultimi aggiornamenti in tema di Made IN
- Informazione vincolante sull'origine (IVO)
- Certificazione e documenti: EUR1, FORM-A, ATR

Modulo 4: Classificazione e valore delle merci

- Sistema armonizzato
- Nomenclatura combinata e Taric
- Informazione tariffaria vincolante (ITV)
- Valore e prezzo in fattura

Modulo 5: Adempimenti doganali

- Compilazione dei Modelli doganali
- Rappresentanza in dogana
- Dichiarazione d'intento

Modulo 6: La consegna delle merci e gli Incoterms 2010

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

Durata (ore) : 16
Giorni : 3
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 960,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1003

Titolo : Trasporti internazionali, disciplina doganale nelle operazioni di import/export, origine della merce, risvolti fiscali delle operazioni con l'estero

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : Responsabili dell'ufficio export, responsabili amministrativi delle aziende agricole e agroalimentari.

Programma :

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

- Quadro giuridico della pratica di Export- Import
- Fonti normative e Tecnica dei trasporti internazionali: analisi nuovo codice doganale comunitario
- I termini di resa nei contratti di vendita internazionali
- Tecnica doganale: la gestione dei più importanti documenti doganali

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

- Adempimenti delle formalità doganali
- La dichiarazione doganale (DAU e DAE)
- Documenti accessori: carnet TIR, Carnet ATA

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

- Regole di origine preferenziale e non preferenziale delle merci
- Regole del cumulo
- Rilascio e controllo dei certificati di circolazione delle merci
- Dichiarazione su fattura e esportatore autorizzato
- Ultime aggiornamenti in tema di Made IN
- Informazione vincolante sull'origine (IVO)
- Certificazione documenti: EUR1, FORM-A, ATR

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 960,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1004

Titolo : Strategie di Internazionalizzazione, Trade Finance e sistemi di pagamento internazionali

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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.

A chi è rivolto : Responsabili dell'ufficio export, responsabili amministrativi delle aziende agricole e agroalimentari

Programma : **Modulo 1: Le strategie di Internazionalizzazione**

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

Modulo 2: La gestione del rischio di credito internazionale

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

Modulo 3: Il credito documentario

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

Modulo 4: Le garanzie bancarie internazionali

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

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 960,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1005

Titolo : L'analisi quantitativa aziendale

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : Dirigenti, quadri, impiegati di un'azienda agricola

Programma :

Modulo 1:

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

Modulo 2:

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

Durata (ore) : 14

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066582310

Fax : 066582395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 840,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Enapra	Corso Vittorio Emanuele II 00186	Roma
Unione di Siena	Via Maschetana Romana 53100	Siena

Cod. : 1006

Titolo : Il packaging del prodotto agricolo e agroalimentare

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : L'intervento fornisce le basi teoriche e pratiche per la ricerca e la scelta dei materiali di imballaggio più idonei al contatto con l'alimento di riferimento e le relative macchine di confezionamento. I partecipanti al termine del corso, collaborando con le diverse figure aziendali, saranno capaci di gestire la fase di confezionamento decidendo il tipo di confezione, garantendo il funzionamento degli impianti di confezionamento attraverso l'adozione di strategie di marketing adeguate.

A chi è rivolto : Tecnici e operatori di aziende agroalimentari e ogni altra figura professionale che si occupa del packaging del prodotto agricolo e agroalimentare

Programma : **Modulo 1:**

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

Modulo 2:

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

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 960,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
La Marca Flowers	Traversa Castelletta 18018	TAGGIA

Cod. : 1008

Titolo : Il turismo enogastronomico: caratteristiche della domanda e politiche di marketing

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Dopo aver discusso i principali elementi di marketing turistico, obiettivo di questo corso è presentare una serie di dati e ricerche per descrivere i bisogni, le esigenze, i comportamenti di scelta, consumo e spesa degli enoturisti e dei cosiddetti "gastronauti" allo scopo di analizzare le principali azioni e politiche di marketing che possono essere realizzate per sviluppare questa tipologia di turismo anche per cantine, musei del vino e/o sistemi integrati di offerta. Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di scegliere le leve strategiche di marketing e promozione del prodotto agroalimentare a livello nazionale ed internazionale.

A chi è rivolto : Responsabili accoglienza, operatori della ricettività

Programma : **Modulo 1: Il prodotto turistico**

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

Modulo 2: Il turismo enogastronomico: la prospettiva della domanda

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

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

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

Durata (ore) : 18

Giorni : 3

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.080,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Confagricoltura Trapani	Via Vespri n. 91100	TRAPANI
Castello d'albola	Via Sant'Anna 58036	Frazione Montemassi
Confagricoltura Siena	Via Massetana Romana 53100	Siena

Cod. : 1009

Titolo : Lo studio della shelf-life di un prodotto alimentare

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : L'intervento formativo fornisce gli strumenti per valutare la stabilità del prodotto alimentare in diverse condizioni di conservazione.

A chi è rivolto : 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 e le analisi da condurre**

- analisi ambientali: superfici di lavoro, macchinari, personale
- analisi microbiologiche e chimiche sul semilavorato e sul prodotto
- le prove di conservazione a diverse condizioni di temperatura e umidità
- analisi sul prodotto conservato in diverse condizioni di temperatura, umidità e per tempi stabiliti (range di mesi)

Modulo 2: interpretazione dei risultati delle analisi

- il trasporto e la distribuzione per la vendita
- la shelf-life secondaria (dopo l'apertura della confezione)

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1010

Titolo : Corso per operatori e tecnici di equitazione per disabili e discipline equestri integrate

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso è finalizzato a fornire tutti gli strumenti per l'acquisizione di competenze nell'ambito della terapia equestre per disabili attraverso l'apprendimento di discipline equestri integrate. Gli obiettivi specifici sono i seguenti:

- Formare operatori tecnici che possano operare nell'ambito dell'Equitazione per Disabili e Discipline Equestri Integrate
- Fornire competenze di Tecnica Equestre, analitiche e relazionali che possano essere rivolte alla disabilità
- Fornire (in base alle competenze tecniche possedute) uno dei seguenti titoli Tecnico riconosciuto dall'ASI (Associazioni Sportive Sociali Italiane) Operatore di base ODB, Tecnico di Base Di Discipline Equestri Integrate TDIB, Tecnico di 1 livello di Discipline Equestri Integrate TDB1

A chi è rivolto : Operatori del settore Equestre o Sociale, persone che posseggano una base d'esperienza in tutti e due i settori, o interessate ad essi, a chi è già in possesso dei titoli ASI ODB e TDIB. E' richiesta competenza tecnica equestre alle tre andature (Passo, Trotto, Galoppo)

Programma : **Modulo 1: ODB (80 ore) Operatore di Base**

Il mondo ASI
L'ordinamento sportivo
Storia dell'equitazione
Le discipline equestri
Comunicazione di base
Tecnica equestre di base la conduzione da terra
Il governo della mano
Elementi base di veterinaria
I principi della stabulazione
Le bardature
cura delle attrezzature

Modulo 2: TDIB (48 ore) Tecnico dibase

Storia equitazione per disabili
Differenze tra sport - riabilitazione – educazione, concetto di ruolo e status
La morfologia del cavallo in rapporto al movimento
Le patologie: motorio-psichico-cognitivo-comportamentale
Gli ausili tecnici
Salite e discese assistite
I movimenti di maneggio
Principi di lavoro alla corda

Modulo 3: TDI1 (72 ore) Tecnico di 1 livello

Il lavoro alla corda
Il lavoro montato
Principi di mascalza
Primo soccorso
Primo intervento veterinario
Regolamenti di disciplina
Preparazione del campo di lavoro
Programmazione del lavoro dell'allievo
Programmazione del lavoro del cavallo
Le certificazioni sanitarie (uomo e cavallo)
Le normative di riferimento per la detenzione di animali
L'acquisto e l'affido di animali
La copertura assicurativa dell'attività
Gli adattamenti tecnici
Il contesto familiare
Le gare e le discipline sportive

Modulo 4: Pratica (8 ore)

Esperienza pratica di attività

Modulo 5: Esame (4 ore)

Valutazione teorica
Valutazione pratica

Durata (ore) : 212

Giorni : 27

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 2.500,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Centro Ippico Monte Mario	Via della Camilluccia 00135	Roma

Cod. : 1011

Titolo : Gli allergeni

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : L'obiettivo del corso è quello di fornire tutte le conoscenze relative all'applicazione normativa comunitaria e nazionale riguardante la presenza di allergeni nei prodotti agroalimentari con un focus particolare sulla valutazione dei rischi connessi

A chi è rivolto : Responsabili di stabilimento e responsabili di prodotto e operatori di aziende agroalimentari

Programma : **Modulo 1:**

- Allergie e Intolleranze alimentari
- Cosa sono gli allergeni
- L'elenco degli allergeni (D.Lgvo n. 114/06 e succ. modificazioni)

Modulo 2:

- Gli allergeni e l'etichetta alimentare (Reg. CE 1169/2011)
- La valutazione del rischio in un'azienda alimentare
- La gestione degli allergeni nelle aziende di produzione

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 600,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1012

Titolo : Principi di nutrizione e alimentazione umana

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso fornisce gli strumenti per identificare gli alimenti che determinano la correttezza dell'alimentazione e riconoscere le specificità del bisogno di alimentarsi connesso a particolari situazioni fisiologiche e patologiche

A chi è rivolto : Operatori di aziende agroalimentari e comunque ogni figura che opera in questa tipologia di aziende che desidera acquisire maggiori conoscenze in tema di nutrizione umana

Programma : **Modulo 1:**

- Alimenti e principi nutritivi
- L'apparato digerente: organi che lo compongono e principali funzioni
- Alimentazione e stile di vita

Modulo 2:

- Cenni sull'alimentazione in alcune condizioni patologiche (obesità, ipertensione, diabete, intolleranze e allergie alimentari come la celiachia e intolleranza al lattosio)
- Cenni sulle principali diete terapeutiche in uso

Durata (ore) : 12

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.000,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1013

Titolo : Informazioni sugli alimenti ai consumatori: il reg. Ce 1169/2001

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso fornisce le conoscenze necessarie relative alle procedure tecniche aziendali per un adeguato utilizzo degli incarti e delle etichette dei prodotti alimentari in base ai nuovi obblighi normativi

A chi è rivolto : Tecnici, operatori di aziende agroalimentari e ogni altra figura professionale che si occupa di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari. Operatori del settore agroalimentare che intendono approfondire la conoscenza della nuova normativa

Programma :

Modulo 1:

- Analisi degli obblighi previsti dal Reg. UE 1169/11
- Confronto con la normativa attualmente in vigore

Modulo 2:

- L'etichettatura nutrizionale
- I claims salutistici e nutrizionali (Reg. CE 1924/06)

Durata (ore) : 6

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 500,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1014

Titolo : Il vino biologico, biodinamico e le certificazioni ambientali: contenuti e loro valorizzazione sul mercato nazionale ed internazionale

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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.)

A chi è rivolto : Dirigenti di aziende vinicole, cantine sociali o aziende di trasformazione enologica

Programma : **Modulo 1: il vino biologico e biodinamico** - I contenuti del Reg. CE 834/07 e loro applicazione nel settore vino; esempi applicativi nelle diverse filiere enologiche e dei prodotti derivati; soluzioni tecniche per rispettare le norme e garantire la qualità

Modulo 2: le certificazioni ambientali del settore vino - come funzionano i sistemi di certificazione volontaria waterfootprint e Co2 footprint

Modulo 3: il mercato nazionale e internazionale; il mercato nazionale, europeo e internazionale; fiere del settore ed altri strumenti di promozione; richieste del consumatore; attitudini dei buyer

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.800,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1015

Titolo : L'importanza dell'igiene in cantina: garanzia primaria per la qualità dei vini

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : Operatori di cantina

Programma : **Modulo 1: Analisi delle condizioni di igiene**
descrizione dei singoli microrganismi presenti in cantina
descrizione e ciclo biologico dei microrganismi dannosi per il vino
individuazione dei punti critici di contaminazione nella filiera (dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento)
l'importanza della sanificazione
l'importanza dell'igienizzazione;

Modulo 2: Norme e strumenti per l'igiene

i prodotti per la sanificazione e metodi di attuazione, punti critici da controllare
i prodotti per l'igienizzazione e metodi di attuazione, punti critici da controllare
specifico riferimento sugli impianti di filtrazione, pompe e tubazioni
i dispositivi di protezione individuale (DPI) da adottare durante la manipolazione dei prodotti e nella loro distribuzione
sanificazione e igienizzazione nei sistemi di controllo qualità

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 480,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1016

Titolo : Sistemi di qualità nel comparto vitivinicolo

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di

- orientarsi all'interno del sistema normativo vigente in termini di Qualità nelle imprese viti-vinicole
- applicare i principi fondamentali per l'attuazione dei sistemi di qualità in azienda, con particolare riferimento ai processi lavorativi tipici delle aziende viti-vinicole
- utilizzare gli standard globali BRC e IFS come strumenti operativi di prevenzione e sicurezza
- Utilizzare i suddetti standard per selezionare i fornitori della filiera agroalimentare
- Applicare le procedure di qualità e sicurezza con un'attenzione particolare al rispetto dei principi di sostenibilità ambientale

A chi è rivolto : Responsabili amministrativi delle PMI vitivinicole e dipendenti tecnici specializzati del settore viticolo

Programma : **Modulo 1: Introduzione ai sistemi di qualità**
Introduzione alla gestione della qualità nelle imprese viti-vinicole
Normativa Comunitaria e Nazionale
Struttura dell'organigramma aziendale
Figure guida di riferimento nei sistemi di qualità'

Modulo 2: I sistemi di qualità'
Linee guida per l'attuazione dei sistemi di qualità
Sicurezza alimentare, Il sistema HACCP
Il sistema GLOBALG.A.P.
Sostenibilità ambientale
Cenni di viticoltura sostenibile

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 960,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1017

Titolo : Normative e sistemi di qualità per l'attività agrituristica

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso fornisce le conoscenze di base relative all'igiene alimentare e ai principi dell'autocontrollo basato sul sistema HACCP. Fornisce altresì una panoramica della normativa specifica dell'attività agrituristica anche relativa alla vendita dei prodotti dell'azienda. Al termine del corso il partecipante sarà in grado di applicare i principi fondamentali della normativa vigente in termini di igiene e qualità.

A chi è rivolto : Operatori di aziende agrituristiche

Programma :

Modulo 1:

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

Igiene degli alimenti: le contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche

Le principali malattie trasmissibili con gli alimenti

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

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

Modulo 2:

Art. 5: Produzione e somministrazioni pasti e bevande

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

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

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

D. Lgvo n.228/2001 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'art.7 della Legge n.57 del 5 marzo 2013, in particolare:

Art. 4: Esercizio delle attività di vendita (e succ. modificaz: Art.30 bis della Legge Nazionale n.98 del 9/8/2013)

Durata (ore) : 12

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 720,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Agriturismo Lama San Giorgio	Strada Provinciale 70018	Adelfia- Rutigliano
Agriturismo LE PALE	Via Le Pale 16031	Bogliasco
ARGENTEA	Via Val Lerone 16011	Arenzano
Unione Agricoltori	Via Massetana Romana 50/a 53100	SIENA

Cod. : 1018

Titolo : Principi di rintracciabilità degli alimenti

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

Attraverso la formazione il partecipante sarà in grado di monitorare la tracciabilità del prodotto e di gestire le eventuali criticità che potrebbero insorgere durante il ciclo di formazione di un prodotto alimentare.

A chi è rivolto : Tecnici, operatori di aziende agroalimentari a cui è richiesto il rispetto degli standard di gestione della sicurezza degli alimenti.

Programma :
Modulo 1:
Significato di tracciabilità e richiamo del prodotto
I requisiti legislativi (Reg. CE 178/2002 e altri)
La gestione degli incidenti in azienda

Modulo 2:
La valutazione e gestione del rischio
Il processo di ritiro del prodotto
Come recuperare e gestire lo stock danneggiato

Durata (ore) : 6

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 360,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1019

Titolo : Igiene e manipolazione degli alimenti

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

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

Programma :

Modulo 1:
Igiene della persona
Igiene degli ambienti di lavoro
Igiene degli alimenti e delle bevande: le contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche

Modulo 2:
Le principali malattie trasmissibili con gli alimenti
La trasmissione dei microrganismi

Durata (ore) : 12

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 720,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1020

Titolo : Olio extra vergine di oliva: la qualità come leva del marketing

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : Direttori e Gestori di aziende olivicole.

Programma : **Modulo 1: La qualità chimica del prodotto**

Le caratteristiche chimico-fisiche
Parametri di qualità
Parametri di purezza
Prevenzione delle frodi
Le variabili di processo che influenzano le caratteristiche chimico-fisiche

Modulo 2: La qualità organolettica del prodotto

Le caratteristiche organolettiche
Le variabili di processo che influenzano le caratteristiche organolettiche
Tecniche di miscelazione

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 960,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Confagricoltura Bari	Via A. e N. Sorrentino, 70126	BISCEGLIE
Confagricoltura Brindisi	Via Filomeno Consiglio 72100	Brindisi

Cod. : 1021

Titolo : Agrumi di qualità

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : Tecnici e manager di imprese agrumicole

Programma : **Modulo 1: Le avversità degli agrumi in Italia**

Fitofagi e patogeni degli agrumi

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

L'impatto eco-tossicologico

La lotta biologica e integrata

I processi decisionali a supporto delle tecniche fitosanitarie

Modulo 2: Gestione della qualità e strategie fitosanitarie

La certificazione dei processi

La normativa internazionale

La tutela della qualità

Mercati europei

Mercati intercontinentali

Durata (ore) : 21

Giorni : 3

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it



Preventivo dei Costi : € 1.260,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1022

Titolo : Tecniche innovative di potatura della vite

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso illustra le più moderne tecniche di potatura secca e verde.
E' prevista una prima parte, teorica, per apprendere le nozioni basiche di fisiologia vegetale viticola, le regole sulle procedure di taglio e la metodologia operativa.
La seconda parte sarà operativa, in campo, per eseguire le esercitazioni individuali direttamente sul vigneto

A chi è rivolto : Operai del settore viticolo

Programma : Modulo1 - Introduzione teorica

- ✓ Caratteristiche fisiologiche della vite
- ✓ Funzione della potatura nelle piante da frutto
- ✓ Il Taglio: effetti immediati nella pianta, esecuzione e conseguenza sul legno
- ✓ Potatura di allevamento
- ✓ Potatura di produzione: invernale e al verde

Modulo2 - Esercitazione in campo: sessione invernale sul secco

- ✓ Riconoscimento di organi e parti della pianta; individuazione delle forme di allevamento presenti in vigna
- ✓ Esecuzione dimostrativa delle potatura a Guyot, cordone speronato, capovolto e palmetta speronata
- ✓ Riconoscimento in campo delle forme di allevamento e delle tecniche operative
- ✓ Esercitazioni individuali

Modulo3 - Esercitazione in campo: sessione primavera estate in vegetazione

- ✓ Riconoscimento di organi e parti della pianta
- ✓ Esecuzione dimostrativa delle principali operazioni di potatura a verde
- ✓ Esercitazioni individuali

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 960,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Confagricoltrua Brindisi	Via Filomeno Consiglio, 4 72100	brindisi
Confagricoltura Lecce	Via Mario Bernardini, 10 73100	Lecce
azienda Mazzei	Via Ottone III 53011	CASTELLINA IN CHIANTI
Confagricoltura - Unione di Lecce	Via Mario Bernardini 73100	Lecce - (LE)
Confagricoltura Alessandria	Via Trotti, 122 15121	Alessandria

Cod. : 1023

Titolo : Elementi essenziali per la determinazione della data di raccolta e analisi sensoriale delle uve (metodo ICV)

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : tecnici di aziende del settore viti-vinicolo

Programma : **Modulo 1:**

Morfologia e composizione dell'acino

Fasi fenologiche: invaiatura

Fasi fenologiche: maturazione

Tecniche di campionatura

Tecniche di analisi sensoriale

Modulo 2:

Fattori di qualità

Determinazione della data di vendemmia

Muffe e avversità della maturazione

Composizione del mosto

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 960,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1024

Titolo : Lotta biologica integrata nella produzione ortofrutticola

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Le produzioni di qualità rappresentano oggi un'imprescindibile necessità per la crescita e lo sviluppo dei diversi settori produttivi, tra cui i fruttiferi e la vite. L'interesse per le produzioni di qualità rappresenta un punto di partenza per la crescita dell'export italiano e le specificità regionali ne accrescono le peculiarità. I mercati esteri sono sempre più esigenti e richiedono standard qualitativi il cui raggiungimento pone l'esigenza del miglioramento delle competenze direttamente coinvolte. Piccole e medie superfici aziendali non dispongono usualmente di propri consulenti tecnici e accusano spesso a livello operativo e di marketing serie difficoltà nel miglioramento degli standard quali-quantitativi. Al termine del percorso formativo i partecipanti verranno a conoscenza delle strategie di lotta a basso impatto ambientale, come fattore chiave per il raggiungimento di livelli di produzione di qualità.

A chi è rivolto : Dipendenti/tecnici specializzati del settore

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

Fitofagi e patogeni

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

L'impatto eco-tossicologico

La lotta biologica e integrata

I processi decisionali a supporto delle tecniche fitosanitarie

Modulo 2: Gestione della qualità e strategie fitosanitarie

La certificazione dei processi

La normativa internazionale

La tutela della qualità

Mercati europei

Mercati intercontinentali

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.440,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Consorzio Promo.ter	Via del Carrubo 97019	Vittoria
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1025

Titolo : Riconoscimento dei sintomi e controllo delle principali fitopatie della vite

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : tecnici e Operai del settore viticolo

Programma : **Modulo 1:**

Patologie della vite e difesa
Malattie fungine della vite (peronospora, oidio, botrite ed escoriosi)
Fitofagi parassiti della vite (tignoletta, drososofila e cicalina)

Modulo 2:

Metodi di monitoraggio
Metodi di prevenzione
Tecniche di campionatura
Tecniche di riconoscimento con lezioni pratiche in campo
Elementi di lotta integrata
Elementi di lotta biologica

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 960,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1026

Titolo : Corso di fertirrigazione, soluzioni nutritive e fertilizzanti idrosolubili

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : tecnici/dipendenti strutture e/o organismi privati operanti nel comparto orto-floro-frutticolo

Programma : **Modulo 1: Principi di fertirrigazione**

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

Modulo 2: La preparazione delle soluzioni

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

Modulo 3: Esercitazione pratica

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

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.440,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Centrale Consortile Ortofrutticola Di Bari	Corso Giuseppe Garibaldi, BT 76011	Bisceglie
Confagricoltura SAVONA	Via Gin Noberasco 17038	Albenga
Consorzio Promo.ter	Via del Carrubo 97019	VITTORIA
La Marca Flowers	Traversa Castelletta 18018	Taggia

Cod. : 1027

Titolo : Insetti esotici nocivi all'agricoltura

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Conoscere gli insetti significa prevedere le conseguenze economiche e ambientali che hanno sulle colture. Il fenomeno dell'introduzione di organismi alieni è un processo che avviene ormai da secoli ed è considerato a tutti gli effetti come una minaccia a livello globale. Negli ultimi 20-30 anni il commercio sempre più rapido e globalizzato, associato al fenomeno dei cambiamenti climatici, ha facilitato la diffusione degli organismi esotici nel paese d'introduzione determinando un tasso di introduzione di specie aliene sempre più elevato. L'obiettivo del corso è aumentare le conoscenze degli addetti alla produzione in tema di lotta integrata agli organismi nocivi di provenienza esotica.

A chi è rivolto : Tecnici del settore agricolo

Programma : **Modulo 1:**

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

Modulo 2:

Parte speciale: organismi nocivi a prevalente impatto agricolo

Modulo 3:

I cambiamenti alla difesa fitosanitaria
I rischi di future introduzioni

Durata (ore) : 21

Giorni : 3

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.260,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1028

Titolo : ALTO CORSO DI FORMAZIONE IN SCIENZA DEL GUSTO E COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE NEI
MERCATI AGROALIMENTARI

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso si propone di fornire ai partecipanti le principali nozioni riguardanti le valutazioni sensoriali e le possibili applicazioni nel settore del controllo qualità e della ricerca e sviluppo. In una prima parte del corso, attraverso la presentazione di casi studio, verranno illustrati i principali metodi di analisi sensoriale e come questi possono essere applicati per risolvere problematiche aziendali a livello di ottimizzazione delle formulazioni e soddisfazione delle attese del consumatore. Sono previste esercitazioni pratiche in un laboratorio di analisi sensoriale, durante le quali ognuno dei partecipanti avrà la possibilità di effettuare alcune sedute di assaggio sotto la guida di docenti ed esperti del settore. Si affronteranno, inoltre, le fasi di elaborazione statistica dei dati e di interpretazione dei risultati. La seconda parte del corso si propone di approfondire le determinanti di scelta, i comportamenti di acquisto e le strategie che le aziende del settore devono attuare per ottenere prodotti di successo. A tale scopo, si tratteranno, attraverso la presentazione di casi studio, le principali tendenze dei diversi segmenti di consumatori sotto il profilo dell'accettabilità e della preferenza nei riguardi delle principali variabili socio-economiche.

A chi è rivolto : Responsabili Tecnici Area Marketing e Produzione di Aziende Agroalimentari

Programma : **Giorno 1: LA SCIENZA DEL GUSTO**

Totale: 8Ore

Presentazione del corso, obiettivi, organizzazione della didattica e delle esercitazioni

- Introduzione all'analisi sensoriale e alla ricaduta sulle scelte del consumatore
- Gli stimoli e gli organi di senso: dimostrazioni pratiche
- I giudici: chi coinvolgere e come nella valutazioni sensoriali
- Il laboratorio di analisi sensoriale
- Visita del laboratorio

Docenti: Prof.ssa Ella Pagliarini, Dott.ssa Monica Laureati, Prof. Davide Gaeta

Giorno 2: A CIASCUNO IL SUO GUSTO. LA VARIABILITA' INDIVIDUALE NELLE VALUTAZIONI SENSORIALI

Totale: 8Ore

- Gli errori di natura psicologica e fisiologica: come minimizzarli ?
- I metodi per la selezione dei giudici
- Esercitazione pratica in laboratorio
- Elaborazione e interpretazione dei dati

Docenti: Prof.ssa Ella Pagliarini, Dott.ssa Monica Laureati

Giorno 3: MISURARE IL GUSTO. IDENTIFICARE LE DIFFERENZE TRA I PRODOTTI

Totale: 8Ore

- I metodi sensoriali
- I metodi discriminanti e il loro impiego nel controllo qualità e ricerca e sviluppo
 - Metodi qualitativi a scelta forzata (presentazione di casi studio)
 - Metodi qualitativi-quantitativi (presentazione di casi studio)
- Esercitazione pratica in laboratorio
- I metodi discriminanti a scelta forzata: metodo triangolare
- I metodi discriminanti quali-quantitativi: metodo dell'ordinamento/differenziamento rispetto a un riferimento
- I metodi statistici applicati a casi studio

Docenti: Prof.ssa Ella Pagliarini, Dott.ssa Monica Laureati

Giorno 4: MISURARE IL GUSTO. DESCRIVERE E QUANTIFICARE LE DIFFERENZE TRA I PRODOTTI

Totale: 8Ore

- I metodi descrittivi: applicazione e impiego nel controllo qualità e ricerca e sviluppo
- Il metodo del profilo sensoriale (presentazione di casi studio)
- Esercitazione pratica di laboratorio
 - I metodi descrittivi: generazione dei descrittori sensoriali
- Esercitazione pratica di laboratorio
 - I metodi descrittivi: fase quantitativa
- I metodi statistici applicati a casi studio

Docenti: Prof.ssa Ella Pagliarini, Dott.ssa Monica Laureati

Giorno 5: LA SCIENZA DEL GUSTO E GLI IMPATTI SUI CONSUMI. COME SI COMPORTANO I MERCATI

Totale: 8Ore

- Studi dell'accettabilità e delle preferenze del consumatore: i metodi affettivi
- Evoluzione e tendenze dei consumi alimentari e delle produzioni tipiche
- Le produzioni sostenibili e il futuro del loro posizionamento

Docenti: Prof.ssa Ella Pagliarini, Dott.ssa Monica Laureati, Prof. Davide Gaeta

Giorno 6: I COMPORTAMENTI DI SCELTA E LE VARIABILI DEL GUSTO: ASPETTATIVE DEI MERCATI INTERNAZIONALI

Totale: 8Ore

- Modelli di analisi dei comportamenti al consumo
- Casi studio applicati al settore food&beverage
- Interventi esterni

Docenti: Prof. Davide Gaeta, Dott.ssa Paola Corsinovi

Giorno 7: COMUNICARE LE DIFFERENZE: STRUMENTI, MEZZE NUOVE OPPORTUNITA'

Totale: 8Ore

- I mezzi di comunicazione settoriali e generici: opportunità ed efficacia d'uso
- Come e dove pianificare una campagna di promozione/informazione
- Interventi di esperti di settore

Docenti: Prof. Davide Gaeta, Dott.ssa Paola Corsinovi

Giorno 8: Giornata Conclusiva

Totale: 4Ore

Tavola Rotonda: L'IMPRESA INCONTRA IL GUSTO: interventi di imprenditori, comunicatori e media

<u>Durata (ore) :</u>	60
<u>Giorni :</u>	8
<u>Struttura :</u>	ENAPRA
<u>Indirizzo :</u>	Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
<u>Telefono :</u>	066852310
<u>Fax :</u>	066852395
<u>Email :</u>	enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 2.500,00
Numero minimo dei partecipanti : 20

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Università degli Studi di Milano	Via Festa del Perdono 20122	Milano

Cod. : 1030

Titolo : ALTO CORSO IN VITICOLTURA

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Stante l'attuale necessità di valorizzare la cultura vitivinicola del Paese, il progetto dell'Alto Corso di Cultura Viticola ed Enologica e mercato vuole rispondere a questo scopo sia per persone già inserite da tempo nel sistema che persone che da poco si occupano della filiera vitivinicola
L'Alto Corso di formazione è organizzato da Enapra, sotto il patrocinio dell'Associazione Italiana Sommelier che si avvale dell'alta competenza tecnico scientifica dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e del CRA-Vit per strutturare il programma di studio ed il reperimento dei docenti adatti per ciascun insegnamento.
L'Accademia Italiana della Vite e del Vino è Ente Morale in forza del Decreto del Presidente della Repubblica del 25 luglio 1952, firmato Luigi Einaudi. Essa è sottoposta al controllo dello Stato ed opera esclusivamente nel settore vitivinicolo con finalità scientifiche, culturali e promozionali. A norma dello statuto essa pone fra i propri scopi quello di "promuovere studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi concernenti la vite ed il vino, compreso l'insegnamento ai vari livelli". Dell'Accademia fanno parte pressoché la totalità dei Ricercatori e studiosi italiani, oltre a numerose personalità di rilievo del mondo vitivinicolo
Il **CRA-VIT, Centro per la Ricerca in Viticoltura**, si occupa di conservazione, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma viticolo, con attività prevalenti nei settori del miglioramento genetico, fisiologia, genomica e metabolomica della vite, diagnosi e difesa dalle avversità biotiche, delle tecniche colturali e di zonazione. Si occupa inoltre di controllo e certificazione dei materiali di propagazione e della gestione del Registro Nazionale delle Varietà di Viti.
L'**Associazione Italiana Sommelier**, fondata il 7 luglio 1965 e riconosciuta giuridicamente con Decreto del Presidente della Repubblica del 6 aprile 1973, non ha fini di lucro e ha lo scopo primario di qualificare la figura e la professione di Sommelier, nonché di valorizzare la cultura del vino. Essa svolge ogni attività di carattere culturale, didattico ed editoriale, per promuovere la conoscenza e il consumo responsabile dei vini e di altre bevande alcoliche. L'Associazione sostiene inoltre, direttamente e/o in collaborazione con altre Associazioni, Enti Pubblici e Privati, ogni iniziativa ritenuta utile e/o necessaria al raggiungimento dello scopo sociale.

A chi è rivolto : Il corso è rivolto ai tecnici e ai manager di imprese vitivinicole

Programma : Storia e sviluppo della cultura e paesaggio viticolo (4 ore)

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

Docente: Prof. Antonio Calò

Le scelte viticole in funzione degli obiettivi produttivi (10 ore)

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

Docenti: Professori Luigi Bavaresco e Mario Fregoni

La scelta varietale (7 ore)

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

Docente: Prof. Angelo Costacurta

Miglioramento genetico (8 ore)

- Tanti vitigni straordinari e differenze tra loro
- All'interno delle forme e comportamenti varietali dei vitigni l'uomo ha scelto e scelto con la selezione clonale che ha vantaggi e limiti
- L'uomo cerca anche nuovi vitigni con gli incroci e la manipolazione genetica (OGM): vantaggi e limiti
- Il mondo vegetale è anch'esso assediato dai virus. La vite si può difendere?

Docenti: Professori Antonio Calò, Angelo Costacurta e Michele Borgo

I principali vitigni: loro caratteristiche ed adattabilità (18 ore)

- Dopo la vittoria sulla fillossera l'uomo ha capito come far sopravvivere la vite: il ruolo dei portinnesti
- I vitigni: un patrimonio inestimabile. Quelli più importanti e diffusi nel paese li chiamiamo "Italici". Perché?
- Nel mondo alcuni vitigni si sono affermati in più ambienti. Li chiamiamo "Internazionali". Quali sono, cosa rappresentano?
- Non dimentichiamo vitigni meno presenti in coltura ma caratteristici. Che ruolo hanno?

Docenti: Professori Luigi Bavaresco, Antonio Calò, Angelo Costacurta e Lorenzo Corino

La scelta delle aree di coltivazione (12 ore)

- La profondità del problema: il suo retroterra
- Le zonazioni, il terroir, le denominazioni: parole conosciute che hanno importanti legami con il sistema culturale e con la legislazione non solo da oggi
- La scelta delle aree di coltivazione in funzione dell'energia e dell'acqua disponibili: come si è arrivati a queste certezze oggi scientificamente provate, ma da sempre comprese dall'uomo
- Il Nord Italia e le sue zone viticole
- L'Italia centrale e le sue zone viticole
- Il Sud Italia e le Isole e le loro zone viticole

Docenti: Professori Vicente Sotés, Diego Tommasi e Paolo Storchi e Rosario Di Lorenzo

La scelta delle tecniche colturali (21 ore)

- Come nasce oggi una vite ed il ruolo del sistema (vivaismo) che la rende disponibile agli agricoltori

- Viticoltura di collina: i colli amati dalle viti per preparare vigneti
- Le forme di allevamento: un'architettura predisposta dall'uomo e le azioni per organizzarla e preservarla
- L'azione della macchina: un aiuto per la fatica dell'uomo
- Il suolo va rispettato e lavorato
- Il suolo: un letto di coltivazione per sorreggere la pianta e per fornire acqua ed elementi utili
- I parassiti vivono, si moltiplicano, si sviluppano: quando sono dannosi bisogna contrastarli con intelligenza

Docenti: Professori Vittorino Novello, Cesare Intriery, Claudio Giulivo e Michele Borgo

Interazione fra i vari elementi (3 ore)

- Viticoltura razionale e compatibile

Docente: Prof. Vittorino Novello

Esercitazioni presso le collezioni del CRA a Susegana (TV) (3 ore in primavera/estate 2016)

Docente: Prof. Angelo Costacurta

Durata (ore) : 60
Giorni : 10
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 2.500,00
Numero minimo dei partecipanti : 20

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Centro di ricerca per la viticoltura	Viale XXVIII Aprile 31015	Conegliano

Cod. : 1031

Titolo : ALTO CORSO IN ENOLOGIA

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

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

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

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

A chi è rivolto : Il corso è rivolto ad Enologi dipendenti di aziende vitivinicole

Programma : Enologia: aspetti generali (6 ore)

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

Docente: Prof. Enzo Michelet

Approfondimenti (36 ore)

- Sostanze aromatiche e vinificazioni in bianco (4 ore)
Docente: Prof. Roberto Zironi
- Tannini e colloidali e vinificazioni in rosso e rosato (4 ore)
Docente: Prof. Rocco di Stefano
- Metodo Classico (2 ore)
Docente: Prof. Mattia Vezzola
- Metodo Charmat (2 ore)
Docente: Prof. Giorgio Panciera
- Microbiologia enologica (6 ore)
 - I microrganismi del vino: caratteristiche generali,
 - Il metabolismo dei lieviti enologici durante la vinificazione,
 - Le richieste nutrizionali e il controllo della fermentazione alcolica,
 - Aspetti microbiologici delle rifermentazioni,
 - Fermentazioni spontanee e ceppi selezionati: il caso dei lieviti autoctoni,
 - Malattie e alterazioni dei vini,Docente: Prof. Viviana Corich
- Ausiliari chimici e biologici (2 ore)
Docente: Prof. Gianni Branca
- Attrezzatura enologica (3 ore)
Docente: Prof. Daniele Michelet
- Il controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi (2 ore)
Docente: Prof. Enzo Michelet
- Qualità dell'imbottigliamento e evoluzione dei vini (3 ore)

Docente: Prof. Luigi Moio

- Tappi e altre chiusure (2 ore)

Docente: Prof. Luigi Moio

- Botti e barriques (2 ore)

Docente: Prof. Pietro Garbellotto

- Analisi Chimica nella caratterizzazione dei vini (4 ore)

Docente: Prof. Riccardo Flamini

Analisi Sensoriale (30 ore)

- Teoria(8 ore)

Docenti: Prof. Mario Bertuccioli e Carlo Viviani

- Applicazioni

- Spumanti metodo classico (3 ore)

Docente: Prof. Mattia Vezzola

- Spumanti metodo Charmat (2 ore)

- Spumanti Prosecco (1 ora)

Docente: Prof. Giorgio Panciera

- Vini bianchi, rossi, rosati e passiti del Nord Italia (4 ore)

Docente: Prof. Roberto Zironi

- Vini bianchi, rossi, rosati e passiti del Centro Italia (3 ore)

Docente: Prof. Luigi Moio

- Vinibianchi, rossi, rosati e passiti del Sud Italia e delle Isole (3 ore)

Docente: Prof. Rocco Di Stefano

- Vini stranieri (4 ore)

Docente: Prof. Mario Consorte

- Abbinamento vino – cibo (3 ore)

Docente: Prof. Rossella Romani

Valore Nutrizionale dei Vini (7 ore)

- Vista,olfatto, sapore del vino: anatomia e fisiologia clinica,
- Digestione,assorbimento, biotrasformazioni, biodisponibilità dei componenti del vino,
- Riduzione del rischio vascolare: stile di vita, dieta mediterranea, vino,
- Protezione delle capacità cognitive: stile di vita, dieta mediterranea, vino,
- Alcol e sistema nervoso centrale,
- Obesità e diabete, prevenzione e controllo: stile di vita, dieta mediterranea, vino,
- Cancro e consumo moderato di bevande alcoliche,
- Osteoporosi fisiologica e consumo moderato di bevande alcoliche,
- Alimenti e salute, criteri di giudizio

Docenti: Prof. Fulvio Ursini,Giovanni de Gaetano ed Alberto Bertelli

Conclusione - Tavola Rotonda

Conferenza e dibattito (5 ore)

“Sangiovese: un caso studio”

Durata (ore) : 60
Giorni : 10
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 2.500,00
Numero minimo dei partecipanti : 20

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Centro di ricerca per la viticoltura	Viale XXVIII Aprile 31015	CONEGLIANO
AZIENDA AGRICOLA TECNOVITE SRL	VIA DEL GHIRLANDAIO 50100	FIRENZE

Cod. : 1032

Titolo : ALTO CORSO IN ECONOMIA, POLITICA e MERCATI VITICOLI ed ENOLOGICI

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

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

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

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

A chi è rivolto : Il corso è rivolto ai manager e ai direttori delle imprese vitivinicole

Programma : **Economia e gestione nel settore vitivinicolo (24 ore)**

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

Docenti: Prof. Maurizio Sorbini, Davide Gaeta ed Armando Castagno

Politica vitivinicola (8 ore)

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

Docenti: Prof. Davide Gaeta, Dott.ssa Paola Corsinovi

Legislazione (16 ore)

- Categorie dei prodotti vitivinicoli
 - Vini a DOP (DOC e DOCG) - Vini a IGP (IGT)
 - Vini spumanti e frizzanti
- Etichettatura dei vini (Reg. Ce 607/09)
- Pratiche enologiche (Reg. Ce 606/09)
- Riconoscimento delle DO e modifica dei disciplinari, Comitato Nazionale, Piano dei controlli e Consorzi di tutela
- Il sistema sanzionatorio
- Legislazione vivaistica

Docenti: Prof. Danilo Riponti, Stefano Zanchetta ed Armando Botteon

Conclusioni - Tavola Rotonda

Conferenza e dibattito (5 ore)

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

Durata (ore) : 60

Giorni : 10

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 2.500,00
Numero minimo dei partecipanti : 20

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Centro di ricerca per la viticoltura	Viale XXVIII Aprile 31015	CONEGLIANO

Cod. : 1033

Titolo : Produrre birra agricola

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per la produzione della birra artigianale.

A chi è rivolto : Tecnici e operatori di azienda.

Programma : Modulo 1 – *Tecniche agronomiche*

- Tecniche agronomiche e scelta varietale dell'orzo e del luppolo per la produzione della birra
- Il procedimento produttivo

Modulo 2 – *Materia prime*

- Le materie prime per la produzione e la caratterizzazione della birra: l'acqua e di lieviti
- Le materie prime per la produzione e la caratterizzazione della birra: il malto
- Il processo di fermentazione e le ricette

Modulo 3 – *Procedure igienico-sanitarie*

- Le procedure igienico-sanitarie nella produzione della birra e le regole doganali
- Come realizzare un micro birrifico

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Serafina Fardin

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.800,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede Erappa del Veneto	Via Monteverdi 30174	Mestre - Venezia
Confagricoltura Belluno	Via Vittorio Veneto 32100	Belluno
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	Castagnole di Paese
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	Mestre Venezia
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	Vicenza
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	Albignasego
Confagricoltura Verona	Via Sommacampagna 37137	Verona
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	Rovigo
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	Bologna
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLI
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1034

Titolo : Social Media Marketing e ICT per il settore agricolo e agroalimentare

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il Web e i social media non sono solo canali che l'impresa agricola può utilizzare in maniera integrata, ma sono la testimonianza di un vero e proprio cambiamento di paradigma destinato a modificare la comunicazione aziendale. Obiettivo del corso è imparare a utilizzare le risorse del Web e i Social network come strumento per ampliare e migliorare la comunicazione e le relazioni con i propri clienti e fornitori.

A chi è rivolto : Operatori del settore agricolo
Quadri di imprese agricole
Responsabili settore comunicazione di imprese agricole

Programma : **Modulo 1 – Le nuove regole del Marketing**

- -Marketing Strategico vs. Marketing Operativo
- -La diffusione di Internet e il Web 2.0
- -Principi e strumenti di Social Media Marketing
- -Facebook, Twitter, GooglePlus, LinkedIn, Youtube, Tumblr... Con quali investire tempo e denaro?

Modulo 2 – La promozione dei prodotti agricoli

- - Web e brand reputation
- -Email Marketing
- -Mobile Search e Social Marketing
- -Usabilità e Web Marketing
- -Web Analytics
- -Social Media Monitoring
- -Introduzione all'E-commerce

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina
Telefono : 041/5040460
Fax : 041/989034
Email : erapra@confagricoluraveneto.it
Preventivo dei Costi : € 1.800,00
Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
CONFAGRICOLTURA VENEZIA	VIA C. MONTEVERDI 30174	MESTRE - (VE) - (VE)
CONFAGRICOLTURA ROVIGO	PIAZZA DUOMO 45100	ROVIGO
confagricoltura Verona	via somma campagna 37137	VERONA - (VR)
CONFAGRICOLTURA PADOVA	STRADA BATTAGLIA 35020	ALBIGNASEGO - (PD)
Sede Erapra del Veneto	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO - (BL) - (BL)
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE - (TV) - (TV)
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA - (VI)
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1035

Titolo : Management del turismo rurale ed enogastronomico

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso si propone di formare una figura con profilo manageriale esperta in enogastronomia, con competenze territoriali, scientifiche, culturali, giuridiche ed economiche finalizzate all'organizzazione, gestione e promozione di attività turistiche incentrate sulle esperienze del gusto, del benessere e delle produzioni locali di qualità, creando un'offerta turistica enogastronomica in armonia con le risorse culturali e ambientali. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di svolgere compiti di programmatore di turismo, esperto travel designer, esperto di turismo incoming, professional event organizer e ogni altra attività del settore riconducibile all'ambito direttivo, imprenditoriale o manageriale.

A chi è rivolto : Responsabili settore comunicazione di imprese agricole Operatori del settore agricolo Quadri di imprese agricole

Programma : Modulo 1 - *Il nuovo modello di turismo*

- -Turismi, sistemi e destinazioni turistiche in ambiente rurale
- - Lanuova domanda turistica
- - L'offerta turistica territoriale e globale
- - Legislazione turistica ed agrituristica
- - Misurare i flussi turistici

Modulo 2 - *Il marketing del turismo*

- - Destination Management e Marketing
- - Marketing operativo, comunicazione e vendita del servizio
- - Il sito web turistico
- - Information and Communication Technology per la gestione delle imprese turistiche rurali
- - Il turismo 2.0: web e social media per il turismo

Modulo 3 - *La comunicazione*

- - Progettazione del concept del prodotto, qualità del servizio e individuazione del target
- - Comunicazione in rete del territorio rurale: progettazione di strumenti e contenuti web
- - Organizzazione e gestione di eventi
- - Le organizzazioni per la promozione del sistema agriturismo ed enogastronomico

Durata (ore) : 32

Giorni : 4

Struttura : E.R.A.P.R.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 2.500,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1036

Titolo : Cont-Abilità

Modalità Formativa: Corsi FAD

Obiettivi :

Al termine dello studio del modulo il partecipante sarà in grado di:

1. Conoscere le basi per la corretta tenuta della contabilità in partita doppia
2. Indicare le differenze tra bilanci di no profit e profit
3. Enunciare il principio della competenza economica
4. Individuare le scritture d'esercizio
5. Eseguire le scritture di chiusura
6. Redigere una relazione di bilancio

A chi è rivolto : impiegati di imprese versanti a for.agri

Programma :

- U.D. 1: Che cos'è un bilancio
- U.D. 2: La partita doppia
- U.D. 3: Le scritture d'esercizio
- U.D. 4: Il bilancio
- U.D. 5: La relazione di bilancio

Durata (ore) : 20

Giorni : 3

Struttura : Agricoltura è Vita Associazione

Indirizzo : Via Mariano Fortuny, 20 00196 ROMA

Telefono : 063612392

Fax : 0636008722

Email : agricolturavita@cia.legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Matteo Ansanelli

Telefono : 0632687 150

Fax : 0000000

Email : agricolturavita@cia.it

Preventivo dei Costi : € 300,00

Numero minimo dei partecipanti : 1

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Agricoltura è Vita Associazione	Via Mariano Fortuny 00196	roma - (RM) - (RM) - (RM)

Cod. : 1037

Titolo : Marketing e Comunicazione

Modalità Formativa: Corsi FAD

Obiettivi :

Il corso si propone di insegnare ai fruitori come individuare, a seconda degli obiettivi strategici dell'organizzazione, il piano di marketing e di posizionamento adeguati rispetto al mercato di riferimento.

Unitamente, il corso illustra le tecniche per comunicare in modo efficace all'interno e all'esterno di un'organizzazione. In particolare vengono illustrate le caratteristiche della comunicazione, la gestione della comunicazione nelle tecniche di negoziazione e gli strumenti e le modalità della comunicazione organizzativa.

A chi è rivolto : impiegati, dirigenti e tecnici di imprese versanti a For.agri

Programma :

Il corso si apre con la descrizione dei principi di marketing e delle caratteristiche della vision e la mission dell'organizzazione.

Successivamente si passa al contesto attraverso lo studio del mercato, dei competitor e dei possibili clienti presenti nel panorama di riferimento. Infine viene affrontato l'intero processo per la strutturazione di un piano di marketing e in particolare gli strumenti web 2.0 da utilizzare.

Vengono inoltre trattati i principali aspetti della comunicazione interna ed esterna alle organizzazioni e le tecniche di negoziazione, le principali teorie sul concetto di gruppo, del gruppo di lavoro, dei suoi obiettivi e della sua funzione, i vantaggi derivanti da un efficace lavoro di gruppo.

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : Agricoltura è Vita Associazione

Indirizzo : Via Mariano Fortuny, 20 00196 ROMA

Telefono : 063612392

Fax : 0636008722

Email : agricolturavita@cia.legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Matteo Ansanelli

Telefono : 0632687150

Fax : 000000

Email : agricolturavita@cia.it

Preventivo dei Costi : € 600,00

Numero minimo dei partecipanti : 1

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Agricoltura è Vita Associazione	Via Mariano Fortuny 00196	ROMA - (RM) - (RM)

Cod. : 1038

Titolo : General management

Modalità Formativa: Corsi FAD

Obiettivi :

Obiettivo del corso Project Management è apprendere la corretta gestione delle attività necessarie per realizzare un progetto.

La gestione di un progetto implica la conoscenza di tecniche e strumenti utili per sviluppare le fasi processuali dell'attività che si vuole conseguire, l'individuazione degli obiettivi e degli scopi che si intendono perseguire, la corretta gestione di tutte le risorse disponibili, umane e materiali, l'apprendimento delle modalità funzionali di gestione del tempo per essere più produttivi e per lavorare in maniera più serena, rispettando i vincoli temporali richiesti dalla propria organizzazione nello svolgimento delle proprie attività.

A chi è rivolto : impiegati, dirigenti e tecnici di imprese versanti a For.agri

Programma : Il corso si compone dei seguenti moduli:

- Project management
- Pianificare le attività
- Organizzazione e processi aziendali
- Efficienza e time management
 - Essere manager, responsabilmente.

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : Agricoltura è Vita Associazione

Indirizzo : Via Mariano Fortuny, 20 00196 ROMA

Telefono : 063612392

Fax : 0636008722

Email : agricolturavita@cia.legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Matteo Ansanelli

Telefono : 0632687150

Fax : 000000

Email : agricolturavita@cia.it

Preventivo dei Costi : € 600,00

Numero minimo dei partecipanti : 1

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Agricoltura è Vita Associazione	Via Mariano Fortuny 00196	ROMA - (RM) - (RM)

Cod. : 1039

Titolo : NUOVI REQUISITI DELLA ISO 9001:2015 E DI AGGIORNAMENTO SULLA ISO 29990:2011

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi :

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di descrivere ed individuare:

- Lo scenario e contesto della ISO 29990
- I requisiti della ISO 29990 e loro applicazione nel sistema qualità di AèV
- La relazione tra la ISO 29990 e la nuova ISO 9001
- La nuova struttura e i nuovi concetti della ISO 9001 edizione 2015
- i concetti chiave del risk based thinking

A chi è rivolto : Impiegati, dirigenti e tecnici di imprese versanti a For.Agri ed operanti in aziende che utilizzano o sono in procinto di utilizzare impianti di Q.M. e/o procedure di Internal Audit.

Programma :

Il programma del corso si articola nei contenuti di seguito esposti:

1. Scenario e contesto della ISO 29990
2. I requisiti della ISO 29990 e loro applicazione nel sistema qualità di AèV
3. Relazione tra la ISO 29990 e la nuova ISO 9001
4. La nuova struttura e i nuovi concetti della ISO 9001 edizione 2015
5. definizione del contesto di un'organizzazione
6. mappatura delle parti interessate
7. risk based thinking

Durata (ore) : 7

Giorni : 1

Struttura : Agricoltura è Vita Associazione

Indirizzo : Via Mariano Fortuny, 20 00196 ROMA

Telefono : 063612392

Fax : 0636008722

Email : agricolturavita@cia.legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Matteo Ansanelli

Telefono : 0632687150

Fax : 000000000

Email : agricolturavita@cia.it

Preventivo dei Costi : € 280,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Agricoltura è Vita Associazione	Via Mariano Fortuny 00196	ROMA - (RM) - (RM)

Cod. : 1040

Titolo : Edilizia rurale e fonti del diritto

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Fornire ai destinatari informazioni legislative utili allo sviluppo della propria attività

A chi è rivolto : Quadri e dipendenti di imprese agricole

Programma : Modulo 1 – *la normativa*

- L'assetto istituzionale dell'Unione Europea e della Repubblica (Unione Europea, Stato, Regioni, Enti territoriali minori) con le relative fonti del diritto e i loro rapporti reciproci (Regolamenti e Direttive UE, Costituzione e atti aventi forza di legge, i provvedimenti amministrativi)

Modulo 2 – *l'edilizia rurale*

- Disciplina dell'edificabilità in zona rurale: limiti, criteri, requisiti

Durata (ore) : 6

Giorni : 1

Struttura : E.R.A.P.R.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 600,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1041

Titolo : I principi fondamentali e la normativa generale in materia di agriturismo

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Fornire ai partecipanti le competenze necessarie in materia di agriturismo.

A chi è rivolto : Quadri e dipendenti di imprese agricole.

Programma :

- - Normativa statale e regionale che disciplina 'attività di agriturismo (L. 96/2006, L.R.28/2012 e L.R. 35/2013 e la normativa di attuazione)
- - Ristorazione
- -- Ospitalità all'aperto e al chiuso

Durata (ore) : 6

Giorni : 1

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.ot

Preventivo dei Costi : € 600,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1042

Titolo : Enogastronomia e ristorazione agrituristica

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Offrire una panoramica sulle caratteristiche della gestione dell'attività di ristorazione, in particolare saranno presentate tradizioni e origini dei piatti tipici della zona. Saranno fornite nozioni sulle caratteristiche dei vini locali e sugli abbinamenti con le varie portate. Saranno valorizzati i collegamenti fra cibo e territorio collegando l'origine locale delle materie prime alle tradizioni popolari e radici storiche dei cibi.

A chi è rivolto : Operatori del settore agrituristico

Programma :

- Modulo 1 – *Ristorazione agrituristica*
 - Gestione dell'attività ristorativa
 - Preparazione di piatti tipici della zona, abbinamento vino – portata
 - Tradizione e gastronomia locale, vini tipici e vecchi vitigni locali
- Modulo 2 – *Cibo e cultura*
 - Comportamenti e galateo in cucina ed in sala da pranzo
 - Collegamenti cibo cultura
 - Esercitazioni in cucina ed in sala

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1043

Titolo : Reti d'impresa

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Collaborazione, innovazione, competitività sono le parole chiave di questo nuovo strumento di aggregazione che risponde all'esigenza di favorire i processi di aggregazione e cooperazione fra le imprese, la maggioranza delle quali presenta, come noto, dimensioni troppo piccole per competere in maniera adeguata sui mercati globali. Dunque, gli imprenditori che realizzano una rete di impresa, pur senza rinunciare alla propria autonomia giuridica e gestionale, possono condividere attività di ricerca e di marketing, progetti di internazionalizzazione, know how specifico su prodotti e processi, per conseguire quegli obiettivi di crescita imprenditoriale che sarebbero difficilmente raggiungibili operando individualmente.

A chi è rivolto : Quadri e dipendenti di imprese agricole

Programma : Modulo 1 – le reti di impresa in agricoltura
- -Cenni generali sul contratto di rete
- -Differenza tra contratto di rete ed altre forme giuridiche (consorzi, cooperative, OP, ecc.)
Modulo 2 – Aspetti fiscali
- -Aggiornamenti fiscali
- - Analisi dei costi e benefici

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 600,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	Piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1044

Titolo : Internazionalizzazione imprese agricole

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : L'obiettivo è quello di supportare le imprese agricole venete per l'inserimento dei propri prodotti nei mercati esteri, attraverso l'individuazione di nuove strategie di internazionalizzazione.
Il corso si prefigge non solo di trasferire ai partecipanti le nozioni concernenti i vari aspetti contrattuali, logistici, finanziarie doganali ma anche le metodologie di lavoro per rafforzare la capacità competitiva degli imprenditori in un contesto internazionale.

A chi è rivolto : Quadri e dipendenti di imprese agricole

Programma : Modulo 1 – *Introduzione all'internazionalizzazione d'impresa*

- Marketing internazionale agroalimentare: strategia di marketing per i prodotti agroalimentari

Modulo 2 – *I mercati esteri*

- Il mercato agroalimentare internazionale: problematiche e specifiche tecniche Reperimento delle informazioni per operare all'estero
- Fiere, missioni commerciali, workshop
- Documenti richiesti per esportare

Modulo 3 – *Nozioni di contrattualistica internazionale*

- Trasporti e logistica
- Pagamenti internazionali, crediti documentari ed altre forme di pagamento nelle transazioni commerciali con l'estero

Durata (ore) : 32

Giorni : 4

Struttura : E.R.A.P.R.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricoltura.it

Preventivo dei Costi : € 2.500,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLI
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1045

Titolo : Comunicazione e gestione dei gruppi di lavoro

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Fornire gli strumenti e le tecniche di comunicazione per la gestione dei gruppi in un'ottica di collaborazione e dialogo con i propri collaboratori

A chi è rivolto : Responsabili di area/servizio, funzionari, impiegati.

Programma : Modulo 1 – *la relazione individuo contesto*
- -I principi della comunicazione
- -La comunicazione in situazioni di crisi
- -L'ascolto

Modulo 2 - *il gruppo*
- -Definizione, caratteristiche e stadi di sviluppo
- -Motivazione e coinvolgimento dei collaboratori
- -Conflitto e negoziazione
- -Delega

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	Piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1046

Titolo : Leadership

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Presentare i diversi modelli di leadership e sviluppare gli stili di leadership in funzione del contesto di riferimento, al fine di raggiungere gli obiettivi personali anche attraverso la motivazione dei collaboratori

A chi è rivolto : Responsabili di area/servizio, funzionari, impiegati.

Programma : Modulo 1 – *Il potere*

- Definire la natura e l'esercizio del potere
- Il potere di posizione, di competenza, di carisma, di riconoscimento

Modulo 2 - *La leadership*

- Concetto di leadership
- Analisi delle qualità personali che incidono sulla leadership
- Definizione degli obiettivi
- Identificazione degli ostacoli
- Piano di azione personale

Modulo 3 - *La motivazione*

- Come motivare: dare e ricevere feedback

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.800,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1047

Titolo : Gestione del tempo

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Sviluppare nei partecipanti la consapevolezza del tempo come risorsa e strumento di lavoro in funzione del proprio ruolo e delle priorità lavorative. Il corso si propone anche di migliorare le tecniche di lavoro di gruppo attraverso la pianificazione delle comunicazioni individuali e di gruppo.

A chi è rivolto : Responsabili di area/servizio, funzionari, impiegati.

Programma : Modulo 1 – *Principi generali della gestione efficace del tempo*

- -Identificazione dei livelli di competenza
- -Pianificazione delle attività lavorative sulla base delle risorse disponibili
- -Scelta dei livelli di competenza sui progetti
- -Vincoli temporali non dipendenti dal progetto
- -Gestione del tempo del personale e dei fornitori

Modulo 2 – *la dimensione comunicativa*

- -Creazione di un piano di comunicazione per il team
- -Ascolto attivo
- -Criticità nel team working

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Fardin Serafina

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLI
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1048

Titolo : Empowerment

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso si propone di costruire una visione più ricca e più realistica di sé, al fine di valorizzare le proprie potenzialità, nell'ottica di sviluppare la capacità di riconoscere le determinanti cognitive ed emotive del comportamento.

A chi è rivolto : Responsabili di area/servizio, funzionari, impiegati.

Programma : Modulo 1 - *la conoscenza del sé*

- - Conoscenza di sé, attraverso la rilettura dell'apropria biografia personale
- -Consapevolezza delle proprie emozioni
- -Padronanza di sé nelle situazioni rilevanti della vita organizzativa
- -Sviluppo di consapevolezza, autocontrollo, efficacia nella relazione con gli altri

Modulo 2 - *l'empowerment*

- - Leadership ed empowerment
- Empowerment work groups

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.P.R.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	Piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1049

Titolo : Comunicazione scritta

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Sviluppare le capacità necessarie per un'efficace comunicazione scritta con particolare attenzione alle tecniche di reporting e di comunicazione persuasiva. L'attenzione sarà poi posta sulle disfunzioni comunicative nei testi scritti

A chi è rivolto : Responsabili di area/servizio, funzionari, impiegati.

Programma : Modulo 1 - *Principi generali della comunicazione scritta*
- - Comunicazione scritta in azienda, dall'email al report
- - Struttura logica della comunicazione scritta

Modulo 2 - *Scritti organizzati*

- - Redazione e presentazione della sintesi grafica dei dati
- - Come rimuovere i problemi di comunicazione per rendere un testo scritto più efficace

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	Piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1050

Titolo : Analisi e miglioramento dei processi

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Diffondere, consolidare e sviluppare le conoscenze e le competenze sul funzionamento dei processi organizzativi e sulle principali metodologie di analisi e miglioramento dei processi.

A chi è rivolto : Responsabili di area/servizio, funzionari, impiegati.

Programma : Modulo 1 - *Organizzazione per processi*

- - Presidio dei processi critici
- - Analisi e miglioramento dei processi
- - Tecniche di rappresentazione dei processi

Modulo 2- *Business Process Reengineering (BPR)*

- - Monitoraggio e sviluppo delle performance dei processi

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	Piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLI
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1051

Titolo : Piante officinali

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Sviluppare le competenze necessarie per la coltivazione delle piante officinali nell'area Veneto, attraverso uno studio sulla adattabilità delle varie specie ai climi ed ai terreni presenti in Veneto.

A chi è rivolto : Tecnici e operatori di azienda

Programma : Modulo 1 – *le piante officinali in Veneto*

- Panoramica delle specie officinali coltivate in Veneto
- Potenzialità di coltivazione di nuove specie

Modulo 2 – *dalla produzione alla trasformazione*

- Tecniche agronomiche tradizionali e biologiche
- Valorizzazione delle produzioni biologiche
- Prima trasformazione e conservazione delle piante officinali
- Potenzialità di mercato

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede Erappa del Veneto	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
CONFAGRICOLTURA PADOVA	STRADA BATTAGLIA 35020	ALBIGNASEGO
CONFAGRICOLTURA ROVIGO	PIAZZA DUOMO 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
confagricoltura Verona	via somma campagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1052

Titolo : Metodi e tecniche di produzione biologica – livello base

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Approfondire il quadro normativo dell'agricoltura biologica. In particolare, saranno fornite nozioni per prendere padronanza delle procedure di controllo e certificazione e saranno sviluppate le conoscenze necessarie per l'organizzazione e la pianificazione dell'azienda biologica con particolare attenzione verso le modalità di avvio dell'attività e di mantenimento.

A chi è rivolto : Tecnici e operatori di azienda

Programma : Modulo 1 – *La normativa di riferimento*

- Politiche e legislazione comunitaria agroambientale
- La normativa del biologico

Modulo 2 – *L'azienda agricola biologica*

- Avvio, organizzazione e pianificazione di un'azienda agricola biologica
- Procedure di Controllo e Certificazione delle aziende biologiche
- Finanziamenti ed incentivi per la bio-imprenditoria

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO - (PD)
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE - (VE)
Confagricoltura Rovigo	Piazza Duomo 45100	ROVIGO - (RO)
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA - (VR)
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1053

Titolo : Analisi sensoriale del miele

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie al fine di dare valutazioni e formulare giudizi obiettivi sul miele attraverso l'analisi sensoriale

A chi è rivolto : Apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano spesso a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti, ecc.)

Programma : Modulo 1 – *L'analisi sensoriale*

- -Principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali
- -Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale
- -Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- -Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali

Modulo 2 – *Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche*

- -Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- -La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti
- -La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- -Degustazione di mieli difettosi
- -I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- -La conservazione del miele

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.800,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1054

Titolo : Potatura della vite

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Fornire le conoscenze necessarie legate alla sostenibilità della potatura, alla coltivazione della vite, al fine di adottare un taglio rispettoso e morbido, contenendo gli effetti collaterali che producono sulla pianta.

A chi è rivolto : Tecnici e operatori di azienda

Programma : Modulo 1 - *Tecniche di potatura della vite*

- Concetto di potatura

- Rapporto potatura con lavorazioni del terreno

Modulo 2 – *Salubrità del prodotto finale e la sostenibilità ambientale*

- Apporto e gestione della sostanza organica

- Fasi fenologiche

- Forme di allevamento

- Vitigni di uso locale

Saranno organizzate lezioni e visite presso un'azienda agricola viticola, dove gli allievi possono verificare e confrontare direttamente l'applicazione di macchine o tecniche agronomiche a basso impatto ambientale

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1055

Titolo : Agricoltura sostenibile

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Formare l'agricoltore sulle problematiche legate alla adozione di modelli produttivi agronomici basati sulla sostenibilità ambientale confrontato con le applicazioni regionali della Condizionalità, Atti e Norme adottati sul territorio agricolo Veneto, le sanzioni previste in caso di inadempienza.
Dare una visione d'insieme della normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale che regolamentano la gestione sostenibile dell'agricoltura e il sostegno del recupero ambientale.

A chi è rivolto : Tecnici operatori di azienda

Programma : Modulo 1 - *Sostenibilità ambientale-condizionalità*

- - tecniche agronomiche in grado di realizzare un'agricoltura "sostenibile"
- - ecosistema: ovvero la sua capacità di autorigenerarsi
- - fertilità dei suoli

Modulo 2 - *Normative comunitarie e nazionali*

- -Informazioni dettagliate sulla Direttiva Comunitaria 91/676/CEE del 12 dicembre 1991, relazioni specificate sul D.Lgs n. 152 del 11 maggio 1999; analisi sui criteri e norme tecniche regionali per l'utilizzazione dei reflui zootecnici con la DGR 26 febbraio 2013, n.243
- -Regolamento (CE) n. 73/2009 che stabilisce norme comuni in materia di Condizionalità relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori e il Regolamento (CE) 1122/2009 che definisce gli aspetti applicativi della Condizionalità stessa
- -Disposizioni nazionali di applicazione della Condizionalità DM 22 dicembre 2011, n.27417
- - Recepimento regionale della Condizionalità (novità 2013/14), conspecifiche proposte tecniche DGR n.51 del 21 gennaio 2013. In particolare sarà analizzato lo stato complessivo attuale dei tratti dei corpi idrici superficiali soggetti allo standard 5.2. (larghezza delle fasce tampone)
- - registro delle concimazioni informatizzato e PUA

Sarà possibile organizzare una visita presso un'azienda agricola, o realtà rappresentative dove gli allievi possono verificare e confrontare direttamente l'applicazione di macchine o tecniche agricole a basso impatto ambientale.

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLÌ
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1057

Titolo : Diversificazione produttiva

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Approfondire le tematiche legate alla diversificazione produttiva, valorizzando le opportunità per rivalutare le produzioni tradizionali locali che i mercati, legati sempre più alla globalità, rischiano di far sparire, cancellando professioni e logiche produttive del nostro territorio.
L'azienda agricola può valorizzare meglio le sue produzioni differenziando le fonti di reddito proponendo nuovi servizi di ospitalità e ricreazione per bambini ed adulti.
Particolare attenzione sarà dedicata alla sostenibilità ambientale dell'attività agricola nella logica d'introduzione di energie rinnovabili.

A chi è rivolto : Tecnici e operatori di azienda

Programma : Modulo 1 – *diversificazione e multifunzionalità*

- Aspetti economici e ambientali di una corretta diversificazione produttiva
- Recupero di produzioni agricole tradizionali
- Diversificazione attività aziendali
- Attività complementari di ospitalità aziendale
- Le aziende multifunzionali

Modulo 2 – *energie rinnovabili*

- Le colture per la produzione di biomasse, energia rinnovabile

Durata (ore) : 16

Giorni : 2

Struttura : E.R.A.PR.A. del Veneto

Indirizzo : Via Claudio Monteverdi 15 30170 MESTRE

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra.veneto@legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Lucia Prisco

Telefono : 0415040460

Fax : 041989034

Email : erapra@confagricolturaveneto.it

Preventivo dei Costi : € 1.200,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Sede ERAPRA del Veneto	via C. Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Belluno	via Vittorio Veneto 32100	BELLUNO
Confagricoltura Padova	Strada Battaglia 35020	ALBIGNASEGO
Confagricoltura Rovigo	piazza Duomo 45100	ROVIGO
Confagricoltura Treviso	Strada Feltrina 31038	PAESE
Confagricoltura Venezia	via Monteverdi 30174	MESTRE
Confagricoltura Verona	via Sommacampagna 37137	VERONA
Confagricoltura Vicenza	Via Vecchia Ferriera 36100	VICENZA
Confagricoltura dell'Emilia Romagna	Via del Monte 40124	BOLOGNA
Confagricoltura Forlì - Cesena e Rimini	Corso della Repubblica 47121	FORLI
Confagricoltura Ravenna	Via della Lirica 48100	RAVENNA
Confagricoltura Ferrara	Via Bologna 44121	FERRARA
Confagricoltura Bologna	Via Tosarelli 40055	BOLOGNA
Confagricoltura Modena	Via Emilio Dena 41122	MODENA
Confagricoltura Parma	Via Gramsci 43100	PARMA
Confagricoltura Piacenza	Via Colombo 29122	PIACENZA
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42124	REGGIO EMILIA

Cod. : 1060

Titolo : Lo "Standard Output": da obbligo a opportunità di crescita per le imprese agricole

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : FINALITA' Lo "Standard Output" è sicuramente l'elemento di maggiore innovazione nel panorama dei metodi e degli strumenti di valutazione per la realizzazione e l'applicazione dei Piani Regionali di sviluppo rurale 2014-2020.

Tale indicatore, infatti è il principale riferimento a supporto delle decisioni utili a trasformare i vincoli, imposti dalla UE nell'applicazione delle misure dei PRSR, in opportunità per le imprese agricole che ne beneficeranno.

In conseguenza di ciò, il possesso delle conoscenze inerenti le modalità di determinazione, interpretazione ed utilizzo di tale indicatore, risultano strategiche per le figure di supporto consulenziale alle imprese agricole. OBIETTIVI Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

- Indicare le origini, il contenuto, ed il potenziale informativo dello Standard Output in relazione alle finalità dei PRSR;
- Descrivere i metodi e gli strumenti per la determinazione dello Standard Output:
Elencare i vincoli e le opportunità evidenziati dallo Standard Output su casi reali aziendali.

A chi è rivolto : Impiegati, tecnici e dirigenti e di imprese versanti a For.Agr coinvolti nel processo di gestione delle misure dei PRSR

Programma :

- 1- Standard Output: Il contesto, riferimenti normativi, criteri e principi di base;
- 2- Il potenziale informativo dello Standard Output;
- 3- Il metodo di determinazione dello Standard Output, i limiti per ammissibilità ai PRSR ed i parametri per la concessione dei contributi.

Gli strumenti ed i servizi a supporto dello Standard Output: Rassegna di casi di studio reali con particolare riferimento ad aziende di "Misura Giovani" (insediamento e investimenti) elaborata e presentata su bandi in essere,

Durata (ore) : 7

Giorni : 1

Struttura : Agricoltura è Vita Associazione

Indirizzo : Via Mariano Fortuny, 20 00196 ROMA

Telefono : 063612392

Fax : 0636008722

Email : agricolturavita@cia.legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Matteo Ansanelli

Telefono : 0632687150

Fax : 000000000

Email : agricolturavita@cia.it



Preventivo dei Costi : € 300,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Agricoltura è Vita Associazione	Via Mariano Fortuny 00196	ROMA - (RM) - (RM)
Dinamica s. Cons. A r l	Via bigari 40128	Bologna
Dinamica S. Cons a r.l.	Via F. Gualerzi 42124	Zona Fiera Reggio Emilia

Cod. : 1063

Titolo : CORSO BASE PER COADIUTORE DEL CANE E ANIMALI D'AFFEZIONE

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : **Obiettivi generali**

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

Risultati attesi

1. Utilizzare le proprietà terapeutiche della relazione uomo- cane al fine di una presa in carico dell'utenza diversamente abile;
2. Lavorare efficacemente in équipe multidisciplinare: progettare Interventi Assistiti con il cane , monitorare e diffondere i risultati raggiunti
Conoscere approfonditamente le caratteristiche biologiche ed etologiche del cane e saperne riconoscere, analizzare e gestire i comportamenti;
4. Salvaguardare il benessere del cane coinvolto in IAA, nel rispetto sia dell'animale sia dell'utente, attraverso il riconoscimento dei segnali comunicativi di specie;
5. Conoscere le caratteristiche e le problematiche dell'utenza con cui maggiormente vengono praticati interventi con l'ausilio del cane ;
6. Comprendere ed intensificare il legame affettivo e di fiducia con il proprio cane al fine di poterlo generalizzare all'utenza coinvolta negli interventi;
7. Acquisire la capacità di progettare interventi assistiti con il cane appropriati all'utenza, lavorando armonicamente in équipe multidisciplinare.

Metodo didattico

Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche che si articoleranno sia attraverso gruppi di discussione ed esercitazioni con filmati sia attraverso giornate esperienziali che ciascun discente potrà svolgere con il proprio cane o con i cani dell'Educatore Cinofilo.

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

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

Durata: 8 ore

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

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

Durata: 16 ore

- La comunicazione inter ed intra-specifica
- I segnali di stress nel cane
- Le emozioni e la gestione degli stati emotivi nel cane
- Le possibili attività con il cane nei diversi setting
- Socializzazione inter ed intra-specifica, ambientale e agli ausili specifici
- Esigenze gestionali e di quotidianità dei cani coinvolti in IAA
- Ambiente idoneo al training del cane e aumento dei livelli di difficoltà
- Il ruolo del veterinario all'interno dell'équipe multidisciplinare
- Risposta fisiologica allo stress nel cane e conseguenze a breve/medio/lungo termine
- Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

Durata: 8 ore

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

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

Durata: 8 ore

Preparare l'ingresso nel setting: l'importanza della relazione coadiutore-cane e la cornice di lavoro

Il ruolo del coadiutore del cane nel setting terapeutico

La valenza del gioco negli IAA

Utilizzare gli strumenti acquisiti per promuovere l'instaurarsi della relazione cane -utente

Tecniche di monitoraggio dei risultati

Teoria e applicazione delle dinamiche di gruppo

Simulazione di lavoro in équipe multidisciplinare

Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video

Giornate dedicate alla simulazione del lavoro insetting terapeutici

Analisi dei casi proposti in équipe e individuazione degli obiettivi di lavoro

Simulazione di lavoro con i cani

Modulo integrativo per coadiutori del gatto

Durata 6 ore

PARTE TEORICA

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

PARTE PRATICA

- Esperienze di Interventi assistiti con il gatto

Modulo integrativo per coadiutori del coniglio

Durata 6 ore

PARTE TEORICA

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

PARTE PRATICA

- Esperienze di Interventi assistiti con il coniglio

Fase di valutazione finale

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

Durata (ore) : 52
Giorni : 9
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 06/6852310
Fax : 06/6852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 2.500,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1064

Titolo : CORSO PROPEDEUTICO PER GLI INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : **Premessa**

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 servizi terapeutici assistiti con animali (IAA: Interventi Assistiti con Animali). La figura del coadiutore di servizi terapeutici assistiti con animali lavora su specifici progetti, in équipe con medici, psicologi, veterinari. I predetti progetti, riguardano il recupero o il sostegno di soggetti diversamente abili, soggetti con disabilità mentali o difficoltà di interazione sociale e familiare. Tali attività sono in fase di sviluppo al livello nazionale tanto che si sta realizzando progressivamente una rete di esperienze già consolidate e di rilevante successo

Obiettivi Generali

Obiettivo del corso è di 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. Tale fase sarà assistita da momenti di riflessione, di analisi delle criticità e dei motivi del successo. Si intende in sintesi offrire un percorso introduttivo alla professione che abbia un approccio trasversale e propedeutico ai corsi specialistici per singola tipologia di animali proposti nell'ambito di questo catalogo.

Risultati attesi

- 1) Conoscere approfonditamente la normativa nazionale e comunitaria in tema di Interventi Assistiti con Animali.
- 2) Saper identificare fonti normative attualmente in fase di definizione e sviluppo per costruire riferimenti utili allo sviluppo del servizio
- 3) Conoscere le esperienze di successo sapendone identificare gli elementi di successo per una analisi di benchmark
- 4) Conoscere gli aspetti teorici di base per l'erogazione del servizio.

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

Programma :

Modulo 1 - Fondamenti dell'IAA

Durata 12 ore

- I fondamenti e le caratteristiche della relazione uomo-animale
- Storia e presentazione degli IAA (Interventi Assistiti dall'Animale)
- Definizione di IAA (Iniziativa Assistita con Animale), EAA (Educazione Assistita con Animale) e TAA (Terapie Assistite con Animale)

Modulo 2 - Fonti normative ed esperienze di eccellenza

Durata 12 ore

- Cornice normativa nazionale e internazionale anche inerente la tutela del benessere animale
- Il Centro di Referenza Nazionale per gli Interventi Assistiti con gli Animali
- Ruoli e responsabilità delle figure professionali e operatori coinvolti – L'équipe
- Gli ambiti di lavoro: caratteristiche degli utenti e delle realtà operative
- Esperienze di IAA

Durata (ore) : 24
Giorni : 3
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 06/6852310
Fax : 06/6852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 1.440,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Comune di Melpignano	via Garibaldi 73020	Melpignano
Confagricoltura Foggia	Viale Manfredi 71121	foggia

Cod. : 1065

Titolo : CORSO BASE PER IL COADIUTORE DEL CAVALLO

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : **Obiettivi generali**

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

Risultati attesi

1. Utilizzare le proprietà terapeutiche della relazione uomo- cavallo al fine di una presa in carico dell'utenza diversamente abile;
2. Lavorare efficacemente in équipe multidisciplinare: progettare Interventi Assistiti con il cavallo, monitorare e diffondere i risultati raggiunti;
3. Conoscere approfonditamente le caratteristiche biologiche ed etologiche del cavallo e di saperne riconoscere, analizzare e gestire i comportamenti;
4. Salvaguardare il benessere del cavallo coinvolto in IAA, nel rispetto sia dell'animale sia dell'utente, attraverso il riconoscimento dei segnali comunicativi di specie;
5. Conoscere le caratteristiche e le problematiche dell'utenza con cui maggiormente vengono praticati interventi con l'ausilio del cavallo;
6. Comprendere ed intensificare il legame affettivo e di fiducia con il proprio cavallo al fine di poterlo generalizzare all'utenza coinvolta negli interventi;
7. Acquisire la capacità di progettare interventi assistiti con il cavallo appropriati all'utenza, lavorando armonicamente in équipe multidisciplinare.

Metodo didattico

Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche che si articoleranno sia attraverso gruppi di discussione ed esercitazioni con filmati sia attraverso giornate esperienziali che ciascun discente potrà svolgere con il proprio cavallo o con i cavalli dell'Educatore Equestre.

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

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

Durata: 12 ore

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

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

Durata: 20 ore

- La comunicazione inter ed intra-specifica
- I segnali di stress nel cavallo
- Le emozioni e la gestione degli stati emotivi nel cavallo
- Le possibili attività con il cavallo nei diversi setting
- Socializzazione inter ed intra-specifica, ambientale e agli ausili specifici
- Esigenze gestionali e di quotidianità dei cavalli coinvolti in IAA
- Ambiente idoneo al training del cavallo e aumento dei livelli di difficoltà
- Il ruolo del veterinario all'interno dell'equipe multidisciplinare
- Risposta fisiologica allo stress nel cavallo e conseguenze a breve/medio/lungo termine
- Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

Durata: 12 ore

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

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

Durata: 12 ore

Preparare l'ingresso nel setting: l'importanza della relazione coadiutore-cavallo e la cornice di lavoro

Il ruolo del coadiutore del cavallo nel setting terapeutico

La valenza del gioco negli IAA

Utilizzare gli strumenti acquisiti per promuovere l'instaurarsi della relazione cavallo-utente

Tecniche di monitoraggio dei risultati

Teoria e applicazione delle dinamiche di gruppo

Simulazione di lavoro in equipe multidisciplinare

Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video

Giornate dedicate alla simulazione del lavoro in setting terapeutici

Analisi dei casi proposti in equipe e individuazione degli obiettivi di lavoro

Simulazione di lavoro con i cavalli

Fase di valutazione finale

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

Durata (ore) : 56
Giorni : 7
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 06/6852310
Fax : 06/6852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 2.500,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Enapra	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1066

Titolo : CORSO BASE PER IL COADIUTORE DELL'ASINO

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : **Obiettivi generali**

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

Risultati attesi

1. Utilizzare le proprietà terapeutiche della relazione uomo- asino al fine di una presa in carico dell'utenza diversamente abile;
2. Lavorare efficacemente in équipe multidisciplinare: progettare Interventi Assistiti con l'asino, monitorare e diffondere i risultati raggiunti
3. Conoscere approfonditamente le caratteristiche biologiche ed etologiche dell' asino e di saperne riconoscere, analizzare e gestire i comportamenti;
4. Salvaguardare il benessere dell' asino coinvolto in IAA, nel rispetto sia dell'animale sia dell'utente, attraverso il riconoscimento dei segnali comunicativi di specie;
5. Conoscere le caratteristiche e le problematiche dell'utenza con cui maggiormente vengono praticati interventi con l'ausilio dell' asino;
6. Comprendere ed intensificare il legame affettivo e di fiducia con il proprio asino al fine di poterlo generalizzare all'utenza coinvolta negli interventi;
7. Acquisire la capacità di progettare interventi assistiti con l'asino appropriati all'utenza, lavorando armonicamente in équipe multidisciplinare.

Metodo didattico

Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche che si articoleranno sia attraverso gruppi di discussione ed esercitazioni con filmati sia attraverso giornate esperienziali che ciascun discente potrà svolgere con il proprio asino o con gli asini dell'Educatore Equestre.

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

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

Durata: 12ore

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

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

Durata: 20 ore

- La comunicazione inter ed intra-specifica
- I segnali di stress nell' asino
- Le emozioni e la gestione degli stati emotivi nell' asino
- Le possibili attività con l' asino nei diversi setting
- Socializzazione inter ed intra-specifica ,ambientale e agli ausili specifici
- Esigenze gestionali e di quotidianità degli asini coinvolti in IAA
- Ambiente idoneo al training dell' asino e aumento dei livelli di difficoltà
- Il ruolo del veterinario all'interno dell'equipemultidisciplinare
- Risposta fisiologica allo stress nell' asino e conseguenze a breve/medio/lungo termine
- Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

Durata: 12 ore

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

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

Durata: 12 ore

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

Fase di valutazione finale

- Questionario a risposta multipla
- Elaborazione di un progetto in gruppo

- Esame pratico: simulazione dei setting terapeutici

Durata (ore) : 56
Giorni : 7
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 06/6852310
Fax : 06/6852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 2.500,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Enapra	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1083

Titolo : Il Fattore di campagna

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : **Premessa**

La figura del fattore di campagna ha storicamente il suo maggiore sviluppo tra il sec. XV e il XIX, per l'esistenza della grande tenuta nobiliare e l'assenteismo del proprietario fondiario, ed è soprattutto frequente in quelle zone, in cui la mezzadria s'impone come sistema normale di coltivazione (Toscana, Umbria e Marche). Dal punto di vista giuridico il fattore di campagna è una figura di lavoratore del settore agricolo nominata dall'art. 2138 c.c. il quale dispone che i poteri del fattore di campagna, se non sono determinati per iscritto dal preponente, sono regolati dalle norme corporative (collettive) e, in mancanza, dagli usi. A seconda degli usi vigenti nelle varie zone, il fattore di campagna è legato all'imprenditore da un rapporto di subordinazione o di lavoro autonomo. Attualmente la figura del Fattore di campagna, pur non essendo più formalmente in uso, rappresenta un'esigenza concreta nell'attuale assetto gestionale di molte aziende di medie dimensioni per lo più collocate tra l'Umbria, la Toscana e le Marche. E' ancora vivo infatti il fabbisogno di colui che è in grado di dirigere un'azienda agricola per conto del proprietario, spaziando tra competenze di carattere tecnico, gestionale e relazionale nei confronti dei lavoratori dell'azienda agricola. Una figura cioè che si occupi di tutte le attività tecnico-produttive relative all'impianto di aziende di dimensioni medio-piccole, dell'amministrazione, gestione del personale, rapporti esterni all'azienda e collabora con l'imprenditore nella gestione dell'impresa agricola.

Obiettivo

L'obiettivo del presente corso, parte dalla consapevolezza della rilevante importanza della figura del fattore e intende fornire aggiornamenti e nuove competenze. In sintesi si intende attivare un vero e proprio esperimento di reingegnerizzazione della figura professionale in armonia con i nuovi assetti organizzativi della moderna azienda agricola. Lo scopo è quindi quello di rilanciare la figura del fattore, partendo da inquadramenti dirigenziali già presenti in azienda e fornire un panel di competenze aggiornate per sperimentare il reinserimento della figura professionale.

Risultati attesi : In uscita dal corso i partecipanti saranno aggiornati su tutti gli aspetti tecnici, normativi e fiscali ai quali sono soggette le aziende agricole nei vari settori.

Il fattore dell'azienda agricola del nuvomillennio deve:

- Conoscere la normativa nazionale e comunitaria relativa all'azienda agricola;
- Conoscere le tecniche di gestione economia e finanziaria dell'azienda agricola;
- Conoscere i regolamenti fiscali che riguardano l'azienda agricola;
- Conoscere le tecniche di marketing utili allo sviluppo del mercato del prodotto agricolo;
- Conoscere nel dettaglio il ciclo produttivo della propria azienda. A proposito di ciò, sullabase della tipologia di aziende che manifesteranno interesse allapartecipazione, verranno scelti e sviluppati argomenti sui particolari settoriproduttivi.
- Conoscere gli strumenti gestionali utili al coordinamento del personale d'azienda.
- Saper controllare e gestire il flusso produttivo;
- Saper controllare la gestione amministrativa dell'azienda;
- Saper rapportarsi con commercialista e consulente del lavoro su tematiche specifiche;
- Saper gestire operativamente il personale dell'azienda;
- Saper trovare soluzioni organizzative e tecniche per l'ottimizzazione del cicloproduttivo;
- Saper contribuire allo sviluppo di attività di marketing;

A chi è rivolto : I destinatari dell'iniziativa sono gli impiegati, quadri e dirigenti delle PMI agricole.

Programma :

Modulo1: La figura del fattore

- La figura della fattore nella storia dell'impresa agricola;
- I recenti sviluppi: il fattore e il tecnico dell'azienda agricola, affinità e differenze;
- Approccio generale alle funzioni e alle responsabilità del fattore nella gestione dell'impresa agricola.

Durata: 8 ore –Lezione Frontale e casi di studio

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

- Area tecnica ed organizzativa: il ruolo del fattore nella gestione del ciclo produttivo, nell'organizzazione e nel controllo dei flussi di lavoro.
- Area Contabile bilancio aziendale: il ruolo del fattore nella gestione contabile e nella redazione del bilancio
- Aspetti fiscali: competenze di base degli aspetti fiscali.

Durata 14 ore. Sulla base delle aziende coinvolte verranno organizzate in questa fase discussioni e approfondimenti collegati ai settori produttivi coinvolti: es. vitivinicolo, olivicolo, allevamento, etc.

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

- L'amministrazione dell'azienda agricola
- Principi fondamentali di marketing
- Ricerca di mercato nazionale ed internazionale
- Normative nelle aziende agrituristiche
- Aziende biologiche e biodinamiche

Durata 14 ore. Oltre alle lezioni frontali verranno proposti lavori a progetto esaminati e discussi collegialmente a fine corso.

Durata (ore) : 36

Giorni : 5

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 2.400,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA	Corso Vittorio Emanuele II 00186	Roma

Cod. : 1085

Titolo : Formazione on the job in Agricoltura Sociale

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Acquisire competenze applicative per la progettazione e realizzazione di iniziative di Agricoltura Sociale in aziende agricole

Conoscenze da acquisire:

- Scenari socioeconomici dell'Agricoltura
- Sviluppo storico dell'Agricoltura Sociale
- Elementi di sviluppo locale e comunitario
- Elementi di Organizzazione Aziendale e pianificazione strategica
- Tecniche di progettazione
- Modelli e strumenti per il lavoro di partenariato
- Elementi di rendicontazione sociale
- Elementi di fund raising e Fondi Strutturali
- Commercializzazione dei prodotti dell'AS
- Normative fiscali e tributarie del comparto AS

Competenze applicative da sviluppare:

- Saper collocare il fenomeno dell'AS all'interno degli scenari dei nuovi modelli di ruralità e consumo
- Saper analizzare le potenzialità di un territorio in termini di imprese produttive e risorse della comunità
- Saper effettuare la pianificazione strategica di un servizio/prodotto
- Saper progettare interventi di sviluppo locale in ambito AS

Saper organizzare un sistema di monitoraggio, valutazione e rendicontazione sociale degli interventi di sviluppo

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

- Programma :**
- Modulo 1: Gli scenari: Agricoltura Sociale e interventi di contrasto all'esclusione sociale (2 ore)**
 - Storiadell'AS in dimensione nazionale ed europea
 - Ambiti etipologie di iniziativeMetodi didattici: LF, AC, EL
 - Modulo 2: Gli scenari: Agricoltura Sociale tra nuova ruralità e imprenditorialità multideale (2 ore)**
 - La nuovaruralità
 - Il continuum città-campagna
 - Le esigenzedella comunità localeMetodi didattici: LF, AC, EL
 - Modulo 3: L'analisi delle potenzialità aziendali e del capitale umano (8 ore)**
 - Il concetto di strategia aziendale ed il ruolo del capitale umano
 - Multifunzionalità e diversificazione
 - Opportunità strategiche dell'AS per l'ImpresaMetodi didattici: LF, AC, EG, S
 - Modulo 4: Strumenti e tecniche per l'analisi dei fabbisogni e del contesto locale (8 ore)**
 - Teoria e metodi per l'analisi del territorio
 - Tecniche di rilevazione dei fabbisogni
 - Strumenti: osservazione, analisi dati, sondaggi, rilevazioni qualitativeMetodi didattici: LF, AC, S, EG, OeD, EL
 - Modulo 5: Strumenti e tecniche per la progettazione strategica di scenario (4 ore)**
 - Il concetto di strategia
 - Strategie deliberate ed emergenti
 - Tecniche di analisi e sviluppo di strategie: SWOT e Environmental ScanMetodi didattici: LF, AC, S, EG, EL, B
 - Modulo 6: Strumenti e tecniche per la progettazione operativa (8 ore)**
 - Project Planning
 - Project Cycle Management
 - Project ManagementMetodi didattici: LF, AC, S, EG, EL, PW, CA
 - Modulo 7: Costruzione e manutenzione delle partnership integrate (4 ore)**
 - Cultura del partenariato e modelli operativi
 - La costruzione del partenariato *step by step*
 - Modelli di accordo e formalizzazioneMetodi didattici: LF, AC, EG, EL, CA
 - Modulo 8: Metodi e tecniche di monitoraggio e valutazione degli interventi (4 ore)**
 - Il monitoraggio in itinere
 - Valutazione ex-ante ed ex-post
 - Strumenti quantitativi e qualitativiMetodi didattici: LF, AC, EG, S, CA
 - Modulo 9: Metodi e tecniche di rendicontazione e comunicazione sociale (4 ore)**
 - La Social Responsibility: cenni storici e stato dell'arte
 - Stakeholder Theory e implicazioni
 - Gli strumenti: campagne di comunicazione sociale, Bilanci Sociali e di MissioneMetodi didattici: LF, AC, EG, S, CA
 - Modulo 10: Aspetti produttivi e collocamento dei prodotti sul mercato (4 ore)**
 - Filiera produttiva e commerciale
 - Formazione del prezzo e canali di vendita
 - Gruppi di Acquisto Solidale e nuovi meccanismi di venditaMetodi didattici: LF, AC, S, EG, OeD, CA, PW
 - Modulo 11: Fund Raising (con particolare riferimento ai fondi strutturali) e sostenibilità economica (8 ore)**
 - Il contesto dei finanziatori: Fondazioni, Welfare Aziendale, Crowdfunding, Donors
 - Il processo di Fund Raising: dalla buona causa alla raccolta
 - I Fondi Strutturali: FSE, FEASR e FESRMetodi didattici: LF, CA, B, PW, EL, S

Modulo 12: Aspetti economici, fiscali e tributari (8 ore)

- Disciplinagiuridica dell'AS
- DisciplinaFiscale

Metodi didattici: LF, ACLegenda Metodologia didattiche

Lezione Frontale (LF)

Analisi dei casi aziendali (AC)

Osservazione diretta ed discussione (OeD)

Brainstorming (B)

Esercitazioni guidate(EG)

Project work PW)

Sessioni di *coaching* aziendale (CA)

Simulazioni (S)

Tutorship attraverso piattaforma e-learning dedicata alla didattica integrativa (EL)

Durata (ore) : 64

Giorni : 8

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 06/6852310

Fax : 06/6852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 2.500,00

Numero minimo dei partecipanti : 20

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1093

Titolo : TECNICHE INNOVATIVE DI POTATURA DELLA VITE SECONDO IL METODO SIMONIT&SIRCH

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Obiettivo del percorso è quello di acquisire le conoscenze e le capacità del potatore adottando le corrette tecniche di potatura della vite, in quanto solo una potatura corretta e mirata rende le piante meno suscettibili agli effetti delle malattie del legno e le rende più longeve, in grado quindi di produrre uva migliore. Il che significa, per le aziende, salvaguardare il proprio patrimonio viticolo, risparmiare nei costi di reimpianto dei vigneti, ridurre considerevolmente i costi in vigna con la diminuzione delle ore di potatura (dal 30 al 50%). Nello specifico, durante la realizzazione dell'intervento formativo, si andrà ad analizzare il metodo di "potatura ramificata della vite" messo a punto da Simonit&Sirch, adottato ormai da oltre 130 tra le principali aziende viticole italiane ed Europee. Questa tecnica innovativa permette di potare su tutte le forme dei vigneti evitando il disseccamento interno del legno e l'invecchiamento, di conseguenza, precoce della pianta. Il grande vantaggio di tale sistema di potatura è che permette, quindi, di conservare l'integrità e la continuità del sistema linfatico delle piante molto a lungo. Al termine del percorso formativo, i partecipanti avranno acquisito le competenze in merito alle corrette tecniche di potatura in sicurezza garantendo una resa migliore in termini di quantità di uva prodotta e una maggiore redditività del vigneto negli anni a seguire, inoltre avranno acquisito le conoscenze relative alle diverse metodologie e tecniche di taglio a seconda del tipo di vite sia nella potatura a secco che in quella sul verde.

A chi è rivolto : L'attività formativa è rivolta a dipendenti e tecnici di aziende vitivinicole medio/piccole per la produzione e la vendita di vini locali di alta qualità per il mercato italiano e internazionale.

Programma : Verranno svolte attività di aula affiancate ad attività di pratica sul campo in cui la formazione sul posto di lavoro diventa il momento della sperimentazione delle abilità (conoscenze e competenze apprese durante la fase frontale) fatte proprie dal partecipante.

Il corso si articolerà così come segue:

6 ore di aula frontali in cui verranno svolti i seguenti argomenti:

- gestione dell'impianto con il metodo Simonit&Sirch
- analisi dei fusti di vite e conseguenze della potatura sul flusso linfatico della pianta,
- morfologia e anatomia della vite e malattie del legno, un'alternativa possibile,
- i principi del metodo Simonit&Sirch,
- il metodo applicato alla forma di allevamento più diffusa sul territorio.

22 ore di esercitazioni pratiche di potatura durante le quali i partecipanti verranno affiancati da un tutor che evidenzieranno la manualità e la postura corretta, si eserciteranno sulle tecniche di potature trattate durante le ore di teoria su forme di allevamento a taglio corto e lungo.

Durata (ore) : 28

Giorni : 4

Struttura : Dinamica Società Consortile a r.l.

Indirizzo : Via Bigari 3 - Bologna 40128 BOLOGNA

Telefono : 0516313815

Fax : 0516313858

Email : dinamica@pec.dinamica-fp.it

Referente Struttura

Nominativo : Roberta Mambelli

Telefono : 327/6706003

Fax : 0543/795265

Email : r.mambelli@dinamica-fp.it

Preventivo dei Costi : € 900,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
DINAMICA SOC. CONS. A.R.L.	VIA ANTONIO VIVALDI 47122	FORLI
DINAMICA SOC. CONS. A.R.L.	V. BIGARI, 40128	BOLOGNA
DINAMICA SOC. CONS. A.R.L.	P.ZZA DELLO SPORT, 41030	BOMPORTO
DINAMICA SOC. CONS. A.R.L.	VIA F. GUALERZI, 42124	REGGIO EMILIA
DINAMICA SOC. CONS.A.R.L.	C/O PALAZZO DELLA'GRICOLTURA VIA COLOMBO, 35 29122	PIACENZA
DINAMICA SOC. CONS. ARL	PIAZZA LUCIANO CHIAPPINI, 44123	MALBORGHETTO DI BOARA
DINAMICA SOC. CONS. A.R.L.	VIA FIUMAZZO, 48022	LUGO

Cod. : 1095

Titolo : Progettare e gestire una fattoria sociale

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso residenziale si propone di introdurre i temi dell'agricoltura sociale formando i dipendenti delle aziende agricole e delle cooperative interessate ad attivare percorsi educativi - terapeutici - riabilitativi all'interno delle proprie aziende. Il corso si svolge all'interno di una fattoria sociale consentendo l'esperienza diretta e il confronto con la realtà operativa delle pratiche di agricoltura sociale. Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito le abilità tecniche specialistiche per l'avvio concreto di un progetto integrato di agricoltura sociale, all'interno di una rete territoriale; saranno in grado di interfacciarsi con i soggetti attore del sistema e di effettuare le scelte necessarie per l'attivazione e la gestione di un progetto

A chi è rivolto : Dipendenti aziende agricole, dipendenti delle cooperative.

Programma : **Modulo 1: Introduzione all'agricoltura sociale (8 ore)**

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

Modulo 2: Costruzione delle Partnership per gli interventi di agricoltura sociale (8 ore)

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

Modulo 3: Ideare e progettare interventi di agricoltura sociale (8 ore)

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

Modulo 4: Il beneficiario e l'azienda. Elementi per la gestione del progetto (8 ore)

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

Modulo 5: Quali risorse per l'agricoltura sociale (8 ore)

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

Durata (ore) : 40

Giorni : 5

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : sonaglia@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 2.400,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Park Hotel Villaferrata	Via Tuscolana 00046	GROTTAFERRATA
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Agriturismo Le Pale	Via Pale 5 16031	Bogliasco

Cod. : 1100

Titolo : La gestione della sala nella ristorazione agrituristica

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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

A chi è rivolto : Imprenditori e dipendenti delle aziende agricole e agroalimentari

Programma :

- Modulo I (6 ore)
 - Identità e concept aziendale
 - Lo staff
 - L'offerta: il Ristorante
 - Eventi e banchetti
 - Il servizio al bar
- Modulo II (6 ore)
 - L'offerta: la carta del vino
 - Organizzazione interna del lavoro
 - Il cliente
 - Training e staff

Durata (ore) : 12

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 720,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Villa Schiarino	Strada Santa Maddalena 46047	Porto Manotvano
Confagricoltura Liguria	Via XXV Aprile, 4/12 a 16124	GENOVA

Cod. : 1103

Titolo : Tenuta dei registri dematerializzati di carico e scarico nel settore vitivinicolo

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso fornisce le conoscenze necessarie per la tenuta del registro vitivinicolo dematerializzato. Introduce la normativa di riferimento, mostra le procedure per l'attivazione del registro e riporta le disposizioni per la sua tenuta con il dettaglio delle singole operazioni oggetto di annotazione. Fornisce il quadro delle deroghe e dei documenti giustificativi necessari. Mostra infine le operazioni per la chiusura del registro. I destinatari, al termine dell'intervento, conosceranno nel dettaglio la normativa di riferimento e saranno in grado di mettere in atto le disposizioni per la tenuta dei registri, gestire correttamente le anagrafiche richieste, registrare le operazioni di carico e scarico delle uve e dei prodotti finiti, inserire nei registri tutte le informazioni riguardanti la vinificazione e le pratiche enologiche, consultare e analizzare i dati contenuti.

A chi è rivolto : Titolari ed operatori delle aziende vitivinicole

Programma : Mod. 1-Introduzione alla normativa di riferimento: scopo e campo di applicazione (1 ora)

Mod. 2-Le disposizioni per la tenuta del registro (1 ora)

Mod. 3 - La gestione delle anagrafiche del registro (2 ore)

3.1 Compilare l'anagrafica dei soggetti

3.2 Registrare l'anagrafica delle vigne

3.3 Gestire i vasi viari

-
Mod. 4-Registrare le operazioni di carico e scarico (2 ore)

4.1 Come funziona il registro telematico

4.2 Come registrare l'operazione nel registro telematico

4.3 Modificare o cancellare l'operazione registrata

4.4 Le principali informazioni per una operazione di registro

4.5 Operazioni generiche

4.6 Vinificazione

4.7 Elaborazione e prodotti

4.8 Pratiche enologiche

4.9 Ricodificazione

4.10 Condizionamento

Mod. 5-Consultare i dati del registro (2 ore)

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it



Preventivo dei Costi : € 480,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Azienda vitivinicola Francesco Candido Spa	Via A. Diaz 72025	Sandonaci

Cod. : 1158

Titolo : Reti d'impresa: giurisprudenza, aspetti fiscali e normativi

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Gli obiettivi del corso vengono individuati nel:

- formare capacità, competenze ed expertise nella gestione e sviluppo di modelli di business in rete;
- sviluppare forme di aggregazione tra imprese per rafforzare la competitività di distretti produttivi, filiere e territori;
- creare processi di innovazione organizzativa, forme di collaborazione e partnership tra aziende per incentivare nuove forme di collaborazione e business.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di :

- Tracciare l'evoluzione della normativa che ha condotto all'identificazione del concetto di Rete d'impresa" con particolare riferimento all' art. 2602 c.c.
 - Indicare le finalità economiche delle reti d'impresa
 - Definire gli elementi chiave per distinguere le reti di imprese da altre forme aggregative quali i consorzi e le ATI
 - Definire le modalità di esercizio della rappresentanza all'interno delle reti d'impresa
 - Riconoscere le principali caratteristiche che connotano la fisionomia del contratto di rete
 - Interpretare le richieste per la costituzione di reti ed agire nella creazione di nuove reti d'impresa agricole
- La finalità consiste nel fornire ai lavoratori interessati gli strumenti cognitivi necessari a favorire la costituzione di reti d'impresa in termini di orientamento, aggregazione e consulenza.

In sintesi l'obiettivo generale è individuato nella formazione di un team di "facilitatori" in grado di favorire la crescita attraverso la collaborazione tra imprese e promuovere l'innovazione lungo le filiere.

A chi è rivolto : Impiegati, dirigenti e tecnici d'impresa eversantiaFor.Agri che direttamente e indirettamente sono interessati a costituire reti di impresa di aziende agricole

Programma : Il corso si articola in 6 moduli:

- Modulo 1. La contrattualistica nelle reti d'impresa - ore 3
- Modulo 2. La creazione ed il coordinamento della rete e del programma di rete - ore 4
- Modulo 3. Aspetti economici e fiscali per le reti di imprese - ore 3
- Modulo 4. Aspetti sindacali e supporto alle reti d'impresa - ore 4
- Modulo 5. La datorialità di lavoro nella rete d'impresa - ore 3
- Modulo 6. Reti agricole e programmi di sviluppo europei - ore 4

Durata (ore) : 21

Giorni : 3

Struttura : Agricoltura è Vita Associazione

Indirizzo : Lungotevere Michelangelo, 9 00192 ROMA

Telefono : 0636003520

Fax : 0636008722

Email : agricolturavita@cia.legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Matteo Ansanelli

Telefono : 0632687150

Fax : 0000000000

Email : agricolturavita@cia.it

Preventivo dei Costi : € 900,00

Numero minimo dei partecipanti : 15

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Agricoltura è Vita Associazione	Via Mariano Fortuny 00196	ROMA - (RM) - (RM) - (RM)
Dinamica s. Cons. A r l	Via bigari 40128	BOLOGNA
Cia Emilia Romagna	Via Bigari 40128	Bologna - (BO)
cia Puglia	Via Salvatore Matarrese 70124	Bari - (BA) - (BA)
Cia Bari	Via Nicola Cacudi 70132	Bari

Cod. : 1159

Titolo : Management dei Servizi di Supporto per l'accesso al credito

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : L'intervento formativo punta ad integrare le expertise di operatori di servizi alle imprese agricole con conoscenze e competenze di finanza agevolata per essere in grado di: a) guidare percorsi di accesso al credito ed utilizzare gli strumenti di assistenza finanziaria (check-up finanziario, business plan obiettivo banca, analisi creditizia professionale), b) assicurare un servizio globale di tutoring finanziario e di mediazione creditizia.

Coerentemente, le competenze in uscita dalla formazione hanno ad oggetto:

- le tipologie di strumenti finanziari (SF), anche in ottica di ristrutturazione dei debiti, in particolare a sostegno degli imprenditori agricoli che non hanno l'obbligo di presentazione del bilancio;
- gli strumenti di garanzia del sistema agricolo;
- gli strumenti di accesso al credito per giovani agricoltori, start-up agricole, nuovo insediamento, subentro, microcredito;
- gli strumenti operativi per il tutoring finanziario (metodologie di calcolo del rating per il settore agricolo, valutazione preliminare del merito creditizio, segmentazione, comunicazione finanziaria);
- la gestione dei servizi di supporto alla negoziazione / ristrutturazione dei debiti.

A chi è rivolto : Destinatari dell'iniziativa sono gli operatori che già svolgono o sono incaricati di svolgere consulenza specialistica alle aziende agricole in materia di accesso al credito, ovvero: - **le figure di riferimento operativo per le imprese agricole e gli intermediari finanziari presenti sul territorio, ai quali spettano l'analisi, il controllo e la gestione delle richieste di finanziamento;**- i referenti del credito, commerciali e coadiutori nella raccolta dei documenti e nella istruttoria della pratica di finanziamento (back office).

Programma :

- Modulo 1—Management degli strumenti di accesso al credito in agricoltura (12 H)
 - ◆ Gli strumenti di finanza agevolata nazionali
 - ◆ Il Microcredito per l'agricoltura
 - ◆ Gli strumenti finanziari regionali e a gestione transnazionale
- Modulo 2—Soluzioni operative per l'accesso al credito (8 H)
 - ◆ Il rating e le metodologie di calcolo per il settore agricolo
 - ◆ Creare i segmenti per il credito
 - ◆ La comunicazione finanziaria
- Modulo 3—Progettare e sviluppare servizi di supporto all'accesso al credito (4 H)
 - ◆ I servizi di "Valutazione, Controllo e Supporto del Credito"
 - ◆ La gestione dei servizi di supporto alla rinegoziazione / ristrutturazione dei debiti.

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : Agricoltura è Vita Associazione

Indirizzo : Lungotevere Michelangelo, 9 00192 ROMA

Telefono : 0636003520

Fax : 0636008722

Email : agricolturavita@cia.legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Matteo Ansanelli

Telefono : 0632687150

Fax : 0636008722

Email : m.ansanelli@cia.it

Preventivo dei Costi : € 1.800,00

Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Donna Laura Palace	Lungotevere delle Armi 00195	ROMA

Cod. : 1160

Titolo : La corretta gestione di un impianto di biogas

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

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. Al termine dell'intervento 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.

A chi è rivolto : Il corso si rivolge ai dipendenti delle aziende agricole produttrici di biogas e biometano

Programma : Modulo 1 - I sistemi di gestione (2ore)

- a) il panorama dei sistemi: storia, attualità e futuro
- b) la documentazione: descrivere il da farsi e tenere memoria di quanto fatto

Modulo 2 - Le specificità delle aziende produttrici di biogas (2 ore)

- a) le questioni tecniche
- b) il quadro legislativo

Modulo 3 – Gli adempimenti (2ore)

- a) la documentazione minima tecnica da possedere in un impianto biogas
- b) panoramica sugli adempimenti annuali da sostenere in avvio e durante l'esercizio dell'impianto

Modulo 4 - Il modello "Biogasfatto bene" (2 ore)

- a) Il disciplinare del Consorzio Italiano Biogas
- c) l'iter certificativo

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : sonaglia@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 500,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
ENAPRA - Ente di formazione accreditato presso foragri	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1176

Titolo : Le modalità di accesso al credito in agricoltura

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso ha come obiettivo specifico quello di dare 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 per l'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 valuti l'impresa ed il suo progetto di investimento e quali siano 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 e sapranno orientarsi nell'offerta di agevolazioni del sistema creditizio privato.

A chi è rivolto : il corso è rivolto a dirigenti, quadri, funzionari, impiegati delle imprese agricole

Programma :

L'analisi quantitativa dell'Azienda agricola da parte della banca (h 5)

- Analisi erapporti tra le varie voci di bilancio: Stato Patrimoniale e Conto economico
- I conti patrimoniali ed economici che caratterizzano l'azienda agricola
- Il bilancio di un'impresa alla luce dei regimi fiscali per l'agricoltura
- La rappresentazione efficace dell'Azienda per l'accesso al credito ed alle agevolazioni pubbliche: il business plan aziendale e di rete

La valutazione dei risultati d'impresa e accesso al credito (h 3)

- Il rating delle imprese agricole
- La valutazione dei fabbisogni finanziari e strumenti adeguati per la gestione del credito
- Le forme contrattuali offerte dal sistema creditizio
- IL "Programma Sviluppo Filiera"

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852431

Fax : 066852431

Email : info@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 480,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso vittorio Emanuele 00183	Roma
Confagricoltura Novara	Via Ravizza 4 28100	Novara
Confagricoltura Savona	Via Gin Noberasco 17038	Albenga
Confagricoltura Bari	Via A. e N. Sorrentino, 70126	Bari
Confagricoltura Umbria	Via Luigi Catanelli, 06135	Ponte San Giovanni (PG)

Cod. : 1177

Titolo : Strumenti di finanziamento per l'Agricoltura

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso di formazione ha come finalità l'acquisizione delle principali nozioni per accedere ai finanziamenti da enti finanziatori pubblici e privati e i conseguenti rapporti con il sistema bancario. In particolare verranno illustrati principali strumenti creditizi pubblici (nazionali e comunitari) per le imprese operanti nel settore agroalimentare. Al termine dell'intervento i destinatari saranno in grado di organizzare e coordinare una presentazione di domanda di sostegno attraverso i bandi PSR e sapranno orientarsi nell'individuazione dello strumento di finanziamento pubblico o privato più adatto alle esigenze dell'impresa in cui operano.

A chi è rivolto : il corso è rivolto a dirigenti, quadri, funzionari di impresa agricola

Programma : **L'accesso e la corretta gestione dei contributi pubblici in agricoltura: il PSR (h 5)**
La presentazione della domanda di sostegno
La gestione degli impegni e degli obblighi "in itinere" durante l'attuazione dell'investimento e quelli "ex-post" dopo l'attuazione.

Finanziamenti pubblici (h 3)
I finanziamenti BEI e le garanzie FEI
La nuova legge "Sabatini"
I prodotti finanziari ISMEA: garanzie, finanza agevolata e fondo credito

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852431

Fax : 066852431

Email : info@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 480,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele 101 00186	ROMA
Confagricoltura Novara	Via Ravizza 4 28100	NOVARA
Confagricoltura Umbria	Via Luigi Catanelli, 06135	PERUGIA
Confagricoltura SAVONA	Via Gin Noberasco 17038	SAVONA
Confagricoltura Bari	Via A. e N. Sorrentino, 70126	BISCEGLIE

Cod. : 1182

Titolo : WINE LAB – Laboratorio operativo per le PMI vitivinicole. Percorso Formativo e utilizzo di nuovi Strumenti per affrontare le sfide del mercato internazionale.

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : In un mercato globale sempre più competitivo e difficile, è necessario concentrarsi non solo sul prodotto ma soprattutto sul business del vino: ecco perché WINE LAB.

WINE LAB è concepito per le pmi vitivinicole che si apprestano ad affrontare le sfide dei mercati internazionali o che hanno già avuto esperienze saltuarie e poco strutturate.

Il corso, della durata di 32 ore, si basa su metodologie partecipative di tipo laboratoriale, volte a ricreare un ambiente operativo dove favorire la messa a punto di un progetto di internazionalizzazione concreto, pensato con e per i diretti protagonisti. Si tratta di un'occasione per confrontarsi sui concetti di: mercati, internazionalizzazione, progetto e investimenti/finanziamenti.

WINE LAB è il contenitore giusto per definire una Vision per l'internazionalizzazione, ma soprattutto per concordare sugli aspetti operativi che ne determineranno la realizzazione.

Obiettivi specifici:

- accresciuta consapevolezza dei vantaggi che possono derivare da un'accurata strategia di internazionalizzazione.

- accresciute competenze per elaborare e implementare un progetto di internazionalizzazione per la propria azienda, trasformando un'idea in un progetto operativo di lavoro e individuando le risorse necessarie per la sua implementazione.

A chi è rivolto : Dipendenti con funzioni direttive, amministrative e di produzione delle medie e medio-piccole imprese vitivinicole, con mansioni e competenze rivolte alla commercializzazione e all'internazionalizzazione.

Programma : Quattro moduli della durata di 8 ore l'uno. I primi due moduli, basati su una didattica d'aula tradizionale, si svolgeranno in due giornate successive. Gli ultimi due incontri, di tipo laboratoriale, saranno svolti a distanza di 7 giorni dai precedenti, per consentire ai partecipanti di riflettere sui contenuti e raccogliere dati utili per le attività di simulazione. L'aula richiede la presenza di due consulenti, vista la complessità e la necessità di portare avanti parallelamente alcune fasi di lavoro. Modulo 1 (8 ore)

- Lo scenario internazionale e il vino italiano
- Partiamo da noi: chi siamo?
- I prodotti, il contesto territoriale, i protagonisti e la storia
- Internazionalizzarsi per adeguarsi al cambiamento
- Quali prospettive vorremmo avere per i prossimi 3-5 anni
- Pianificare per agire/reagire in mercati culturalmente differenti ed evitare passi falsi
- L'analisi aziendale interna: siamo davvero pronti?

Modulo 2 (8 ore)

- L'importanza del sapere – la raccolta delle informazioni e gli strumenti informativi
- Segmentare e scegliere i mercati
- Vincoli e opportunità: come affrontare le sfide internazionali
- Attrattività e accessibilità – con chi ci confrontiamo?
- La sindrome di Calimero
- La scelta dei canali di entrata tradizionali e non
- Analisi di alcune azioni aggregate di promozione e sostegno all'export
- Quali servizi accessori e attenzione al cliente
- Prodotti, persone, organizzazione delle attività, investimenti
- Come finanziare uno sviluppo internazionale

Modulo 3 (8 ore) Messa a punto del piano di internazionalizzazione nei paesi scelti nel corso delle prime due giornate di lavoro. Saranno i partecipanti stessi a tenere in mano le redini del gioco, mentre i professionisti della Roncucci&Partners fungeranno da direttori d'orchestra. Modulo 4 (8 ore) Messa a punto del piano di internazionalizzazione. Presentazione dei risultati e discussione in plenaria.

Per l'attuazione della didattica Officine Sviluppo e Ricerca Srl si avvarrà della professionalità e delle competenze della dott.ssa Stella Occhialini e del dott. Giovanni Roncucci, della Roncucci&Partner. Si allegano i CV per un dettaglio delle loro professionalità.

Roncucci&Partners(R&P) è un gruppo di business development specializzato nel progettare e realizzare percorsi di internazionalizzazione d'impresa. Affianca le aziende italiane, pubbliche e private, nella pianificazione e attuazione di strategie di crescita e consolidamento all'estero. R&P svolge esclusivamente attività di consulenza per l'internazionalizzazione.

La sede è a Bologna, ma per poter assistere al meglio le imprese e offrire servizi personalizzati, R&P ha fondato proprie società in aree strategiche dell'economia mondiale ed opera con proprio personale a Belgrado (Roncucci&Partners Balkans), Chennai e Bangalore (Roncucci&Partners India), San Paolo (Roncucci&Partners do Brasil), Tunisi (Roncucci&Partners NorthAfrica) e Johannesburg (Roncucci&Partners South Africa).

In 15 anni di attività, con uno staff di 35 esperti, R&P ha accompagnato più di 700 aziende in processi di penetrazione commerciale e industriale e nella ricerca di opportunità imprenditoriali in 52 paesi nel mondo, in modo particolare nelle grandi economie emergenti e nelle aree in più rapida espansione.

Durata (ore) : 32

Giorni : 4

Struttura : Officine Sviluppo e Ricerca srl

Indirizzo : Circonvallazione Appia, 113 00179 ROMA

Telefono : 063225454

Fax : 063225997

Email : officine@pec.officine.com

Referente Struttura

Nominativo : Pierpaolo Letizia

Telefono : 3282810465

Fax : 063225997

Email : p.letizia@officine.com

Preventivo dei Costi : € 2.400,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Istituto Marchigiano Tutela Vini	Viale dell'Industria 60035	Jesi



Cod.: 1223

Titolo: Strategie e strumenti per la promozione delle aziende del settore vitivinicolo in America Latina

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso è rivolto alle imprese del settore vitivinicolo che vogliono rafforzare le proprie competenze e la conoscenza dei mercati internazionali, per iniziare a lavorare su nuovi mercati o ampliare il proprio raggio d'azione. I mercati dell'America Latina sono molto interessanti e presentano alte potenzialità per le imprese italiane per vari motivi. Prima di tutto le società latinoamericane sono, nel mondo, quelle più culturalmente affini all'Italia per i legami storici dell'emigrazione che hanno portato alla presenza di decine di milioni di persone di discendenza italiana. In secondo luogo, tutte le economie Latino americane hanno registrato, nonostante alcune crisi, una crescita costante negli ultimi 20 anni che ha permesso l'emersione di ampi settori di costi medi e una costante richiesta di beni di consumo di qualità. In questo caso le produzioni agroalimentari italiane ricevono una grande attenzione ed hanno grandi potenzialità. La crescita economica e le caratteristiche di quei mercati offrono inoltre interessanti possibilità di investimento e di creazione di joint venture con aziende locali, interessate alla collaborazione economica con aziende italiane e alle possibilità di interazione tra i reciproci mercati caratterizzati da una fortissima complementarità anche dal punto di vista dei tempi di produzione (p. es. prodotti di controstagione).

Il corso è strutturato in due giornate e cinque moduli didattici e fornirà informazioni e competenze sulle dinamiche economiche e sulle opportunità di sviluppo ed investimento in America Latina.

Il corso si avvarrà delle migliori competenze in campo nazionale attraverso le docenze di esperti di alto livello dell'Istituto Italo Latino Americano (IILA) e della partecipazione diretta dei rappresentanti diplomatici delle Ambasciate dei Paesi che in questa edizione saranno oggetto di Focus specifici: Argentina, Cile ed Uruguay. La scelta di focalizzare l'attenzione su questi 3 paesi è motivata, oltre che dalle nostre comuni radici culturali, anche dalla posizione strategica da essi ricoperta sia in termini di produzione che di consumo interno, per volumi e qualità dei vini.

Il corso è strutturato in cinque moduli didattici: il primo offrirà una analisi delle dinamiche macroeconomiche in atto nel continente Sudamericano e delle opportunità di investimento ed export. Sarà poi proposta una rassegna dei principali strumenti di finanziamento che l'Italia mette a disposizione per l'internazionalizzazione delle imprese, con un approfondimento specifico sulle opportunità offerte dall'articolo 27 della legge 125/2014. In questa sessione, inoltre, verrà presentato il programma del III Forum Pymes che si terrà in Cile. Il Forum Pymes (Pequena y media empresas, PMI in Italia) è un luogo di incontro tra i principali attori dello sviluppo territoriale: responsabili delle politiche pubbliche, piccoli e medi imprenditori e rappresentanti delle loro associazioni, rappresentanti del mondo accademico e finanziario, ricercatori di centri tecnologici che offrono servizi alle PMI. L'ultima edizione che si è svolta nel marzo 2016 in Messico, ha registrato la presenza di più di 200 partecipanti, tra operatori economici e rappresentanti istituzionali. Il Forum può essere sintetizzato con tre parole chiave: competitività, innovazione e strumenti finanziari. Il forum PYMES si occupa dei principali settori di interesse comune tra Italia e America Latina con un approccio di filiera e di reciprocità, organizzando la discussione in cluster tematici (p.es. tessile, agroalimentare, meccanica, ceramica etc...).

Tutti i temi del corso saranno affrontati in una logica di conoscenza e scambio reciproco. Verranno analizzate le opportunità commerciali e di investimento concreto nel settore vitivinicolo dei Paesi partecipanti anche tramite lo strumento delle joint venture.

I successivi tre moduli didattici saranno organizzati come Focus Paese ed avranno come protagonisti principali i rappresentanti diplomatici e gli addetti economici delle Ambasciate in Italia delle Repubbliche di Argentina, Cile ed Uruguay. Per ogni Paese verrà proposta una ricostruzione del quadro istituzionale ed economico, una analisi delle principali tendenze del settore vitivinicolo e le opportunità commerciali e di investimento. In ognuno di questi tre moduli didattici, inoltre, è prevista la partecipazione come casi di studio, di esperti ed operatori vitivinicoli di questi Stati o di aziende italiane che hanno iniziato un percorso imprenditoriale in America Latina. Il percorso didattico sarà concluso con un modulo di degustazione professionale di produzioni di vino di questi Paesi e dei produttori delle Marche.

Obiettivi:

- accresciuta conoscenza delle dinamiche macro economiche regionali (America Latina)
- accresciuta conoscenza dei mercati dei tre Paesi Focus
- accresciuta conoscenza degli strumenti economici a disposizione per le imprese italiane intenzionate ad avviare azioni di promozione e investimento all'estero da parte dell'Italia e dei Paesi Focus
- acquisizione di informazioni strategiche per la valutazione di azioni di promozione ed internazionalizzazione, grazie al confronto diretto con i rappresentanti diplomatici ed istituzionali dei Paesi Focus
- acquisizione di competenze strategiche per l'export e la produzione, grazie al

confronto con le imprese oggetto dei case study

A chi è rivolto : Dipendenti con funzioni direttive, amministrative e di produzione delle medie e medio-piccole imprese vitivinicole, con mansioni e competenze rivolte alla commercializzazione e all'internazionalizzazione.

Programma : Il corso è strutturato in due giornate e cinque moduli didattici per un totale di 16 ore formative.

PRIMO GIORNO

Modulo 1 - ore 9.00-13,30

Strategie e strumenti per la promozione delle aziende del settore vitivinicolo in America Latina

- Quadro macroeconomico regionale America Latina
- Opportunità di Export ed Investimento
- Il sistema italiano di sostegno alle imprese all'estero
- Gli strumenti finanziari per l'internazionalizzazione
- Presentazione del Forum Pymes 2017

Dibattito

Pausa pranzo - Ore 13.30

Modulo 2 - Ore 14,30-18,00

Focus Cile: quadro istituzionale ed economico, le principali tendenze del settore vitivinicolo, opportunità commerciali e di investimento.

Caso di studio: "Produrre vino ed investire dalle Marche in Cile. Problemi ed opportunità".

Dibattito

SECONDO GIORNO

Modulo 3 - ore 9,00-12,30

Focus Argentina: quadro istituzionale ed economico, le principali tendenze del settore vitivinicolo, opportunità commerciali e di investimento.

Caso di studio: "L'import-export di vino tra Italia e Argentina e il caso del Malbec".

Dibattito

Pausa pranzo - Ore 12,30

Modulo 4 - Ore 13,30-17.00

Focus Uruguay: quadro istituzionale ed economico, le principali tendenze del settore vitivinicolo, opportunità commerciali e di investimento.

Caso di Studio: "Produzione, mercato e gusto del vino tra Italia e America Latina"

Dibattito

Modulo 5 - 17.00-18,00

Degustazione, analisi sensoriale di vini Marchigiani e dei tre paesi ospiti (Argentina, Cile, Uruguay).

Relatori: Dr. José Luis Rhi Sausi, Segretario socio economico IILA

Dr.ssa Cecilia Ines Castillo, Ufficio Economico-Commerciale dell'Ambasciata Argentina in Italia

Dr.ssa Maria Gabriela Chifflet, Ministro dell'Ambasciata dell'Uruguay in Italia

Dr. Augusto Aninat del Solar, Direttore Pro-Chile in Italia

Avv. Massimiliano Sammarco, Associazione per il Commercio Italia-Chile (ACIC)

Durata (ore) : 16
Giorni : 2
Struttura : Officine Sviluppo e Ricerca srl
Indirizzo : Circonvallazione Appia, 113 00179 ROMA
Telefono : 063225454
Fax : 063225997
Email : officine@pec.officine.com

Referente Struttura

Nominativo : Pierpaolo Letizia
Telefono : 3282810465
Fax : 063225997
Email : p.letizia@officine.com

Preventivo dei Costi : € 1.120,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Istituto Marchigiano Tutela Vini	Viale dell'Industria 60035	JESI

Cod. : 1235

Titolo : La Produzione Biologica: norme e tecniche

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso intende dare una formazione di base 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 alla bio consulenza. Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito il quadro normativo di riferimento in maniera completa e articolata.

Sapranno fornire all'azienda un valido supporto per la conduzione del comparto vegetale e animale secondo il metodo biologico, conoscendone e applicandone le principali tecniche di produzione.

Avranno altresì acquisito la capacità di gestire in maniera completa il processo per l'acquisizione della certificazione biologica e del suo mantenimento, nel rispetto degli standard previsti dalla normativa, conoscendo le procedure di gestione documentale e l'applicazione pratica del sistema di controllo, anche nell'ottica della gestione di una visita ispettiva.

A chi è rivolto : Operatori dipendenti di aziende agricole e agroalimentari

Programma : **Modulo1 – Il metodo biologico e biodinamico (8 h)**

- Introduzione al metodobiologico e al biodinamico
- Introduzione alla normativa biologica
- La conduzione di un'azienda agricola vegetale animale secondo il metodo biologico
- Piano colturale e rotazioni; pratiche agronomiche e mezzitecnici impiegabili;
- Fertilizzazione del terreno e protezione delle piante; raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti;
- Attività aziendali connesse alla produzione vegetale.

Modulo3 – Le certificazioni (8 h)

· La certificazione biologica – Gestione e in azienda per l'ottenimento: l'analisi del contesto ambientale e delle fonti di inquinamento; le soluzioni applicabili per l'isolamento ambientale dell'azienda; adeguamenti strutturali e riconversione dell'azienda; definizione delle Azioni Precauzionali.

· La certificazione biologica – il mantenimento: le registrazioni aziendali; il monitoraggio dell'applicazione delle AP; l'autocontrollo e la gestione delle non conformità. Sistema di controllo e certificazione: introduzione al sistema di controllo nazionale; gli Organismi di controllo; l'attività ispettiva in azienda; i documenti di certificazione.

· Introduzione alle procedure informatizzate per la gestione e mantenimento della certificazione.

Modulo3 – Le gestione documentale (8 h)

- Gestione dei documenti di certificazione
- Applicazione del sistema di controllo: gestione del un piano dei controlli; attività di audit e modulistica; campionamento; gestione dei risultati del controllo e delle non conformità.
- Gestione della Visita ispettiva in fase di avvio: principi generali; i documenti di riferimento dell'azienda agricola; fase di avvio per cambio OdC; fase di avvio in azienda a conduzione mista; fase di avvio in azienda con attività post-raccolta.
- Gestione della Visita ispettiva di sorveglianza:

Durata (ore) : 24

Giorni : 3

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852410
Fax : 066852410
Email : info@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 1.440,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Confagricoltura	Piazza Nicola Sorrentino 70126	Bari

Cod. : 1238

Titolo : Etichettatura degli alimenti

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Obiettivo del corso è formare ed esaminare le principali novità introdotte nel campo dell'etichettatura dei prodotti alimentari dal Regolamento (UE) n.1169/2011 "sull'informazione al consumatore", a pochi mesi dall'applicazione del medesimo (13 dicembre 2014) per un'attuazione efficace dello stesso, specie in un settore ad elevata importanza come quello relativo alla vendita dei prodotti agricoli.

Alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di orientarsi nello scenario normativo di riferimento con particolare riferimento al Regolamento UE; avranno acquisito capacità tecnica su come costruire un'etichetta conforme adottando strategie operative efficaci e coerenti con i dettami legislativi vigenti.

A chi è rivolto : Operatori dipendenti di aziende agricole e agroalimentari

Programma : modulo unico (8 h)

- Introduzione al concetto di etichettatura: finalità ed obiettivi;
- Etichettatura e presentazione dei prodotti agroalimentari: responsabilità ed obblighi;
- L'etichettatura nutrizionale: approfondimento del contenuto e delle modalità applicative della Direttiva 890/496/CE;
- Evoluzione normativa europea in materia di etichettatura: il nuovo regolamento comunitario in materia di etichettatura;
- Etichettatura facoltativa: Reg. CE 1760/2000 e D.M. MIPAF del 29 luglio 2004;
- Come costruire un'etichetta conforme: casi pratici e suggerimenti operativi.

Durata (ore) : 8

Giorni : 1

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852410

Fax : 066852410

Email : info@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 480,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Confagricoltura Liguria	Via XXV Aprile 16123	Genova

Cod. : 1239

Titolo : La lotta integrata alle avversità biotiche del suolo in ambiente protetto

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : L'obiettivo del corso è quello di qualificare ed aggiornare le competenze degli operatori addetti alla lotta integrata fitosanitaria. Questi ultimi danno priorità ai metodi ecologicamente più sicuri, minimizzando l'uso di prodotti chimici di sintesi al fine di aumentare la sicurezza per l'ambiente e la salute umana. Il percorso formativo consente di acquisire competenze professionali per poter padroneggiare le conoscenze dei metodi di produzione sostenibile, esigenza ampiamente condivisa dall'Unione Europea che negli ultimi anni ha implementato politiche a sostegno dell'adozione di tecniche agricole a basso impatto ambientale. Considerando, inoltre, che è in forte crescita la domanda di prodotti da agricoltura "integrata", la stessa potrà essere soddisfatta a condizione che si disponga di operatori in grado di gestire tali specifiche produzioni.

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, così come previsto dalla Politica di Sviluppo rurale adottata in ambito comunitario e attuata in sede nazionale e regionale.

L'operatore, al termine del percorso:

- padroneggerà i principali metodi di produzione sostenibile;
- sarà in grado di ottimizzare l'uso e il trattamento di antiparassitari in serra per ridurre l'impatto ambientale e salvaguardare la salubrità dei prodotti;
- sarà in grado di effettuare 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.

La metodologia prevede l'integrazione con case history. Nello specifico, durante la sessione formativa verranno analizzati alcuni di casi di studio con la declinazione di situazioni aziendali concrete riconducibili ai processi e alle tematiche affrontate: verrà chiesta ai partecipanti una diagnosi delle cause, un'analisi degli elementi rilevanti o la presa delle decisioni più idonee e coerenti con la situazione simulata.

A chi è rivolto : Operatori dipendenti delle aziende agricole.

Programma : **Modulo 1 – La lotta integrata (8 h)**

- La difesa integrata obbligatoria
- I parassiti ed i patogeni tellurici
- Le strategie di lotta

Modulo 2 – I mezzi di lotta (8 h)

- I mezzi di lotta
- Le resistenze naturali ed indotte delle piante
- Gli ausiliari: i predatori ed i parassitoidi
- Campi di applicazione
- Tecniche di rilascio degli entomofagi
- La lotta biologica mediante microrganismi
- I feromoni: caratteristiche dei semiochimici e loro applicazioni in ambiente protetto

Modulo 3 Impiego di piante resistenti e il PAN (8 h)

- L'impiego di piante resistenti ed il PAN: Il Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari
- L'applicazione di strategie di difesa integrata con priorità agli interventi biologici, biotecnologici e meccanici

Durata (ore) : 24
Giorni : 3
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852410
Fax : 066852410
Email : info@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 1.440,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Consorzio Promo.ter	Via del Carrubo 97019	VITTORIA
Confagricoltura Novara	Via Giuseppe Ravizza, 28100	Novara

Cod. : 1240

Titolo : Implementazione e sviluppo di sistemi di tracciabilità

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : La tracciabilità rappresenta oggi la parola chiave sulla scena agroalimentare, in risposta alle crescenti richieste di sicurezza alimentare da parte del consumatore e lo strumento di condivisione delle responsabilità tra gli attori della filiera. E' anche però uno strumento di competitività e razionalizzazione dei sistemi produttivi, nonché di valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità. Il corso affronta le principali definizioni alle quali fare riferimento siano contenute nella norma UNI 10939, che definisce la "rintracciabilità di filiera" come "la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali e agli operatori di filiera" e nel Regolamento (CE) n. 178/2002, che definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione". Infine, verrà realizzato un focus sui sistemi e apparati che richiedono una profonda conoscenza della tecnologia d'identificazione a radiofrequenza (RFID) per la realizzazione di sistemi di tracking e l'implementazione di sistemi di varia natura, legati all'identificazione univoca dei prodotti.

Al termine del corso i partecipanti:

- conosceranno i principali elementi normativi e gli obblighi relativi ad un sistema di tracciabilità di filiera;
- sapranno utilizzare in maniera consapevole un sistema di identificazione e tracciatura effettuando l'analisi dei flussi di merci e di informazioni in Produzione e distribuzione
- saranno in grado di gestire eventi accidentali nell'ambito della rintracciabilità, con relativo blocco e richiamo del prodotto.
- sapranno interfacciarsi con la tecnologia RFID

La metodologia prevede l'integrazione con case history. Nello specifico, durante la sessione formativa verranno analizzati alcuni casi di studio con la declinazione di situazioni aziendali concrete riconducibili ai processi e alle tematiche affrontate: verrà chiesta ai partecipanti una diagnosi delle cause, un'analisi degli elementi rilevanti o la presa delle decisioni più idonee e coerenti con la situazione simulata.

A chi è rivolto : Operatori dipendenti di aziende agricole e agroalimentari.

Programma : **Modulo1 – Parte introduttiva ed elementi base (8 h)**

- Introduzione e definizioni di base.
- Elementi normativi – gli obblighi.
- Elementi costitutivi un sistema di tracciabilità di filiera.

Modulo2 – Strumenti e sistemi (8 h)

- Strumenti e i processi abilitanti.
- Sistema di identificazione e tracciatura.
- Analisi dei flussi di merci e di informazioni in Produzione e in Distribuzione.

Modulo3 – Gestione dei processi e relative tecnologie (8 h)

- Piattaforma condivisa: le informazioni da trasmettere e le modalità di trasmissione.
- Gestione degli eventi accidentali: manuale operativo per la rintracciabilità, il blocco ed il richiamo dei prodotti.
- La tecnologia RFID è la nuova frontiera per quanto riguarda la tracciabilità delle merci.

Durata (ore) : 24
Giorni : 3
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852410
Fax : 066852410
Email : info@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 1.440,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Consorzio Promo.ter	Via del Carrubo 97019	VITTORIA
Centro Convegni	Viale Giacomo Saponaro- Zona PIP 70016	Noicattaro
Confagricoltura Liguria	Via XXV Aprile 16123	Genova

Cod. : 1242

Titolo : Integrated Pest Management

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso ha lo scopo di 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. In pieno accordo con le recenti disposizioni che rendono obbligatoria l'adozione di mezzi integrati di lotta per tutti i paesi membri della Comunità Europea, 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.

Il corso, inoltre fornirà ai partecipanti gli elementi utili per provvedere in autonomia ad un regolare aggiornamento professionale nel settore della difesa integrata delle colture.

Le attività e i compiti propri della figura oggetto della presente figura progettuale possono essere svolti direttamente in autonomia oppure realizzati in collaborazione con altre figure professionali.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

- individuare validi approcci e tecniche alternative di difesa integrata per ridurre al minimo la dipendenza dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari;

- individuare le misure e i tempi per ridurre i rischi e gli impatti sulla salute umana e sull'ambiente derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

- interfacciarsi con le altre figure professionali coinvolti nel sistema di difesa integrata delle colture

La metodologia prevede l'integrazione con case history. Nello specifico, durante la sessione formativa

verranno analizzati alcuni di casi di studio con la declinazione di situazioni aziendali concrete riconducibili ai

processi e alle tematiche affrontate: verrà chiesta ai partecipanti una diagnosi delle cause, un'analisi degli elementi

rilevanti o la presa delle decisioni più idonee e coerenti con la situazione simulata.

A chi è rivolto : Operatori dipendenti di aziende agricole e agroalimentari

Programma : **Modulo 1 - ASPETTI GENERALI DEL CORSO - IPM (8 h)**

- Nozioni di base di patologia vegetale;

- Aspetti economici e sociali delle malattie e delle infestazioni da parassiti delle colture;

- Quantificazione dei danni da una malattia e da un'infestazione (soglia di dannosità economica, soglia di intervento)

- Principi, mezzi e metodi di lotta rivisitati nell'ottica dell'IPM.

Modulo 2 - LEGISLAZIONE FITOSANITARIA (8 h)

- Normativa nazionale e comunitaria di riferimento per l'IPM;

- Piano d'azione nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari.

Modulo 3 - INTEGRATED PEST MANAGEMENT (GESTIONE INTEGRATA FITOSANITARIA) (16 ore - due giornate da 8 ore ciascuna)

- Definizione e concetti;

- Lotta biologica ed utilizzo dei terreni repressivi;

- Mezzi fisici di lotta sostenibili;

- Applicazione dei mezzi agronomici e genetici di lotta;

- Mezzi chimici: i principi attivi utilizzabili in orticoltura, la problematica della resistenza ai fungicidi e dei residui nelle derrate;

- Differenze significative tra Control (lotta) e Management (gestione) dei patogeni e dei parassiti;

- Definizione delle linee guida per l'IPM nei confronti dei parassiti e dei patogeni delle colture

- Considerazioni ed osservazioni sull'IPM.

Durata (ore) : 32
Giorni : 4
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852410
Fax : 066852410
Email : info@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 1.920,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Consorzio Promo.ter	Via del Carrubo 97019	VITTORIA
Confagricoltura Marche	Via Tiziano 60121	Ancona - (AN)

Cod. : 1249

Titolo : La sostenibilità ambientale come strumento per la competitività delle imprese

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti un quadro conoscitivo ed applicativo per consentire di cogliere le opportunità derivanti dalla green economy ed dell'economia circolare, sia a livello di singola impresa che di filiera. La competizione non può avvenire sul piano dei prezzi bassi e della scarsa qualità: il vantaggio competitivo dell'Europa nell'economia mondiale continuerà a fondarsi su beni e servizi ad elevato valore aggiunto, sulla gestione efficace delle catene di valore e sull'accesso ai mercati di tutto il mondo. A tal fine, è necessario che le imprese dispongano delle conoscenze e degli strumenti per poter valorizzare i propri prodotti e servizi. Nel corso pertanto verranno affrontati i temi che consentiranno alle imprese di cogliere tali opportunità, in particolare: il contesto normativo di riferimento sia a livello europeo che nazionale, gli strumenti alla base di tali iniziative (ovvero l'approccio ciclo di vita), le opportunità per le imprese nel campo della comunicazione ambientale e gli esempi virtuosi presenti nelle filiere dell'agroalimentare

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di :

- orientarsi all'interno dello scenario normativo di riferimento della green economy e dell'economia circolare, interpretando dettami e vincoli e opportunità sia a livello nazionale che a livello europeo e fornendo all'azienda un valido supporto in termini di strategia e vision aziendale
- utilizzare con consapevolezza gli strumenti operativi dell'eco-innovazione: LCA e altri strumenti di valutazione ambientale
- Impostare consapevolmente una corretta comunicazione ambientale, selezionando e adottando strumenti di comunicazione efficace

A chi è rivolto : impiegati e operatori di imprese agricole e agroalimentari

Programma : **Modulo 1 - L'approccio del ciclo di vita e la differenza con gli altri strumenti di valutazione ambientale.**

Introduzione teorica ed esempi applicativi (4 H)

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

Modulo 2 - Le strategie europee e nazionali in tema di produzione e consumo sostenibile (4 H)

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

Modulo 3 Strumenti di comunicazione ambientale, come evitare il greenwashing (4 H)

- Come effettuare una corretta comunicazione ambientale;
- Strumenti di comunicazione

Modulo 4 Iniziative volontarie a livello nazionale e di settore (4 H)

- Iniziative pubbliche e private in materia di sostenibilità;

Durata (ore) : 16
Giorni : 2
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852410
Fax : 0
Email : info@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 960,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Vigo -sede aziendale	Via Bella 7 17023	Ceriale

Cod. : 1284

Titolo : Elementi di cucina applicata

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : "Elementi di cucina applicata" è un percorso sulla cucina professionale caratterizzato da un'impostazione fortemente pratica. L'obiettivo principale del corso è quello di fornire ai partecipanti un background culturale utile alla gestione della ristorazione 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 e erogazione del servizio. Un'attenzione particolare è data al tema della valorizzazione del territorio e dei prodotti enogastronomici che esso esprime. La territorialità vista come valore aggiunto ed elemento di eccellenza .

Oltre a quanto esposto il corso prevede una serie di approfondimenti legati agli aspetti pratici della pasticceria professionale e della panificazione artigianale.

Nello specifico, al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- applicare le principali tecniche relative alle basi per dolci e ai lieviti in riferimento alle diverse tipologie di dolci, dai dolci al piatto ai gelati
- individuare ed applicare le principali tecniche relative ai più importanti ambiti di riferimento: dalla pizza tonda a quella in teglia e alla pala,
- utilizzare le diverse tecniche di panificazione

A chi è rivolto : dipendenti delle aziende agrituristiche

Programma : I modulo (6 ore) Breve panoramica sulla cucina professionale

- Panoramica sulla cucina italiana e sulle cucine regionali
- Evoluzione della cucina, dei piatti e delle abitudini alimentari nel tempo e cenni di nutrizionismo
- La cucina territoriale come elemento distintivo

II modulo (6 ore) Elementi per la gestione di aziende agrituristiche

- La ristorazione nelle aziende agrituristiche: aspetti normativi
- Preparazione del menù
- Gestione del food cost

III modulo (6 ore) Elementi di Pasticceria applicata

- Le basi e il lieviti
- La pasticceria salata
- La piccola pasticceria e il cioccolato
- Prova pratica di cucina

IV modulo (6 ore) Elementi di Panificazione applicata

- Pizza tonda e alla pala: impasti, lievitazioni e cottura
- Pizza al taglio: impasti, lievitazioni e cottura
- Pane: impasti, lievitazioni e cottura
- Prova pratica di cucina

Durata (ore) : 24

Giorni : 4

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852410
Fax : 066852410
Email : info@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 1.440,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele 101 00186	ROMA
Confagricoltura Liguria	Via XXV Aprile, 16123	Genova
Confagricoltura Trapani	Via Vespri n. 91100	TRAPANI
Confagricoltura Reggio Emilia	Via dell'Aeronautica 42121	Reggio Emilia
CONFAGRICOLTURA CAMPANIA	Corso Arnaldo Lucci, 137 80142	NAPOLI
CASTELLO D'ALBOLA	VIA PIAN D'ALBOLA 31 53017	RADDA IN CHIANTI
Confagricoltura Siena	Via Massetana Romana 53100	Siena

Cod. : 1292

Titolo : La Gestione e la promozione dell'agriturismo

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : ·Scopo del corso è fornire agli operatori del settore un'analisi aggiornata e completa sulla normativa nazionale e regionale sull'Agriturismo, sui diversi servizi agrituristici e sulle tecniche di promozione dell'azienda agrituristica.
Dopo una approfondita analisi dei riferimenti legislativi del settore verranno approfonditi gli strumenti e le strategie innovative di marketing e di promozione sul territorio.
Al termine del corso i discenti saranno in grado di:
·Orientarsi all'interno del quadro normativo di settore, conoscendone le norme di sicurezza, igienico sanitarie e relative alla contrattualistica di lavoro.
·Conoscere e distinguere i diversi servizi agrituristici nelle loro specificità
·Utilizzare i più diffusi strumenti di marketing e adottare strategie di promozione idonee ai diversi servizi.
La metodologia prevede l'integrazione con case history. Nello specifico, durante la sessione formativa verranno analizzati alcuni di casi di studio con la declinazione di situazioni aziendali concrete riconducibili ai processi e alle tematiche affrontate.

A chi è rivolto : dipendenti di aziende agrituristiche
(figure coinvolte nella gestione della promozione del prodotto/servizio e nelle decisioni strategiche di gestione dell'azienda)

Programma :

Modulo 1 – La Normativa (6 h)
·Disciplina dell'agriturismo e trattamento fiscale
·Cenni su contratti di lavoro, norme di sicurezza, norme igienico-sanitarie

Modulo 2 – I Servizi e i Prodotti (6 h)
·Servizi agrituristici: alloggio, agricampeggio, ristorazione, fattoria didattica, attività ricreative, vendita diretta dei prodotti
·certificazione di qualità dei servizi agrituristici;

Modulo 3 – Il Mercato del Settore (6 h)
·offerta e domanda di agriturismo in Italia;
·panoramica sulla domanda estera;

Modulo 4– Gli strumenti per la promozione (6 h)
·il web marketing: social network, portali e agenzie on line;
·case history: il piano di comunicazione

Durata (ore) : 24

Giorni : 4

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852410

Fax : 066852410

Email : info@enapra.it

Preventivo dei Costi : € 1.440,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Unione Agricoltori	Via Massetana Romana 50/a 53100	SIENA
c/o Hotel Best Western City Hotel	Via San Sebastiano 16123	Genova
Az Agr Villa Matilde Avallone	s.s. Domitiana 81030	CELLOLE

Cod. : 1293

Titolo : La gestione delle prenotazioni in agriturismo

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : l'obiettivo del corso si concretizza nell'acquisire le conoscenze delleregole e delle tecniche alla base del Revenue Management, indispensabili perimplementare **strategie** utili ad ottenere risultati in termini di incremento dellfatturato. Una visione Revenue Management della attività agrituristica permetterà di organizzare ed ottimizzare almeiglio il lavoro, ottimizzando in termini di performance tuuta la fase dellagestione delle prenotazioni.

Al termine del corso i discenti saranno in grado di :

- strutturare le informazioni ricevute quotidianamente
- trasformare le informazioni in **dati storici** utili allarealizzazioni di previsioni future ,
- individuare e mettere in atto le **strategie di prezzo** ed inventario più idonee al mercato di riferimento, grazieall'utilizzo di un'attenta analisi e di una **pianificazione** tariffaria benstrutturata.

A chi è rivolto : dipendenti di aziende agrituristiche

Programma : **Modulo 1 – Gli indici alberghieri (6h)**

- Gli Indici Alberghieri (Occupazione, Ricavo Medio per Camera, RevPar)
- Esercitazione Pratica: Calcolo Indici e Revenue
- L'importanza dei dati storici
- Individuazione Macro e Micro segmenti
- Creare uno storico: come archiviare i dati su base giornaliera
- Il Forecast ed Pick up: Cosa sono ed a cosa servono
- Esercitazione pratica con File di Pick Up

Modulo 2 – Lestrategie del prezzo (6h)

- La Curva di Domanda
- Come definire una strategia di Prezzo
- Strategie di posizionamento di prezzo
- Esercitazione Pratica: Impostazione di una struttura tariffaria
- Le barriere tariffarie, quando e come utilizzarle
- Strumenti a disposizione del Revenue Manager: Business Intelligence and Business Analytics
- Budget dei Ricavi (ADR vs Volume)
- Essere in grado di prendere decisioni sulla base di un'analisi strutturata.
- Definire e presentare un Budget Ricavi – Esercitazione a Gruppi

Durata (ore) : 12

Giorni : 2

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia

Telefono : 066852410

Fax : 066852410

Email : info@enapra.it



Preventivo dei Costi : € 720,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA

Cod. : 1294

Titolo : La gestione dell'accoglienza in agriturismo

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso è mirato a trasmettere capacità e conoscenze per la gestione di una delle fasi più importanti e delicate nella gestione di aziende agrituristiche: la fase dell'accoglienza. 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.

Saranno in grado, operativamente di:

- gestire la fase del pagamento, la lista arrivi, e la fase di assegnazione delle camere.
- aggiornare il catalogo e le schede clienti per gestire in modo efficace la corrispondenza.
- utilizzare i principali software per la gestione delle prenotazioni e dei flussi comunicativi con il cliente.

A chi è rivolto : operatori di aziende agrituristiche

Programma : **Modulo1 – Parte Teorica – Inquadramento generale (6 ore)**

- Il front office: costituzione delle componenti strutturali
- Geografia turistica del territorio
- Storia del territorio e dei beni artistici locali
- Principali software per la gestione dei flussi informativi

Modulo2– Parte teorica – Tecniche di comunicazione, promozione e archiviazione (6 ore)

- Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente
- Tecniche di promozione e vendita
- Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni
- La qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc.

Modulo3 – Parte pratica (6 ore)

- Il pagamento: contante, assegno bancario, carta di credito, modulo sostitutivo pos, pagamento caparra, riepilogo giornaliero per carte di credito, la ricevuta generica e fiscale, la fattura registro prima nota e dei corrispettivi iva 10% e 22%, il conto cassa
- La lista arrivi: lista arrivi tour operator lineare, lista arrivi a tabella, lista arrivi complessa
- Scheda di notificazione
- Metodi di assegnazione delle camere: lista piantina, lista piantina planning, il planning.
- Il piano di pulizie e il conteggio biancheria

Modulo4 – Parte pratica (6 ore)

- Il piano tavoli ristorante: piano tavoli, il menù ristorante, la comanda, moduli consumi extra bevande
- L'inventario: dotazione camere e appartamenti, apertura e chiusura inventario
- Il catalogo: strutture stagionali, strutture annuali, listino prezzi camere, listino prezzi appartamenti, notizie utili, condizioni generali, assicurazione
- Schede archivio clienti e corrispondenza
- La spedizione postale: conto corrente postale, avviso di ricevimento, la raccomandata, pacco celere, la distinta di versamento
- Il servizio di centralino

Durata (ore) : 24
Giorni : 4
Struttura : ENAPRA
Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA
Telefono : 066852310
Fax : 066852395
Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Luca Sonaglia
Telefono : 066852410
Fax : 066852410
Email : info@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 1.440,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura	Corso Vittorio Emanuele II 00186	ROMA
Unione Agricoltori	Via Massetana Romana 50/a 53100	SIENA
soc agr LA PETROSA	VIA FABBRICA 112 84052	CERASO

Cod. : 1311

Titolo : Accordo Centro Giustizia Minorile Torino

Modalità Formativa: Coaching

Obiettivi : Il modulo ha l'obiettivo di far acquisire le competenze di base specifiche per le mansioni affidate, in accordo con le lavorazioni e il settore dell'azienda dove i soggetti verranno assunti. Ove possibile si farà riferimento al profilo professionale previsto dalle normative regionali applicabili. Le attività riguardano soggetti in carico al CGM di Torino che, all'interno dell'accordo con Foragri, vengono assunti dalle imprese aderenti al Fondo.

A chi è rivolto : Soggetti appartenenti a categorie svantaggiate secondo L. 381/91 e regolamento europeo 651/2014. Non sono previsti prerequisiti d'ingresso. Per tutti i destinatari è previsto un colloquio motivazionale di orientamento.

Programma : Il contenuti del corso saranno funzionali alle esigenze dell'impresa richiedente ed in accordo con il CGM di Torino e presentati con la richiesta del voucher.

Durata (ore) : 40

Giorni : 10

Struttura : Asini si nasce..e io lo nakkui

Indirizzo : Località Sessant 275 14100 ASTI

Telefono : 0141411389

Fax : 0141410316

Email : formazione@asininasce.it

Referente Struttura

Nominativo : Luigi Cesare Ivaldi

Telefono : 3486541769

Fax : 0141090701

Email : formazione@asininasce.it

Preventivo dei Costi : € 2.000,00

Numero minimo dei partecipanti : 1

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Somarkanda scs	Località Sessant 14100	ASTI - (AT)

Cod. : 1314

Titolo : TECNICHE DI DENDROCHIRURGIA CON IL METODO SIMONIT&SIRCH PER CONTRASTARE LE MALATTIE DEL LEGNO
Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Contesto di riferimento e motivazioni dell'intervento: In questo ultimo decennio il deperimento dei vigneti insieme alla presenza di piante colpite dal complesso dell'esca è stato documentato in numerose pubblicazioni da diversi autori e rimarcato con eventi e convegni in tutta Italia per viticoltori e professionisti del settore. Finalità: Gli obiettivi del percorso sono quelli di illustrare al partecipante l'utilizzo della dendrochirurgia per ridurre il pericolo delle avversità del legno, in particolare della pianta della vite. La finalità ultima è quella di allontanare nel tempo il suo deperimento mantenendo una produzione quantitativa e qualitativa adeguata. Competenze - obiettivo: Attraverso un modulo di aula (in cui verranno illustrate le diverse malattie del legno, come si manifestano, i periodi di latenza, gli strumenti per riconoscerla ed evitarla), e un modulo di esercitazione pratica in campo (dove si potrà mettere in pratica la tecnica di dendrochirurgia in modo sicuro), il partecipante, alla fine del percorso, avrà acquisito competenze e conoscenze sufficienti per prevenire la malattia del legno, riconoscerla e agire su di essa. Questo permetterà la preservazione del patrimonio viticolo, la longevità e il benessere delle piante. I risultati attesi sono:- consolidamento della professionalità dei partecipanti: i partecipanti saranno in grado di intervenire su ogni pianta dopo aver analizzato ogni specifica situazione, eliminando la parte infetta e preservando quella sana.- upgrade di competenze e di sviluppo del profilo professionale delle persone coinvolte: ciò permetterà un aumento della competitività delle singole aziende grazie ad un uso migliore delle risorse a disposizione (le viti).

A chi è rivolto : L'attività formativa è rivolta a dipendenti di aziende vitivinicole medie/piccole per la produzione e la vendita di vini locali di alta qualità per il mercato italiano e internazionale.

Programma : Programma e articolazioni e metodologie: L'attività formativa si articola in due moduli e avrà una durata complessiva di 24 ore: Modulo 1: (4 ore) Lezioni formali d'aula Modulo 2: (20 ore) Esercitazioni in campo :attività pratica sul campo in cui la formazione sul posto di lavoro diventa il momento della sperimentazione delle abilità (conoscenze e competenze apprese durante la fase frontale) fatte proprie dal partecipante. Contenuti: Durante le ore di aula verranno affrontate le tematiche relative a: le diverse malattie del legno, i periodi di latenza, gli strumenti per riconoscerla e evitarla, il metodo della dendrochirurgia: quali attrezzature utilizzare e le tecniche per utilizzarle in sicurezza, le ricerche degli anni precedenti, i risultati ottenuti e la percentuale di riuscita. Durante le esercitazioni i partecipanti potranno "vedere dal vivo" e mettere in pratica il riconoscimento delle piante infette, imparare a quantificarne il danno e cercarlo di limitare con operazioni manuali accurate. Durante tutto il periodo verranno affiancati da un tutor che evidenzierà la manualità e la postura corretta. Soggetto Attuatore: Dinamica soc. Cons: ente di formazione Regionale che opera in ambito agricolo su tutta la Regione Emilia Romagna ha diversi anni di esperienza nell'organizzazione dei corsi di potatura della vite con il metodo Simonit&Sirch sia a livello base che a livello avanzato, organizza corsi di viticoltura sostenibile, corsi di formazione per imprenditori agricoli e dipendenti agricoli su diversi temi sia su tematiche obbligatorie come la sicurezza, sia su temi innovativi a 360°. Organizza viaggi studio in Italia e all'estero su diverse tematiche anche in collaborazione con la scuola di potatura Simonit&Sirch per visitare zone d'eccellenza che possano rappresentare un modello per i nostri viticoltori. Docenti: Il docente della proposta formativa è l'attuale responsabile della scuola di potatura Simonit&Sirch che vanta una decennale esperienza sia in campo come professionista e capo squadra di potatori nelle più grandi aziende vitivinicole italiane e non, sia in aula come formatore di corsi di potatura con la tecnica Simonit&Sirch. Simonit&Sirch è un'azienda di consulenza e formazione nell'allevamento della pianta di vite. Attualmente collabora con le più grandi aziende vitivinicole italiane e estere. Crea percorsi formativi personalizzati che valorizzano i diversi sistemi di allevamento della vite presenti in azienda. Sedi: le ore di aula verranno svolte presso le aule attrezzate delle sedi provinciali di Dinamica Soc. cons. arl tutte accreditate dalla Regione Emilia Romagna, mentre le esercitazioni in campo verranno svolte presso le aziende vitivinicole individuate dal docente esperto a seconda della zona di svolgimento del corso.

Durata (ore) : 24
Giorni : 3
Struttura : Dinamica Società Consortile a r.l.
Indirizzo : Via Bigari 3 - Bologna 40128 BOLOGNA
Telefono : 0516313815
Fax : 0516313858
Email : dinamica@pec.dinamica-fp.it

Referente Struttura

Nominativo : Roberta Mambelli
Telefono : 327/6706003
Fax : 0543/795265
Email : r.mambelli@dinamica-fp.it
Preventivo dei Costi : € 1.600,00
Numero minimo dei partecipanti : 6

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
DINAMICA SOC. CONS. ARL	via FIUMAZZO 48022	LUGO - (RA) - (RA)
DINAMICA SOC. CONS. ARL.	VIA BIGARI 40128	BOLOGNA
DINAMICA SOC. CONS. A R.L.	VIA FRANCESCO GUALERZI 42124	REGGIO EMILIA
DINAMICA SOC. CONS A.R.L.	VIA VIVALDI 47122	FORLI
DINAMICA SOC. CONS.ARL	VIA VECCHIA EMILIA, 47922	RIMINI
DINAMICA SOC. CONS. ARL	V. CRISTOFORO COLOMBO 29122	PIACENZA
DINAMICA SOC. CONS. ARL.	Piazza dello sport, 41030	Bomporto - (MO)
DINAMICA SOC. CONS ARL	P.ZZA CHIAPPINI, 44123	MALBORGHETTO DI BOARA
DINAMICA SOC. AGR. ARL	STRADA DEI MERCATI, 43126	PARMA

Cod. : 1319

Titolo : Visita guidata nel territorio italiano: alla scoperta di una viticoltura di qualità con Simonit&Sirch

Modalità Formativa: Visite di studio e qualificazione

Obiettivi : CONTESTO DI RIFERIMENTO E MOTIVAZIONI DELL'INTERVENTO: Con questo progetto si intende mettere i partecipanti in condizione di confrontarsi con diverse realtà legate alla sostenibilità dell'ambiente nel mondo viticolo in Italia, al recupero e mantenimento di territori, all'attenzione delle risorse idriche, alla vinificazione e tecniche di potatura di aziende all'avanguardia nel settore viti-vinicolo italiano. Alcune Regioni infatti, presentano peculiarità significative dal punto di vista di clima e di risorse idriche che influenzano in maniera significativa l'agricoltura di quel territorio, tale territorio, quindi, può rappresentare un esempio significativo per i partecipanti che potranno confrontarsi con viticoltori della zona che sono riusciti a raggiungere risultati produttivi viti-vinicoli di grande pregio. FINALITÀ: Obiettivo ultimo del corso è quello di dare ai partecipanti una nuova visione di "produzione" viticola, e non solo, in un'ottica di salvaguardia del patrimonio ambiente e un uso razionale delle risorse idriche, mantenendo però sempre un livello qualitativo del prodotto finale tra i più rappresentativi d'Italia e con riconoscimenti anche a livello internazionale.

A chi è rivolto : L'attività formativa è rivolta ai dipendenti di aziende vitivinicole medie/piccole per la produzione e la vendita di vini locali di alta qualità per il mercato italiano e internazionale.

Programma :

TIPO DI ATTIVITÀ: Visita guidata suddivisa su quattro giorni lavorativi consecutivi. **COMPETENZE-**
OBIETTIVO: I partecipanti potranno “toccare con mano” l’esperienza di aziende leader del settore che, pur confrontandosi con ambienti peculiari dal punto di vista di terreno, clima e risorse idriche, sono riusciti negli anni a raggiungere livelli di eccellenza nei loro prodotti mantenendo un ottimo equilibrio con il territorio e garantendone la preservazione. I partecipanti alla fine di questa esperienza avranno acquisito competenze in merito alla coltivazione della vite, potatura, gestione del suolo e delle risorse idriche. Gli utenti avranno la possibilità di confrontarsi con i produttori che da secoli coltivano quel territorio sia in fase di vinificazione, trasformazione e commercializzazione del prodotto grazie alla presenza dell’enologo e del responsabile marketing aziendale. Potranno migliorare il loro know out in merito a tecniche di vinificazione con metodi a basso impatto e preservazione del territorio. Di conseguenza saranno in grado di, non duplicare, ma adattare le competenze acquisite durante le visite nel territorio di appartenenza sia nella fase di cantina che nella fase viticola prendendo esempio e spunto dai vigneri delle aziende che da secoli coltivano la vigna con tradizione e cultura trasformando il prodotto in vini di eccellenza fiore all’occhiello del territorio italiano. **CONTENUTI:** Ci si focalizzerà su due tematiche principali:- il recupero e la sostenibilità degli ambienti: Come la conduzione dei vigneti con metodi biologici nel rispetto completo dell’ambiente circostante senza l’utilizzo di pesticidi e fertilizzanti e dove l’abilità del vignaiolo nella gestione delle risorse idriche e la lavorazione del suolo diventa fondamentale.- vinificazione: i partecipanti potranno confrontarsi direttamente con l’enologo delle aziende sulle modalità di vinificazione adottate. Il viaggio studio prevede anche visite ad aziende che si sono specializzate nella produzione e vendita di prodotti che rappresentano dei fuori all’occhiello per il territorio di riferimento e che permetteranno ai partecipanti di confrontarsi sulla sostenibilità del territorio anche con aziende di altri settori ma sempre legate a prodotti della terra. **PROGRAMMA E ARTICOLAZIONE:** Il progetto avrà una durata di 22 ore articolato su 4 giornate lavorative così suddivise: **4 ore visita a:**

Visita presso aziende del territorio che producono prodotti della terra in un’ottica di sostenibilità e rispetto dell’ambiente circostante I partecipanti potranno comprenderne il ciclo produttivo e le modalità di commercializzazione

18 ore visita a:

visita ad aziende viti vinicole di eccellenza nel territorio di riferimento, che attuano pratiche enologiche sensibili per l’ecosistema e attente ad incrementare nel lungo periodo la qualità dell’ambiente e la tutela delle produzioni nei singoli territori e il rispetto delle tradizioni, si potrà effettuare un confronto tra le modalità di conduzioni di aziende di grandi dimensioni, e aziende a conduzione familiare.

METODOLOGIA: Il percorso formativo prevede:

1) **Lezioni sul campo:** Si basa sulla trasmissione di concetti, informazioni e schemi interpretativi per acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche anche in contesto laboratoriale. 2) **Visite guidate:**

Consentiranno di favorire il confronto tra realtà e modelli produttivi differenti. Sarà possibile apprendere in modo attivo ed in contesti non formali soluzioni innovative attraverso relazioni e lo scambio di know how.

DURATA: IL Progetto avrà una durata di 22 ore suddivise in 4 giornate lavorative

SOGGETTO ATTUATORE: Dinamica Soc. Cons. arl è una società consortile per la formazione professionale specializzata nel comparto agroalimentare. Raccoglie l’esperienza di sette centri operanti nelle diverse province della regione. Possiede diversi anni di esperienza nell’organizzazione di progetti nel settore viti-vinicolo, e ha una consolidata collaborazione con la scuola di potatura Simonit&Sirch per l’organizzazione di corsi innovativi di potatura sia di livello base che avanzato, di tecniche di dendrochirurgia e reinnesto. Sempre con la scuola di potatura Simonit&Sirch, lo scorso anno, è stato organizzato il viaggio studio in Provenza per migliorare le capacità imprenditoriali delle aziende viti-vinicole, nel quale si sono visitate aziende di prestigio del territorio Francese di fama internazionale.

DOCENTE: Il docente che accompagnerà i partecipanti durante le visite guidate è il responsabile della scuola di potatura Simonit&Sirch che da anni svolge i corsi in tutta Italia e non solo e segue personalmente le aziende oggetto di visita, conoscendone, di conseguenza, il metodo lavorativo e le caratteristiche.

Durata (ore) : 22
Giorni : 4
Struttura : Dinamica Società Consortile a r.l.
Indirizzo : Via Bigari 3 - Bologna 40128 BOLOGNA
Telefono : 0516313815
Fax : 0516313858
Email : dinamica@pec.dinamica-fp.it

Referente Struttura

Nominativo : Roberta Mambelli
Telefono : 327/6706003
Fax : 0543/795265
Email : r.mambelli@dinamica-fp.it
Preventivo dei Costi : € 1.200,00
Numero minimo dei partecipanti : 4

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Bonavita Azienda Agricola	Contrada Corso 98158	MESSINA
az. sciaranuova	contrada Sciaranuova 95012	CASTIGLIONE DI SICILIA
az. la Baronia	via dei platani 98057	MILAZZO
soc. coop.va pistaciaetna	c.da Malconera snc 95034	BRONTE
Azienda Vitivinicola – Tenute Sella & Mosca S.r.l	località i Piani 07041	Alghero
azienda vitivinicola Argiolas	Via Roma, 09040	serdiana
f.lli Pinna SPA	Via F.lli Chighine 07047	Thiesi
teuta Olbios	Via Loiri, 07026	Venafiorita
AZIENDA QUINTODECIMO	VIA SAN LEONARDO 83036	MIRABELLO ECLANO (AV)
FEUDI DI SAN GREGORIO	LOCALITÀ CERZA GROSSA 83050	SORBO SERPICO (AV)
AZ. AGR. REALE DI TRAMONTI	Via Cardamone, 84010	Borgo di Gete - Tramonti (SA)
CANTINE MARISA CUOMO SRL	Via G.B. Lama, 84010	fURORE

Cod. : 1335

Titolo : Interventi Assistiti con Animali (I.A.A.) - Livello avanzato

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Le competenze acquisite con il corso consentiranno di gestire gli IAA attraverso la conoscenza delle singole professionalità, l'analisi del processo e la verifica dei risultati.

Gli obiettivi del corso sono quelli di maturare le seguenti abilità: identificare le competenze specifiche per ogni figura professionale componente dell'équipe multidisciplinare, applicare le dinamiche di gruppo nel rispetto delle competenze delle diverse figure professionali coinvolte nelle équipe, esaminare analiticamente un progetto di IAA, gestire i processi relativi al rapporto uomo animale nelle diverse aree di intervento terapeutico, assistenziale, educativo ecc. Leggere un progetto nelle sue fasi essenziali, valutare l'appropriatezza del progetto di I.A.A. in relazione all'utenza, valutare le risorse disponibili per lo studio e la realizzazione dei progetti IAA;

Con il corso si intendono maturare le conoscenze per consentire l'interazione dei vari soggetti nell'équipe interdisciplinare e lo sviluppo e gestione di progetto di IAA. Il corso avanzato completa l'iter formativo per tutte le figure professionali e operatori dell'équipe degli IAA e fornisce le conoscenze tecniche, educative e cliniche per poter svolgere il lavoro di équipe negli IAA. Fornisce le competenze necessarie per poter conoscere e gestire le dinamiche di gruppo, indispensabili a tutti i componenti dell'équipe multidisciplinare per operare con efficacia ed efficienza, in quanto i membri provengono da realtà formative e professionali diverse che devono convergere in un nuovo equilibrio organizzativo e operativo. Attraverso l'analisi e lo studio di esperienze di IAA realizzate sull'intero territorio nazionale e/o internazionale, i partecipanti apprenderanno le dinamiche dell'interazione dell'équipe multidisciplinare che opera negli IAA e gli specifici ruoli e responsabilità delle figure professionali e operatori che la costituiscono. I partecipanti acquisiranno le competenze: a) tecnico-professionali distinte per ogni figura professionale dell'équipe multidisciplinare, attraverso l'analisi di progetti di IAA già realizzati e misurati, rappresentativi delle diverse aree di intervento terapeutico ed educativo. b) di processo per comprendere come interagire con efficacia e sinergia all'interno dell'équipe multidisciplinare che opera negli IAA analizzando protocolli e procedure realizzate. Le competenze saranno approfondite anche grazie alla possibilità di essere inseriti in équipe di IAA individuate in ambito nazionale e internazionale in qualità di osservatori (esperienze) e delle "visite guidate" presso centri specializzati di IAA che costituiscono ore formative obbligatorie. c) di sistema al fine di consentirgli di essere in grado di: - elaborare un progetto di IAA in riferimento alla propria professionalità - applicare protocolli e procedure nei diversi ambiti di intervento - relazionarsi con le strutture socio-sanitarie e i centri specializzati per IAA - applicare le modalità di lavoro riportate nelle Linee Guida

L'azione viene espletata presso strutture sanitarie, residenziali, assistenziali, educative, scolastiche, istituti penitenziari, centri specializzati in I.A.A e presso il domicilio dell'utente. Le attività formative sono organizzate in collaborazione al Centro di Riferenze Nazionale IAA, in particolare per le docenze specifiche relative al ruolo del CRN e della Linee Guida di riferimento. (rif. Dott.ssa Sanguin Irene) L'ente ha in essere alcune partnership, in particolare, con la SISCA Società Italiana Scienze del Comportamento Animale, per l'incarico di docenze specifiche del corso e con Confagricoltura nazionale per la formazione in ambito I.A.A.. Asini si nasce... e io lo nakkui è iscritta al registro nazionale delle associazioni di promozione sociale al numero 155 del 08/06/2009. <http://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/Terzo-settore-e-responsabilita-sociale-imprese/focus-on/Associazione-sociale/Pagine/Registro-nazionale-delle-associazioni-di-promozione-sociale.aspx>, è agenzia formativa accreditata presso la regione Piemonte 918/001 ed ha attualmente un numero di associati pari a 3.200, dal 2006 svolge attività di formazione in ambito interventi assistiti con animali. Il corso rilascia Idoneità Professionale valida in tutto il territorio nazionale.

A chi è rivolto : Il corso è rivolto a coloro che nell'ambito degli IAA vogliono acquisire il ruolo di coadiutore dell'animale, medico veterinario esperto in IAA, responsabile di progetto, referente di intervento e responsabile d'attività.

Programma : IL corso è così articolato:
68 ore di teoria (comprese 4 ore di esame è previsto, da pianificare come calendario e sede, un workshop di 4 ore dove verranno organizzate sedute di IAA rivolte al pubblico/associazioni/comunità)
32 ore di stage presso centri autorizzati, l'ente proponente mette, comunque, a disposizione la propria rete di 39 sedi.
16 ore di visite guidate (4 ore presso centri già qualificati per le IAA , come richiesto dalle linee guida)
4 ore di esame finale, presentazione e discussione dell'elaborato finale (commissione esterna della Regione Piemonte)
Le ore di teoria saranno organizzate in lezioni frontali (relazioni e filmati) ed avranno i seguenti contenuti:
Teoria ed applicazione delle dinamiche di gruppo (es. ruoli, la comunicazione, la partecipazione, la leadership efficace, la gestione delle criticità ecc.)
·L'équipe multidisciplinare e gli IAA: contributo delle diverse specie animali come partner nella relazione d'aiuto
·ruoli e criteri di cooperazione tra referente di intervento, l'équipe multidisciplinare e la coppia coadiutore-animale
·Simulazioni di lavoro in équipe
·IAA secondo il modello bio-psico-sociale
·ICF per la valutazione dei risultati
·IAA e loro specifiche aree di intervento:
disabilità, disagio e devianza in età evolutiva, età adulta e terza età;
ambito ospedaliero, psichiatrico, scolastico, carcere tossicodipendenza.
-Approfondimento teorico e pratico, a partire dalla presentazione di casi clinici e/o esperienze di lavoro.
2.Stage (presso centri specializzati per IAA individuati nel corso del percorso formativo)
- Il corsista parteciperà come osservatore ad un progetto di IAA
- Simulazione delle dinamiche di équipe
- Strategie per la tutela e per il sostegno dell'operatore
3.Visite guidate
Sono organizzate presso centri specializzati per IAA o strutture socio-sanitarie
Elaborato finale e valutazione dell'apprendimento
Al termine del corso avanzato il discente consegnerà l'attestato di idoneità specifico per la propria professionalità a condizione di aver frequentato il 90% delle ore previste, completato l'intero iter in un arco di tempo non superiore a 1 anno dal momento dell'assegnazione del finanziamento, partecipato alle visite guidate, svolto i previsti periodi di stage presso una struttura operante negli IAA ed elaborato e discusso una tesina finale.

Durata (ore) : 120

Giorni : 30

Struttura : Asini si nasce..e io lo nakkui

Indirizzo : Località Sessant 275 14100 ASTI

Telefono : 0141411389

Fax : 0141410316

Email : formazione@asinisinasce.it

Referente Struttura

Nominativo : Luigi Cesare Ivaldi
Telefono : 3486541769
Fax : 0141090701
Email : formazione@asinisinasce.it
Preventivo dei Costi : € 1.320,00
Numero minimo dei partecipanti : 2

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Asini si nasce...e io lo nakkui	Località Sessant 14100	Asti - (AT)

Cod. : 1341

Titolo : INNOVAZIONI GESTIONALI E TECNOLOGICHE NELLA CONDUZIONE COMMERCIALE DEL PUNTO VENDITA
DEL CASEIFICIO
Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Obiettivo del percorso è l'acquisizione di conoscenze e capacità necessarie per la gestione commerciale del punto vendita.
Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

- Utilizzare le tecniche di visual merchandising per realizzare un'attrattiva e funzionale collocazione dei prodotti negli spazi vendita;
- rivedere l'organizzazione degli spazi espositivi e dei collegamenti con gli altri reparti dello stabilimento per renderli a un tempo attrattivi per la clientela e funzionali per gli operatori;
- Organizzare collegamenti tra il punto vendita e lo stabilimento caseario con i quali favorire l'approvvigionamento e il confezionamento dei prodotti, facilitando l'accesso della clientela ai reparti destinati alla produzione casearia e alla stagionatura;
- selezionare le referenze presenti nel negozio del caseificio proponendole in un variegato assortimento che risponda ai desideri della clientela;
- Conoscere la clientela e le sue esigenze in termini di origine, richiesta di prodotto, confezionamento e prezzo per predisporre azioni di promozione e/o comunicazione;
- Approfondire la conoscenza dei canali di vendita (vendita diretta, mercati contadini, web) e la loro gestione;
- Gestire la vendita on line utilizzando le strumentazioni necessarie
- Consultare i dati di vendita per valutare l'evoluzione della richiesta del prodotto e l'aggiornamento del paniere dei prodotti.

A chi è rivolto : L'attività formativa è rivolta al personale addetto alle vendite del punto vendita annesso al caseificio

Programma : Verranno svolte lezioni frontali durante le quali saranno analizzate le tematiche riguardanti l'organizzazione degli spazi di vendita, le tecniche espositive dei prodotti, i principi di marketing operativo e un workshop durante il quale, utilizzando i dati di vendita, verrà analizzata l'ipotesi di un piano di promozione che tenga conto delle richieste della clientela migliorando l'immagine e la funzionalità del punto vendita.
Il corso, della durata di 24 ore, prevede due moduli didattici secondo la seguente articolazione:
Modulo 1 – Strumenti per l'organizzazione del punto vendita - 16 ore
Studio del punto vendita: allestimento degli spazi con tecniche espositive per la presentazione del prodotto, collegamento funzionale con i reparti di produzione e stagionatura dello stabilimento per l'approvvigionamento e il confezionamento delle referenze.
Selezione e qualificazione dei prodotti: lo studio dell'assortimento, le tipologie di confezionamento, la determinazione del prezzo e la scelta del posizionamento della clientela; i margini e la redditività dei prodotti leader.
Gestione commerciale e sistemi di vendita: analisi del mercato e della concorrenza, la ricerca della distintività del prodotto, le modalità di vendita per la soddisfazione e fidelizzazione della clientela.
I principali canali di vendita (vendita diretta, mercati contadini, circuiti enogastronomici, web)
Web marketing: origine, evoluzione e prospettive dell'e-commerce; tipologie e fattori di successo; norme sulla sicurezza dei pagamenti; il profilo della clientela tipo, l'importanza del sito e la fidelizzazione della clientela.

Modulo 2- Analisi del piano di promozione del punto vendita – 8 ore
Analisi di un piano di promozione che tenga conto delle richieste della clientela migliorando l'immagine e la funzionalità del punto vendita.

Durata (ore) : 24
Giorni : 6
Struttura : Dinamica Società Consortile a r.l.
Indirizzo : Via Bigari 3 - Bologna 40128 BOLOGNA
Telefono : 0516313815
Fax : 0516313858
Email : dinamica@pec.dinamica-fp.it

Referente Struttura

Nominativo : Claudia Bellaera
Telefono : 0516313815
Fax : 0516313858
Email : c.bellaera@dinamica-fp.it

Preventivo dei Costi : € 1.680,00

Numero minimo dei partecipanti : 5

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Caseificio Dismano	Via Montebelvedere 41055	Montese
Caseificio Canevaccia	Via Prato Rotondo 40041	Gaggio Montano



Cod.: 1391

Titolo: Crisi d'Impresa: strumenti di prevenzione e soluzioni di gestione

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il Lgs. 14/2019 c.d. “Codice della crisi d’impresa e dell’insolvenza”, oltre che prevedere importanti novità nella gestione di istituti giuridici già presenti nella normativa vigente, rende evidente l’intenzione del legislatore di favorire la preventiva emersione della crisi e tutelare la continuità aziendale.

Il Codice, improntato ad una visione dinamica e prospettica della situazione economico-finanziaria in luogo di quella troppo statica della legge Fallimentare, infatti, punta alla rilevazione preventiva di uno stato di squilibrio che rende probabile l’insolvenza dell’impresa. In proposito, pertanto, gli articoli 375, 377, 378 e 379 richiedono “di istituire un assetto organizzativo, amministrativo e contabile adeguato alla natura e alle dimensioni dell’impresa” stessa.

Gli obblighi disposti dal CCII, pur rispondendo a una specifica finalità normativa, rappresentano in realtà un’occasione per le imprese di riflettere su come innovare i propri assetti interni, in termini di trasparenza e governance, di modelli organizzativi e di strumenti di pianificazione e controllo.

L’intervento prevede un percorso avanzato e specialistico-professionale di alta formazione, finalizzato ad offrire le necessarie competenze normative ed economico-gestionali per dotare l’impresa di assetti organizzativi, amministrativi e contabili adeguati, allo scopo il programma formativo intende aiutare a comprendere e adottare correttamente i comportamenti necessari per tutelare la continuità aziendale, fornendo ai partecipanti le metodologie e gli strumenti per operare anche in contesti di criticità o di emergenza, mettendoli in grado di:

- valutare le implicazioni degli adempimenti richiesti in termini di innovazione organizzativa e gestionale e di approcci di pianificazione strategica e finanziaria, e, conseguentemente, adottare un efficace approccio metodologico per il rispetto delle norme;
- saper impostare e tenere sotto osservazione appositi indicatori di allerta, a partire da indici predittivi applicabili sul bilancio, tra i quali: capacità dell’impresa di produrre flussi di cassa per l’area della redditività, patrimonio netto su passivo per la struttura finanziaria, oneri finanziari su ricavi per la sostenibilità dei debiti e il current ratio per l’equilibrio finanziario e la solvibilità aziendale;
- prevedere l’andamento della gestione con approccio forward looking, utilizzando il bilancio previsionale ed i budget come strumenti per prevenire la crisi e limitare le responsabilità degli amministratori;
- conoscere i principi su cui si basa il controllo budgetario, definire il contenuto del budget e la sua composizione;
- utilizzare l’innovativa metodologia di pianificazione e programmazione sottostante al contingency planning, per approntare strategie di exit da situazioni critiche di stress finanziario o emergenziali;
- applicare operativamente un piano finanziario integrato, per il raggiungimento degli obiettivi di struttura finanziaria e di sostenibilità del debito, anche sulla base

delle disposizioni contenute nel codice della crisi d'impresa;

·valutare le implicazioni nei rapporti e nella comunicazione con le banche, anche alla luce delle regole in materia di controllo del rischio di credito. In particolare, saper ridurre l'asimmetria informativa nel rapporto banca impresa migliorando la gestione del rischio di credito.

A chi è rivolto :

I destinatari dell'iniziativa sono:

- operatori dedicati alla consulenza fiscale e contabile per gli imprenditori agricoli e le imprese agricole,
- direttori e responsabili di imprese agricole,
- amministratori ed amministrativi delle società e degli organismi di consulenza agricola.

Il programma formativo intende aiutare a comprendere e adottare correttamente i comportamenti necessari per tutelare la continuità aziendale, fornendo ai partecipanti le metodologie e gli strumenti per operare anche in contesti di criticità o di emergenza.

Programma :

MODULO 1—RIFORMA DELLA CRISI D'IMPRESA E ASSETTI AZIENDALI (8 ore)

- Obbligo di “adeguati assetti” per la continuità aziendale
- Le principali novità e l'ambito di applicazione del CCII, le modifiche al CC
- Cosa cambia operativamente nella gestione, gli “adeguati assetti”
- La gestione dei rischi aziendali (risk management) secondo un approccio programmatico
- La pianificazione ed il controllo
- La contabilità analitica come sistema di controllo dei margini e la gestione dell'efficienza:
- Il risultato finanziario dell'impresa:
 - Bilancio previsionale e budget economico: logiche di utilizzo e differenze
 - Costruzione di un budget economico e analisi degli scostamenti
 - La determinazione del fabbisogno finanziario
 - Il pannello di controllo periodico degli indicatori di performance economico-finanziaria

MODULO 2—DIAGNOSI E COMPOSIZIONE DELLA CRISI (4 ore)

- Il sistema di allerta
 - Monitorare periodicamente in ottica predittiva
 - Il percorso di implementazione
 - Lo stato di salute dell'azienda e gli scenari di previsione: analisi consuntiva e prospettica degli indici
 - Come utilizzare i dati per introdurre / aumentare il controllo di gestione
 - Fondati indizi di crisi: obblighi e termini di segnalazione da parte degli organi di controllo societari
 - Allerta e informativa di bilancio
- Composizione assistita della crisi presso OCRI
 - Ruolo e funzionamento dell'Organismo di composizione della crisi (OCRI)
 - Istanza per una soluzione concordata della crisi e misure protettive
 - Fasi del procedimento di composizione assistita
 - Accordo coi creditori, adempimenti, effetti civilistici, concorsuali e fiscali

MODULO 3—GESTIONE E REGOLAZIONE DELLA CRISI (8 ore)

- Strumenti negoziali stragiudiziali
 - Soluzioni contrattuali: Accordo di moratoria, Consolidamento e riscadenziamento del debito, Stralcio
 - Piano attestato di risanamento: linee guida sulla formazione del Piano
 - Gli accordi in esecuzione del piano attestato ex art. 56 CCII
 - I nuovi accordi di ristrutturazione dei debiti (ARD) nel CCII
- Procedure concorsuali di regolazione della crisi
 - Il concordato con “continuità aziendale” e quello misto ex artt. 186 bis e 182 quinquies l.fall.
 - La liquidazione controllata
- Gestione della crisi ... in pratica
 - Strumenti di risoluzione della crisi di impresa a confronto
 - Criteri per la scelta della soluzione più adatta al caso di specie
 - Il sovraindebitamento e la ristrutturazione dei debiti: orientamenti per la scelta dello strumento più adatto
 - Casi pratici e case histories

MODULO 4—LA “NUOVA FINANZA” NELLA CRISI D'IMPRESA (4 ore)

- Ruolo delle banche e crisi d'impresa
 - La nuova reportistica finanziaria forward-looking/ cash flow oriented richiesta alle imprese
 - Lab: Informativa in fase di concessione / monitoraggio del credito
 - La qualificazione dei crediti
 - I finanziamenti alle imprese in crisi
- Altri finanziamenti all'impresa in crisi e operazioni straordinarie
 - Finanziamenti socie continuità aziendale
 - Cessione, conferimento, fusione e scissione in situazioni di crisi.

Durata (ore) : 24
Giorni : 3
Struttura : Agricoltura è Vita Associazione
Indirizzo : Lungotevere Michelangelo, 9 00192 ROMA
Telefono : 0636003520
Fax : 0636008722
Email : agricolturavita@cia.legalmail.it

Referente Struttura

Nominativo : Matteo Ansanelli
Telefono : 0632687150
Fax : 063203564
Email : m.ansanelli@cia.it
Preventivo dei Costi : € 1.600,00
Numero minimo dei partecipanti : 8

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Località</u>
Associazione Agricoltura è Via	c/o Hotel Donna Laura Palace, Via Lungotevere delle Armi 00196	Roma
Associazione Agricoltura è Via	c/o SavHotel, Via Ferruccio Parri 40128	Bologna
Associazione Agricoltura è Via	c/o Cipat Piemonte, Via Onorato Vigliani 10127	Torino
Associazione Agricoltura è Via	c/o CIA Puglia, Via Salvatore Matarrese 70124	Bari
Associazione Agricoltura è Via	c/o Cipat Abruzzo, Via Raffaello 65124	Pescara
Associazione Agricoltura è Via	c/o Cipat Veneto, Via Leone Graziani 30175	Venezia
Associazione Agricoltura è Via	c/o Agricoltura è Vita Lombardia, Piazza Caiazzo 20124	Milano

Cod. : 1398

Titolo : Impianto e gestione del frutteto esotico

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : L'obiettivo generale del corso è rendere disponibile un itinerario formativo utile per le imprese che intendono integrare la propria produzione ortofrutticola generale. Gli obiettivi principali del corso sono quelli di formare lavoratori in grado di gestire la produzione degli alberi da frutto, calcolare sesti e distanze; la densità di piantagione e i conseguenti risvolti fisiologici, produttivi, economici; partecipare alla potatura, alla fertilizzazione al controllo degli infestanti e alla raccolta.

A chi è rivolto : Il corso è rivolto ai dipendenti delle imprese ortofrutticole che hanno la necessità di apprendere o aggiornare le conoscenze sulle tecniche di impianto, allevamento e gestione dei frutteti esotici. Dato il carattere ampio e integrato dei contenuti il corso si rivolge a tutti gli addetti, comprendendo tutti gli inquadramenti tecnico operativi dei lavoratori dipendenti: operai semplici, qualificati e specializzati, tecnici addetti alla produzione.

Programma : Modulo 1 - introduzioni edelementi fondamentali.

Durata:8 ore

- Cenni su clima, suolo e sui componenti di unecosistema terrestre frutteto;
- Quadro agronomico sulle specie arbustive ed arboreecoltivate;
- Il terreno ed il rapporto suolo pianta;
- Analisi del terreno e scelta della varietà;
- Fertilità del suolo: la sostanza organica e i suoicicli; cause e rimedi per la stanchezza del terreno;
- Struttura e funzione dell'apparato radicale;
- Scelta del disciplinare di produzione(convenzionale, integrata, biologica, biodinamica)

Modulo 2 - pre-impianto eimpianto del frutteto

Durata:8 ore

- Il Progetto e le tecniche d'impianto di unfrutteto.
- Epoca d'impianto.
- Analisi e preparazione del terreno.
- La baulatura del terreno.
- Messa a dimora delle piante.
- Palificazione per impianti a filare.
- Controllo delle erbe infestanti.
- Propagazione vegetativa: talea, propaggine emargotta, micropropagazione.
- Tipi di innesto, cura delle piante innestate,reinnesto.
- Cenni sul miglioramento varietale

Modulo 3 - Irrigazione econcimazione

Durata: 8 ore

- Basi fisiologiche e tecniche di irrigazione efertirrigazione;
- Fabbisogni idrici ed effetti dell'acqua sullaproduttività delle piante e sulla qualità dei frutti. Stress idrici.
- Fabbisogni nutritivi;
- Concimazione biologica e preparati organici
- Ciclo dei nutrienti macro e micro e loroallocazione nella pianta;

- Ruolo della nutrizione minerale nella qualità del frutto;
- Il carbonio nella pianta da frutto: flussi, fissazione e riallocazione;
- Gestione del suolo: inerbimento e pacciamatura.
- Difesa integrata e difesa biologica

Modulo 4 - La potatura

Durata: 8 ore

- Principi di potatura: basi fisiologiche e principali operazioni di potatura;
- Potatura di allevamento in funzione delle diverse forme di conduzione.
- Potatura di formazione e di produzione;
- Forme di allevamento tradizionali e innovative e loro impatto ambientale;
- Forme di allevamento in Italia e nel Mondo;
- Tecniche per l'aumento della produttività del frutteto;

Durata (ore) : 32
Giorni : 4
Struttura : Officine Sviluppo e Ricerca srl
Indirizzo : Circonvallazione Appia, 113 00179 ROMA
Telefono : 063225454
Fax : 063225997
Email : officine@pec.officine.com

Referente Struttura

Nominativo : Pierpaolo Letizia
Telefono : 3282810465
Fax : 063225997
Email : p.letizia@officine.com
Preventivo dei Costi : € 835,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
SOCIETA' AGRICOLA POMEIO SRL	Via delle Fornaci 00165	
MYENERGY SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.	STRADA PROVINCIALE 212 KM 1 95121	Contrada Vaccarizzo
OP GENUINAMENTE SOCIETA' CONSORTILE A RESPONSABILITA' LIMITATA	Viale Walter Rossi 73048	-



Cod.: 1430

Titolo: Il quaderno elettronico di campagna e le sue implicazioni organizzative - Strumenti e metodologie per gestirne in
maniera efficace l'implementazione in azienda

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Accompagnare e facilitare l'implementazione del Quaderno Elettronico di Campagna nelle aziende ortofrutticole. Il corso prevede una fase introduttiva sullo strumento, sulle sue funzionalità generali e sui vantaggi derivanti dal suo corretto utilizzo. I moduli sono suddivisi per blocchi tematici distinti sulla base delle diverse aree di attività che intervengono nel ciclo produttivo, proponendo un focus divolta in volta utile agli specifici addetti alla relativa area. Si prevede comunque di realizzare un percorso trasversale per ognuno dei partecipanti in quanto si è convinti dell'utilità di fornire una visione completa necessaria a comprendere il funzionamento nel suo complesso. Il corso ha una durata complessiva di n. 32 ore, suddivise in 4 moduli. La metodologia formativa prevede un mix di aula e affiancamento on the job, mirato all'utilizzo pratico del quaderno nelle fasi lavorative quotidiane. Al termine del corso i partecipanti, oltre a conoscere il funzionamento generale del SW e le sue implicazioni procedurali, saranno in grado di:

- Inserire e gestire i dati anagrafici aziendali
- Inserire e gestire i dati degli eventuali corpi aziendali separati
- Inserire e gestire le informazioni degli eventuali operatori coinvolti nella gestione aziendale
- Assegnare una fase gestionale ad ogni unità produttiva, segnalando data semina/trapianto, data fioritura, data inizio raccolta e altre informazioni caratterizzanti
- Consultare le previsioni agro-meteorologiche fino a quadranti di 1 km x 1 km per pianificare al meglio le attività di campo.
- Inserire e selezionare dati storici degli ultimi 30 giorni su singoli campi per pianificare alcuni trattamenti fitosanitari.
- Mappare tutte le informazioni utili per la giustificazione degli interventi: dai rilievi in campo (anche visivi) fino alle catture effettuate con le trappole per il monitoraggio.
- Monitorare e gestire il magazzino veicoli: verificando il calcolo costo orario e le scadenze dei controlli funzionali periodici con particolare riferimento alle macchine impiegate per la distribuzione di agrofarmaci;
- Monitorare e gestire il magazzino fertilizzanti e agrofarmaci: controllando le movimentazioni in ingresso, indicando le date di acquisto, i quantitativi ed i prezzi di acquisto.
- Monitorare e gestire il magazzino merci: controllando le movimentazioni in uscita, indicando le date di vendita, i quantitativi ed i prezzi di vendita.
- Indicare le unità produttive interessate, le macchine e gli operatori coinvolti in ogni fase produttiva;
- Indicare la tipologia dei prodotti impiegati usufruendo della banca dati connessa al SW che supporta la selezione del prodotto effettivamente utilizzato;
- Controllare l'ultima etichetta ministeriale aggiornata, sia della copia della scheda di sicurezza, la cui presenza in azienda è obbligatoria in base a quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 (che ha sostituito il vecchio 626/94);
- Controllare on line le sostanze attive previste dai disciplinari regionali di produzione integrata
- Rilevare ed indicare i quantitativi di prodotti impiegati rilevando eventuali avversità controllate e l'acqua impiegata, calcolando le dosi per ettaro e la concentrazione per hl.
- Controllare l'intervallo di sicurezza (detto anche "tempo di carenza") di ogni agrofarmaco, in base ai dati di etichetta e alla data di raccolta.
- Creare un "codice univoco di rintracciabilità" (leggibile da qualsiasi lettore di QR-Code su qualsiasi smartphone) che permette di risalire al produttore (dati, marchio e foto) e origine (con geolocalizzazione dell'azienda e del singolo campo dove è stato prodotto l'alimento grazie a mappe on line).
- Stampare le rispettive etichette da applicare sui prodotti/sulle confezioni, mettendo a disposizione anche ulteriori dati per alimentare altri sistemi di tracciabilità.
- Scegliere, sulla base di indicazioni aziendali, quali informazioni condividere: dai dati di base per il consumatore (una "carta d'identità" del prodotto) fino al set completo di dati parenti di certificazione o altri operatori della filiera che ne abbiano la necessità.

A chi è rivolto : Il Quaderno Elettronico di Campagna è uno strumento che interviene in ogni fase della produzione ortofrutticola, pertanto il corso si rivolge a tutti gli addetti, comprendendo tutti gli inquadramenti dei lavoratori dipendenti: operai semplici, qualificati specializzati, impiegati, quadri e dirigenti.

Programma : Il corso è costituito di quattro moduli della durata di 8 ore l'uno. I primi due moduli, basati su una didattica d'aula tradizionale, si svolgeranno in due giornate successive.

MODULO 1– Gestire i dati aziendali. Il modulo concerne l'inserimento e la gestione dei dati identificativi di base della realtà produttiva. I dati inseriti possono essere esportati in documenti commerciali e/o gestionali destinati alla stampa. **DURATA:** 8 ore. **METODO DIDATTICO:** 4 ore lezione frontale – 4 ore training on the Job.

MODULO 2- Campi ecoture. In questo modulo vengono prese in esame le modalità di inserimento, aggiornamento e gestione di dati tecnici relativi alle unità produttive presenti in azienda. Il discente apprende le modalità operative per un monitoraggio attento e continuo dello stato produttivo di ogni singolo campo, utilizzando anche i rapporti meteo disponibili nel software. **DURATA:** 8 ore. **METODO DIDATTICO:** 4 ore lezione frontale – 4 ore training on the Job.

MODULO 3 - Gestione magazzino. Nel presente modulo vengono affrontate le modalità di gestione informatizzata dei vari magazzini presenti in azienda: magazzino merce, magazzino fitofarmaci e fertilizzanti, parco veicoli agricoli. **DURATA:** 8 ore. **METODO DIDATTICO:** 4 ore lezione frontale – 4 ore training on the Job..

MODULO 4 - Trattamenti fitosanitari e fertilizzazioni. Il presente modulo costituisce la parte centrale del percorso. Si dettaglia la procedura informatica di monitoraggio e gestione tecnica dei trattamenti fitosanitari e fertilizzanti, segnalandone le quantità di utilizzo, le unità produttive oggetto dei trattamenti, i prodotti utilizzati. **DURATA:** 8 ore. **METODO DIDATTICO:** 4 ore lezione frontale – 4 ore training on the Job.

Durata (ore) : 32

Giorni : 4

Struttura : Officine Sviluppo e Ricerca srl

Indirizzo : Circonvallazione Appia, 113 00179 ROMA

Telefono : 063225454

Fax : 063225997

Email : officine@pec.officine.com

Referente Struttura

Nominativo : Pierpaolo Letizia

Telefono : 3282810465

Fax : 063225997

Email : p.letizia@officine.com

Preventivo dei Costi : € 835,00

Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
OP GENUINAMENTE SOCIETA' CONSORTILE A RESPONSABILITA' LIMITATA	Viale Walter Rossi 73048	NARDO'
MYENERGY SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.	STRADA PROVINCIALE 212 KM 1 95121	CATANIA
SOCIETA' AGRICOLA POMEIO SRL	Via delle Fornaci 00165	ROMA

Cod. : 4469

Titolo : Tecniche innovative di potatura della vite - 24 ore

Modalità Formativa: Corsi di Formazione

Obiettivi : Il corso si concentra sulle nuove tecniche di potatura che mirano a salvaguardare lo stato sanitario della pianta, la longevità della stessa, l'uniformità della produzione e quindi la qualità dell'uva
Il corso intende coprire la trattazione della potatura secca invernale e la scelta dei germogli in primavera.
E' prevista una prima parte di teoria per apprendere le nozioni basiche di fisiologia vegetale viticola, regole sulle procedure di taglio, metodologia operativa, corretto utilizzo delle forbici e rispetto delle regole di sicurezza del lavoro. La seconda parte, più corposa, sarà operativa in campo per eseguire le esercitazioni individuali direttamente sul vigneto e dimostrare in campo i concetti di base visti in aula, sia in relazione alla stagione invernale che a quella primaverili.

A chi è rivolto : Operai del settore viticolo

Programma : Programma

Modulo 1 - corso teorico di potatura secca (6 ore) - inverno, in aula

- la potatura della vite: sistemi di potatura, potatura di allevamento e potatura di produzione;
- cenni di fisiologia della vite;
- tecnica di taglio: terminologia di taglio, conseguenza dei tagli della potatura.

Modulo 2 - corso pratico di potatura secca (6 ore) - inverno, in vigneto

- riconoscimento degli organi e parti della pianta; individuazione delle forme di allevamento presenti in vigna;
- analisi delle scelte di potatura;
- dimostrazione della potatura secca della vite.

Modulo 3 - corso pratico di potatura secca (6 ore) - inverno, in vigneto

- dimostrazione della potatura secca della vite;
- esercitazioni individuali.

Modulo 4 - corso pratico di scelta germogli (6 ore) - primavera, in vigneto

- riconoscimento di organi e parti della pianta;
- analisi delle scelte di potatura;
- dimostrazione della scelta germogli della vite;
- esercitazioni individuali.

Fede

Durata (ore) : 24

Giorni : 4

Struttura : ENAPRA

Indirizzo : Corso Vittorio Emanuele II, 101 00186 ROMA

Telefono : 066852310

Fax : 066852395

Email : enapra@pec.confagricoltura.it

Referente Struttura

Nominativo : Federica Tudini
Telefono : 06 6852431
Fax : 066852431
Email : info@enapra.it
Preventivo dei Costi : € 1.440,00
Numero minimo dei partecipanti : 10

LISTA SEDI

<u>Ente</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Localita</u>
Confagricoltura Alessandria	Via Trotti, 122 15121	ALESSANDRIA