
CORSI DI FORMAZIONE 2018-20

COLTIVIAMO
COMPETENZE

enapra^r
ENTE FORMAZIONE
CONFAGRICOLTURA



PREFAZIONE DEL
PRESIDENTE DI CONFAGRICOLTURA
MASSIMILIANO GIANSAANTI

L'attuale contesto d'incertezza economica sottopone l'agricoltura e le aziende agricole a nuove sfide per recuperare e consolidare gli elementi di competitività.

In Italia alcuni indicatori macroeconomici mostrano segnali di ripresa per il settore anche se non totalmente in linea con le tendenze di altri paesi. Tale ripresa, però, non consente ancora il recupero di quanto perso negli anni bui della crisi. In questo scenario è innegabile che la competitività delle imprese passi anche attraverso lo sviluppo e il consolidamento delle attività di formazione.

Formazione, intesa quindi, come leva in grado di fornire strumenti, conoscenze e competenze utili a supportare l'impresa che produce, che garantisce occupazione, che innova, che sta sul mercato (e ci deve rimanere), che mitiga e si adatta ai cambiamenti climatici, l'impresa al servizio del consumatore, cui garantisce alimenti sani e di qualità.

Confagricoltura ha declinato questi temi in cinque parole chiave: Agribusiness, Competitività, Lavoro, Salute e Territorio.

Queste parole costituiscono le idee cardine su cui l'organizzazione degli imprenditori agricoli costruirà l'azione sindacale del futuro.

Non solo formazione, quindi, ma formazione di alta qualità, costruita sulle reali esigenze delle aziende, proprio in una fase in cui il flusso di informazioni è continuo, sempre disponibile, ma anche spesso da decodificare.

Confagricoltura crede nella strategicità della Formazione sin dal 1959, anno in cui fondò il suo Ente - l'ENAPRA - per garantire alle imprese, agli imprenditori e a tutti i loro collaboratori lo sviluppo e l'aggiornamento delle competenze.

In questo contesto Confagricoltura non può prescindere dal promuovere un grande programma coerente di formazione a sostegno degli obiettivi sindacali dell'organizzazione, indirizzando l'azione di Enapra allo sviluppo di progetti e iniziative coerenti con le esigenze delle imprese per sostenerne la competitività e la crescita.

ENAPRA



PRESENTAZIONE A CURA DEL
PRESIDENTE DI ENAPRA

LUCA BRONDELLI DI BRONDELLO

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

La sede centrale è a Roma mentre sono 11 le articolazioni regionali. Costituita da Confagricoltura nel 1959, Enapra ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il riconoscimento della idoneità a svolgere compiti di informazione socio-economica e di qualificazione professionale delle persone che lavorano in agricoltura.

Nel 2003, l'Ente ha recepito la normativa sulla certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 per l'attività di progettazione ed erogazione di servizi formativi nel settore agricolo. Oggi, come da 60 anni, l'Enapra è l'ente di formazione di Confagricoltura e ne costituisce un importante supporto

alle strategie di sviluppo attraverso l'offerta qualificata di strumenti per rispondere in tempo reale ai bisogni espressi dagli operatori. La qualità dei servizi formativi di Enapra è garantita da un network di ricercatori e docenti di alto livello che collaborano stabilmente con l'Ente.

LE ATTIVITÀ DI ENAPRA NEGLI ULTIMI ANNI

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

Enapra ha gestito un volume di attività formative che ha visto coinvolte oltre 1000 aziende per oltre 12.000 destinatari. A livello internazionale Enapra fa parte di un Ente per la certificazione delle competenze degli addetti del sistema agricolo e agroalimentare della Federazione Russa e collabora con Confagricoltura in molti partena-

riati transnazionali per progetti finanziati dalla Commissione Europea.

IL CATALOGO

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

Enapra è in grado di aggiornare costantemente l'offerta formativa adeguandola ai fabbisogni che di volta in volta le aziende verificheranno attraverso la consulenza personalizzata dei tecnici dell'Ente. Le aziende interessate possono contattare gli uffici di Enapra per conoscere il costo di ciascun corso, calibrato sulla realtà aziendale specifica. Una parte di questi corsi potranno anche essere erogati attraverso la richiesta di finanziamento di un voucher formativo presso il FOR.AGRI.

Una nuova opportunità è quella dell'ENAPRA LEARNING, formazione erogata a distanza (FAD) tra-

mite piattaforma web, che comprende una offerta trasversale in fase di continua implementazione.

Il catalogo evidenzia tutte le collaborazioni che ENAPRA ha implementato per diversificare e migliorare l'offerta. Innanzitutto, è assicurata la presenza e la competenza della Confagricoltura: alcuni corsi sono curati direttamente dalle risorse della Confederazione.

Un'importante novità è costituita dalle attività formative svolte in collaborazione con **Gambero Rosso Academy** e particolare rilievo rivestono alcune proposte progettate in partenariato con **Intesa San Paolo Formazione** contrassegnati con il logo **Skill4Agri**, **Consorzio Italiano Biogas**, **Agriturist**, **Accademia della Vite e del Vino** e la **Federazione Apicoltori Italiani**; tutti i corsi attinenti alla filiera vitivinicola sono evidenziati in color vinaccia.


INDICE





AGRICOLTURA SOCIALE

A1 - Progettare e gestire una fattoria sociale	8
A2 - Formazione on the job in Agricoltura Sociale	9
A3 - Coadiutore di iniziative assistite con il cane	10
A4 - Coadiutore di iniziative assistite con il cavallo	11
A5 - Coadiutore di iniziative assistite con l'asino	12
A6 - Corso propedeutico per gli interventi assistiti con gli animali	13


AGRITURISMO

B1 - Principi base e normative per l'attività agrituristica	15
B2 - La gestione e la promozione dell'agriturismo	16
B3 - La gestione delle prenotazioni in agriturismo	17
B4 - La gestione dell'accoglienza in agriturismo	18
 B5 - Il turismo enogastronomico: caratteristiche della domanda e politiche di marketing	19
B6 - La gestione della sala nella ristorazione	20
B7 - Elementi di cucina applicata	21






AMBIENTE, ENERGIA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA

C1 - Sostenibilità e Responsabilità Sociale d'Impresa	23
C2 - Sostenibilità ambientale come strumento per la competitività delle imprese	24
C3 - La corretta gestione di un impianto a Biogas	25
 C4 - Open Innovation	26
 C5 - Agri-Digital, l'innovazione del digitale a supporto del Business	27




EXPORT E INTERNAZIONALIZZAZIONE

 D1 - L'organizzazione dei processi di internazionalizzazione	29
D2 - Sviluppare la funzione dell' export delle aziende agricole e agroalimentari	30
D3 - Contrattualistica internazionale, reti di impresa e accordi di Joint Ventures nelle operazioni con l'estero	31






GESTIONE AZIENDALE

E1	- L'importanza del bilancio d'esercizio come strumento di gestione dell'impresa agricola	33
	E2 - Ottimizzare l'accesso al credito in agricoltura	34
	E3 - Gli strumenti di finanziamento in agricoltura	35
	E4 - La gestione del rischio in agricoltura	36
	E5 - Le reti d'impresa in agricoltura	37
	E6 - L'approccio collettivo per accedere ai fondi del PSR 2014 – 2020	38
	E7 - La figura del fattore nelle aziende agricole	39
	E8 - Alto Corso in Economia, Politica e Mercati Viticoli e Enologici	40
	E9 - Il packaging del prodotto agricolo e agroalimentare	41
	E10 - Il social media e web marketing: metodi e strumenti per il prodotto agricolo e agroalimentare	42

NORMATIVA IGIENE QUALITÀ

	F1 - La produzione biologica: norme e tecniche	44
	F2 - Etichettatura degli alimenti	45
	F3 - La certificazione di qualità nel comparto vitivinicolo	46
	F4 - La cura dell'igiene in cantina per il miglioramento della qualità dei vini	47
	F5 - Il vino biologico, biodinamico e le certificazioni ambientali: contenuti e loro valorizzazione sul mercato nazionale ed internazionale	48

PRODUZIONI

	G1 - Lotta biologica integrata nella produzione ortofrutticola	50
	G2 - La lotta integrata alle avversità biotiche del suolo in ambiente protetto	51
	G3 - Corso di fertirrigazione, soluzioni nutritive e fertilizzanti idrosolubili	52
	G4 - Implementazione e sviluppo di sistemi di tracciabilità	53
	G5 - Integrated Pest Management	54
	G6 - Migliorare la qualità dell'olio extra vergine di oliva	55
	G7 - Tecniche colturali innovative per l'agrumicoltura	56
	G8 - Alto Corso in Viticoltura	57
	G9 - Alto Corso in Enologia	58
	G10 - Riconoscimento dei sintomi e controllo delle principali fitopatie della vite	59
	G11 - Tecniche innovative di potatura della vite	60
	G12 - Elementi essenziali per la determinazione della data di raccolta e analisi sensoriale delle uve (metodo ICV)	61
	G13 - L'apicoltura nell'azienda agricola	62
	G14 - Apicoltura Biologica e Biodinamica	63

COMPETENZE TRASVERSALI

	H1 - Comunicazione e soddisfazione del cliente	65
	H2 - Organizzazione del tempo: metodologie per la gestione del tempo e la pianificazione delle attività	66
	H3 - Organizzazione del lavoro di gruppo: il team work	67
	H4 - Leadership development	68
	H5 - Saper parlare in pubblico	69



AGRICOLTURA SOCIALE

PROGETTARE E GESTIRE UNA FATTORIA SOCIALE



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole, operatori delle cooperative.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione all'agricoltura sociale

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

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

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

Modulo 3 - Ideare e progettare interventi di agricoltura sociale

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

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

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

Modulo 5 - Quali risorse per l'agricoltura sociale

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



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra e Confagricoltura tra i migliori esperti (universitari, istituzioni pubbliche e private) anche attraverso la collaborazione con la Rete Nazionale delle Fattorie Sociali.



FORMAZIONE ON THE JOB IN AGRICOLTURA SOCIALE



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

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



PROGRAMMA

Modulo 1 - Gli scenari di settore

- Gli scenari: Agricoltura Sociale e interventi di contrasto all'esclusione sociale
- Gli scenari: Agricoltura Sociale tra nuova ruralità e imprenditorialità multideale
- L'analisi delle potenzialità aziendali e del capitale umano
- Strumenti e tecniche per l'analisi dei fabbisogni e del contesto locale

Modulo 2 - Strumenti e tecniche

- Strumenti e tecniche per la progettazione strategica di scenario
- Strumenti e tecniche per la progettazione operativa
- Costruzione e manutenzione delle partnership integrate
- Metodi e tecniche di monitoraggio e valutazione degli interventi

Modulo 3 - Gli aspetti economici

- Metodi e tecniche di rendicontazione e comunicazione sociale
- Aspetti produttivi e collocamento dei prodotti sul mercato
- Fund Raising (con particolare riferimento ai fondi strutturali) e sostenibilità economica
- Aspetti economici, fiscali e tributari



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra e Confagricoltura tra i migliori esperti (universitari, istituzioni pubbliche e private) anche attraverso la collaborazione con la Rete Nazionale delle Fattorie Sociali.



COADIUTORE DI INIZIATIVE ASSISTITE CON IL CANE



OBIETTIVI

Gli obiettivi del corso rientrano tra quelli identificati dal Piano Sanitario Nazionale, particolarmente per quanto riguarda: la promozione della salute, la minimizzazione del dolore e della sofferenza nei percorsi di cura, l'umanizzazione dell'ospedale e le cure palliative, la presa in carico della non autosufficienza, la tutela della salute nelle prime fasi di vita, infanzia e adolescenza, la tutela della salute mentale. Nel caso specifico si tratta della specializzazione per l'utilizzo del cane nei settings di Interventi Assistiti con gli Animali (IAA).



DESTINATARI

Operatori delle Fattorie Sociali.



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'Etologia del cane

- Il cane come co-terapeuta: evoluzione, socialità, cooperazione e legame di attaccamento
- Il ruolo del coadiutore del cane e i diversi ambiti di lavoro degli IAA
- Salvaguardia e valutazione del benessere del cane coinvolto in IAA
- Esigenze etologiche e fisiologiche di specie e caratteristiche del cane co-terapeuta

Modulo 2 - L'interazione con l'animale ai fini della 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
- Esigenze gestionali e di quotidianità dei cani coinvolti in IAA
- Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

- La valenza terapeutica della IAA in infanzia e adolescenza. Casi Clinici
- Il bambino diversamente abile: deficit sensoriale, neuromotori e cognitivi
- 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'anziano: perdita di autonomie fisiche e cognitive

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

- Preparare l'ingresso nel setting: l'importanza della relazione coadiutore-cane
- La valenza del gioco negli IAA
- Tecniche di monitoraggio dei risultati
- Teoria e applicazione delle dinamiche di gruppo
- Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video
- Giornate dedicate alla simulazione del lavoro in setting terapeutici



DURATA

56 ore



10

NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso viene erogato da personale specializzato in possesso di regolare autorizzazione, selezionato da Enapra e Confagricoltura anche attraverso la collaborazione con la Rete Nazionale delle Fattorie Sociali. E' previsto inoltre un esame di certificazione della coppia pet partner secondo CARTA MODENA carta dei valori e dei principi sulla pet-relationship.



COADIUTORE DI INIZIATIVE ASSISTITE CON IL CAVALLO



OBIETTIVI

Gli obiettivi del Corso rientrano tra quelli identificati dal Piano Sanitario Nazionale, particolarmente per quanto riguarda: la promozione della salute, la minimizzazione del dolore e della sofferenza nei percorsi di cura, l'umanizzazione dell'ospedale e le cure palliative, la presa in carico della non autosufficienza, la tutela della salute nelle prime fasi di vita, infanzia e adolescenza, la tutela della salute mentale. Nel caso specifico si tratta della specializzazione per l'utilizzo del cavallo nei settings di Interventi Assistiti con gli Animali (IAA).



DESTINATARI

Operatori delle Fattorie Sociali.



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'Etologia del cavallo

- Il cavallo come co-terapeuta: evoluzione, socialità, cooperazione e legame di attaccamento
- Il ruolo del coadiutore del cavallo e i diversi ambiti di lavoro degli IAA
- Salvaguardia e valutazione del benessere del cavallo coinvolto in IAA
- Esigenze etologiche e fisiologiche di specie e le caratteristiche del cavallo co-terapeuta

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

- Le emozioni e la gestione degli stati emotivi nel cavallo
- Le possibili attività con il cavallo nei diversi setting
- Esigenze gestionali e di quotidianità dei cavalli coinvolti in IAA
- Ambiente idoneo al training del cavallo e aumento dei livelli di difficoltà
- Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

- Il bambino diversamente abile: deficit sensoriale, neuromotori e cognitivi
- 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'anziano: perdita di autonomie fisiche e cognitive

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

- Preparare l'ingresso nel setting: l'importanza della relazione coadiutore-cavallo
- La valenza del gioco negli IAA
- Teoria e applicazione delle dinamiche di gruppo
- Analisi e discussione di progetti di IAA attraverso materiale video
- Giornate dedicate alla simulazione del lavoro in setting terapeutici



DURATA

56 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso viene erogato da personale specializzato in possesso di regolare autorizzazione, selezionato da Enapra e Confagricoltura anche attraverso la collaborazione con la Rete Nazionale delle Fattorie Sociali. E' previsto inoltre un esame di certificazione. L'attestato ricevuto è necessario per accedere al Corso Avanzato. Tale attestato consente di accedere alla fase di tirocinio osservativo in diversi progetti di Interventi assistiti con Animali.



COADIUTORE DI INIZIATIVE ASSISTITE CON L'ASINO



OBIETTIVI

Gli obiettivi del Corso rientrano tra quelli identificati dal Piano Sanitario Nazionale, particolarmente per quanto riguarda: la promozione della salute, la minimizzazione del dolore e della sofferenza nei percorsi di cura, l'umanizzazione dell'ospedale e le cure palliative, la presa in carico della non autosufficienza, la tutela della salute nelle prime fasi di vita, infanzia e adolescenza, la tutela della salute mentale. Nel caso specifico si tratta della specializzazione per l'utilizzo dell'asino nei settings di Interventi Assistiti con gli Animali (IAA).



DESTINATARI

Operatori delle Fattorie Sociali.



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'Etologia dell'asino

- L'asino come co-terapeuta: evoluzione, socialità, cooperazione e legame di attaccamento
- Il ruolo del coadiutore dell'asino e i diversi ambiti di lavoro degli IAA
- Salvaguardia e valutazione del benessere dell'asino coinvolto in IAA
- Esigenze etologiche e fisiologiche di specie e le caratteristiche dell'asino co-terapeuta

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

- Le emozioni e la gestione degli stati emotivi nell'asino
- Le possibili attività con l'asino nei diversi setting
- Esigenze gestionali e di quotidianità degli asini coinvolti in IAA
- Il ruolo del veterinario all'interno dell'equipe multidisciplinare
- Uso dei comandi base nel setting

Modulo 3 - I soggetti destinatari del servizio

- Attitudini dei bambini nei confronti del mondo animale
- La valenza terapeutica della IAA in infanzia e adolescenza. Casi Clinici
- Il bambino diversamente abile: deficit sensoriale, neuromotori e cognitivi
- 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 in strutture residenziali, correttive e di recupero
- L'anziano: perdita di autonomie fisiche e cognitive

Modulo 4 - La progettazione e l'erogazione del servizio

- Preparare l'ingresso nel setting: l'importanza della relazione coadiutore-asino e la cornice di lavoro
- La valenza del gioco negli IAA
- Tecniche di monitoraggio dei risultati
- Teoria e applicazione delle dinamiche di gruppo
- Giornate dedicate alla simulazione del lavoro in setting terapeutici



DURATA

56 ore



10

NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso viene erogato da personale specializzato in possesso di regolare autorizzazione, selezionato da Enapra e Confagricoltura anche attraverso la collaborazione con la Rete Nazionale delle Fattorie Sociali. E' previsto inoltre un esame di certificazione. L'attestato ricevuto è necessario per accedere al Corso Avanzato. Tale attestato consente di accedere alla fase di tirocinio osservativo in diversi progetti di Interventi assistiti con Animali.



CORSO PROPEDEUTICO PER GLI INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI



OBIETTIVI

La presente iniziativa costituisce l'elemento di base per un percorso più generale ed articolato mirato all'implementazione, nell'azienda agricola e/o agrituristica, della figura dell'coadiutore di servizi terapeutici assistiti con animali (IAA: Interventi Assistiti con Animali). 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. Al termine delle attività, i destinatari saranno in grado di:

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



DESTINATARI

Operatori delle Fattorie Sociali.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Fondamenti dell'IAA

- 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

- Cornice normativa nazionale e internazionale anche inerente la tutela del benessere animale
- Il Centro di Riferenza 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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso viene erogato da personale specializzato in possesso di regolare autorizzazione, selezionato da Enapra e Confagricoltura anche attraverso la collaborazione con la Rete Nazionale delle Fattorie Sociali. E' previsto inoltre un esame di certificazione. L'attestato ricevuto è necessario per accedere al Corso Avanzato. Tale attestato consente di accedere alla fase di tirocinio osservativo in diversi progetti di Interventi Assistiti con Animali.





AGRITURISMO

B1

PRINCIPI BASE E NORMATIVE PER L'ATTIVITÀ AGRITURISTICA



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori di aziende agrituristiche.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il controllo igienico

- Igiene della persona
- Igiene degli alimenti: le contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche
- Le principali malattie trasmissibili con gli alimenti
- I principi dell'autocontrollo alimentare
- La normativa di riferimento in materia di agriturismo: DPR del 11 Ottobre 2011, n. 0234/ Pres

Modulo 2 - La Normativa

- 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 (Art.30 bis della Legge Nazionale n.98 del 9/8/2013)



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati tra i migliori esperti di Agriturismo. Associazione Nazionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio, prima associazione di agriturismo in Italia, costituita dalla Confagricoltura nel 1965, per promuovere e tutelare l'agriturismo, i prodotti nazionali dell'enogastronomia regionale, l'ambiente (ha ottenuto per questo, nel 1987, il riconoscimento ministeriale di Associazione ambientalista), il paesaggio, la cultura rurale.



LA GESTIONE E LA PROMOZIONE DELL'AGRITURISMO



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori di aziende agrituristiche.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La Normativa

- Disciplina dell'agriturismo e trattamento fiscale
- Contratti di lavoro, norme di sicurezza, norme igienico-sanitarie
- TV diritti d'autore e fonografici

Modulo 2 - I Servizi e i Prodotti

- Servizi agrituristiche: alloggio, agriturismo, ristorazione, fattoria didattica, attività ricreative
- Vendita diretta dei prodotti
- Certificazione di qualità dei servizi agrituristiche
- Promozione dell'attività agrituristiche

Modulo 3 - Il Mercato del Settore

- Offerta e domanda di agriturismo in Italia
- Servizi per particolari categorie di ospiti
- Domanda estera

Modulo 4 - Gli strumenti per la promozione

- Internet e social network
- Portali promozionali in internet
- Agenzie on-line
- Elaborazione di un piano di promozione
- Comunicazione dell'agriturismo



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati tra i migliori esperti di Agriturismo. Associazione Nazionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio, prima associazione di agriturismo in Italia, costituita dalla Confagricoltura nel 1965, per promuovere e tutelare l'agriturismo, i prodotti nazionali dell'enogastronomia regionale, l'ambiente (ha ottenuto per questo, nel 1987, il riconoscimento ministeriale di Associazione ambientalista), il paesaggio, la cultura rurale.



LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI IN AGRITURISMO



OBIETTIVI

L'obiettivo del corso si concretizza nell'acquisire le conoscenze delle regole e delle tecniche alla base del Revenue Management, indispensabili per implementare strategie utili ad ottenere risultati in termini di incremento del fatturato. Una visione Revenue Management della attività agrituristica permetterà di organizzare ed ottimizzare al meglio il lavoro, di strutturare le informazioni ricevute quotidianamente e trasformarle in dati storici utili alla realizzazione di previsioni future, di individuare e mettere in atto le strategie di prezzo ed inventario più idonee al mercato di riferimento, grazie all'utilizzo di un'attenta analisi e di una pianificazione tariffaria ben strutturata.



DESTINATARI

Operatori di aziende agrituristiche.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Gli indici alberghieri

- 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 - Le strategie del prezzo

- 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

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati tra i migliori esperti di Agriturst. Associazione Nazionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio, prima associazione di agriturismo in Italia, costituita dalla Confagricoltura nel 1965, per promuovere e tutelare l'agriturismo, i prodotti nazionali dell'enogastronomia regionale, l'ambiente (ha ottenuto per questo, nel 1987, il riconoscimento ministeriale di Associazione ambientalista), il paesaggio, la cultura rurale.



LA GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA IN AGRITURISMO



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori di aziende agrituristiche.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Parte Teorica

- 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
- 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.

Modulo 2 - Parte pratica

- 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
- 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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra e Agriturst, tra i migliori esperti di settore a livello nazionale anche grazie alla collaborazione di docenti esperti selezionati dall'Academy del Gambero Rosso.



IL TURISMO ENOGASTRONOMICO: CARATTERISTICHE DELLA DOMANDA E POLITICHE DI MARKETING



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori di agriturismo e di aziende agricole.



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

Modulo 4 - La vendita diretta

- 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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra e Agriturst, tra i migliori esperti di settore a livello nazionale anche grazie alla collaborazione di docenti esperti selezionati dall'Academy del Gambero Rosso.



LA GESTIONE DELLA SALA NELLA RISTORAZIONE



OBIETTIVI

“La gestione della sala nella ristorazione” è un percorso sulla gestione delle aziende agrituristiche caratterizzato da un’impostazione fortemente pratica. L’obiettivo del corso è quello di fornire un background propedeutico alla gestione di aziende agrituristiche.

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di

- gestire i principali processi lavorativi tipici delle aziende agrituristiche nell’ambito della ristorazione, anche con riferimenti agli aspetti relazionali dello staff.
- rilanciare la propria attività attraverso la valorizzazione del prodotto tipico e della territorialità, intesa come elemento di eccellenza.
- capire ed interpretare le dinamiche relative ai principali settori della ristorazione (gourmet, collettiva, turistica, a domicilio, catering e banqueting...).



DESTINATARI

Operatori di aziende agrituristiche.



PROGRAMMA

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

- Cenni di nutrizionismo e breve panoramica sulla cucina italiana
- Evoluzione della cucina, dei piatti e delle abitudini alimentari nel tempo
- La cucina regionale e breve panoramica sulla cucina classica internazionale
- Identità e concept aziendale

Modulo 2 - Elementi per la gestione di aziende agrituristiche

- Abbinamento cibo/vino
- Cenni di preparazione del menù
- Gestione del food cost

Modulo 3 - L’organizzazione del lavoro

- Lo staff
- Organizzazione interna del lavoro
- Training e staff
- Management del servizio

Modulo 4 - La gestione della sala

- Eventi e banchetti
- Il servizio al bar e la carta del vino
- Il cliente



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra e Agriturst, tra i migliori esperti di settore a livello nazionale anche grazie alla collaborazione di docenti esperti selezionati dall’Academy del Gambero Rosso.



ELEMENTI DI CUCINA APPLICATA



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. Il corso prevede approfondimenti sulla pasticceria professionale e sulla panificazione applicata.

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



DESTINATARI

Dipendenti delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - 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

Modulo 2 - Elementi per la gestione di aziende agrituristiche

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

Modulo 3 - Elementi di Pasticceria applicata

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

Modulo 4 - 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

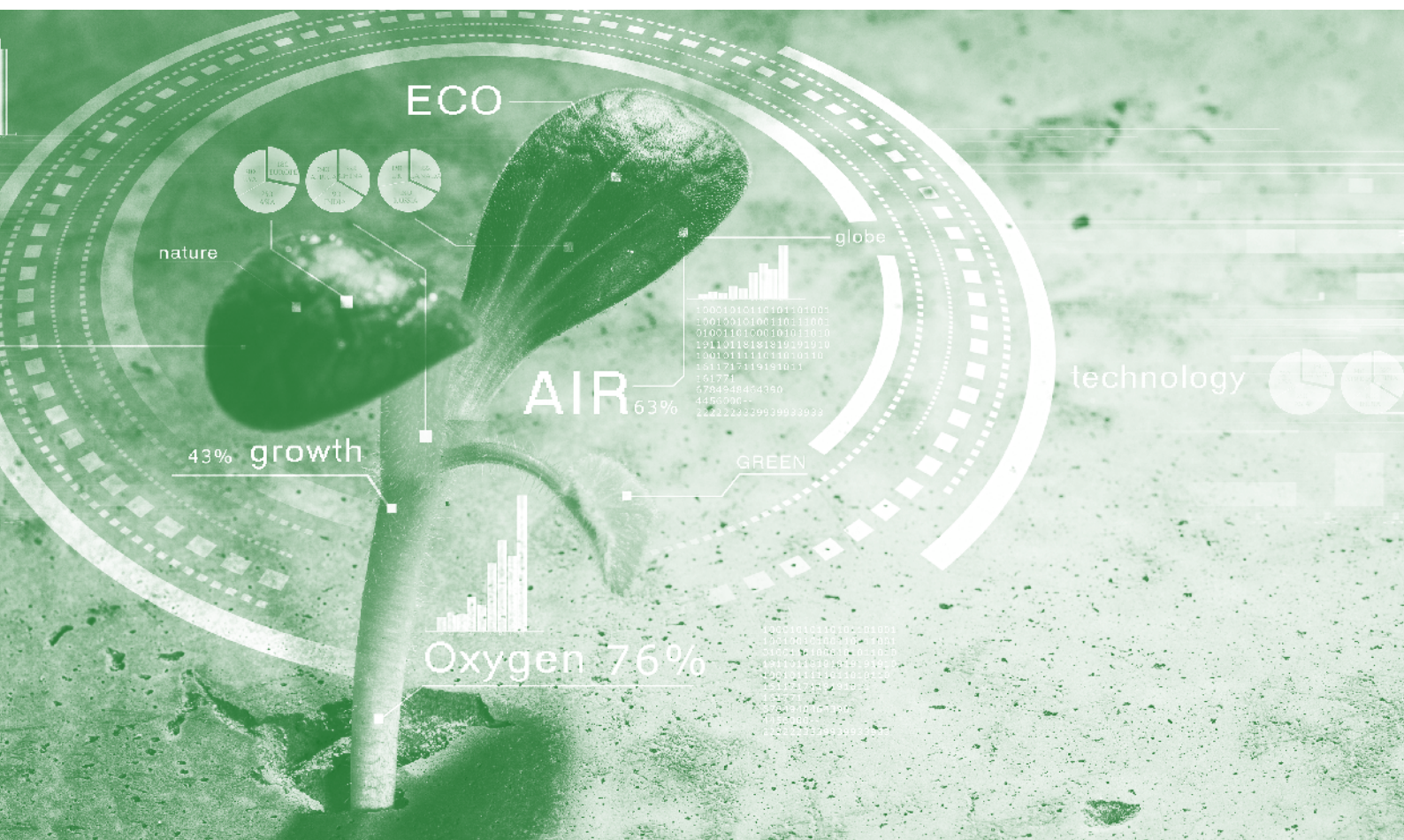
24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra e Agriturst, tra i migliori esperti di settore a livello nazionale anche grazie alla collaborazione di docenti esperti selezionati dall’Academy del Gambero Rosso.





AMBIENTE, ENERGIA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA

SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Impiegati, quadri e dirigenti di aziende agricole.



PROGRAMMA

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

Modulo 1 - Parte introduttiva

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

Modulo 2 - Concetti base

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

Modulo 3 - Gli incentivi

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

Modulo 4 - Casi pratici

- Testimonianze e case history



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra e Confagricoltura tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE COME STRUMENTO PER LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE



OBIETTIVI

Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti un quadro conoscitivo ed applicativo per consentire di cogliere le opportunità derivanti dalla green economy e dall'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'agro alimentare.



DESTINATARI

Impiegati, Quadri e dirigenti di aziende agricole.



PROGRAMMA

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

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

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

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

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

- Come effettuare una corretta comunicazione ambientale
- Strumenti di comunicazione

Modulo 4 - Iniziative volontarie a livello nazionale e di settore

- Iniziative pubbliche e private in materia di sostenibilità



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra e Confagricoltura tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



LA CORRETTA GESTIONE DI UN IMPIANTO BIOGAS GRAZIE AD UN SISTEMA CERTIFICATO – BIOGAS FATTO BENE



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.



DESTINATARI

Operatori di aziende produttrici di biogas.



PROGRAMMA

Modulo 1 - I sistemi di gestione

- Il panorama dei sistemi: storia, attualità e futuro
- I cardini di ogni sistema di gestione
- La documentazione: descrivere il da farsi e tenere memoria di quanto fatto

Modulo 2 - Le specificità delle aziende produttrici di biogas

- Le questioni tecniche
- Il quadro legislativo
- I portatori di interesse

Modulo 3 - Gli adempimenti

- La documentazione minima tecnica da possedere in un impianto biogas
- Panoramica sugli adempimenti annuali da sostenere in avvio e durante l'esercizio dell'impianto
- L'educazione del personale durante i controlli ispettivi degli enti preposti

Modulo 4 - Il modello "Biogasfattobene"

- Il Disciplinare del Consorzio Italiano Biogas
- Il framework ottimizzato per l'applicazione aziendale (documenti cartacei e sw gestionale)
- L'iter certificativo



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Le Docenze del corso sono erogate da personale tecnico specializzato del Consorzio Italiano Biogas, prima aggregazione volontaria delle aziende produttrici di biogas e biometano da fonti rinnovabili.



OPEN INNOVATION PER CREARE VALORE E COMPETERE MEGLIO SUL MERCATO



OBIETTIVI

L'Open Innovation è un modello di innovazione che offre alle aziende l'opportunità di creare valore e migliorare la propria competitività in modo semplice e a piccoli passi. Questo approccio avviene attraverso:

- lo sviluppo interno di competenze digitali utili per il business
- la contaminazione con start-up e incubatori e centri di ricerca universitari
- la creazione di gruppi di acquisto e gestione del digitale per condividere costi e competenze difficili da reperire
- il collegamento fra digitale e sfide del business per meglio definire obiettivi e priorità

Questo è un modello di innovazione che unisce le idee e le risorse interne a strumenti e competenze che arrivano dall'esterno e che dovranno essere selezionati e integrati con metodo per garantire la sintonia con gli obiettivi del business. L'Open Innovation diventa anche la chiave di accesso alle opportunità Industry 4.0. Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti gli elementi chiave per:

- definire il piano di innovazione, individuando le priorità aziendali e le competenze e risorse necessarie
- collegarsi con i luoghi dove si costruisce innovazione utile e facilmente utilizzabile per il settore agricolo
- definire un piano di raccolta delle proposte e selezionare le soluzioni più adatte per le proprie esigenze
- gestire le informazioni confidenziali e la proprietà intellettuale

Il corso, quindi, guida i destinatari a orientare le proprie scelte nel campo dell'Open Innovation, partendo dalle idee, passando per le strategie, fino ad arrivare al lancio. Il tutto anche attraverso l'esame di concreti casi di business.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo Unico - Open Innovation: definizioni e metodologie applicative

- Open Innovation nel settore agricolo: il contesto socio-economico e tecnologico in cui si sviluppa, teorizzazione del modello e attuale utilizzo
- L'innovazione tecnologica e di prodotto: miglioramento della competitività
- L'investimento in progetti di ricerca e sviluppo dell'azienda
- L'applicazione dell'Open Innovation: quali attori, esempi di successo nel mondo Industriale (Grandi e Piccole Imprese) e della Ricerca, fattori chiave di successo
- Gli strumenti, le modalità e le organizzazioni per l'Open Innovation
- Quali opportunità con l'Open Innovation? Come decidere, come scegliere progetti e partners
- Gli impatti delle scelte di innovazione sulle performance aziendali
- Come realizzare l'Open Innovation: Organizzazione, sviluppo del progetto, valutazione dei risultati.



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso, come indicato in premessa, fa parte del progetto Skills4Agri risultato della collaborazione tra Enapra/Confagricoltura e Intesa Sanpaolo Formazione. I docenti sono selezionati tra i migliori esperti delle materie indicate.



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



OBIETTIVI

Le giornate formative intendono far comprendere l'impatto e le opportunità offerte dal Digitale sul modello di business per valorizzare le imprese del mondo dell'agricoltura/agribusiness orientandole all'innovazione attraverso processi di trasformazione e implementazione delle strategie manageriali e commerciali.

Partendo dall'analisi dei trend e delle opportunità, si declineranno strategie e azioni realizzabili per facilitare il processo di crescita aziendale con il digitale.



DESTINATARI

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



PROGRAMMA

Modulo 1 - Dalle opportunità alle strategie

- Opportunità digitali e ambiti di applicazione nel mondo dell'agricoltura: processi produttivi, promozione dei prodotti, scelte e rotazione dei prodotti, distribuzione, stoccaggio, rivitalizzazione dei prodotti e/o immissione in mercati diversi, interpretazione dei raccolti, agricoltura di precisione (coltura e concimazione, indici vegetativi) sensori e droni, sostenibilità ambientale, big data per il farming, digital agronomist, Qr code e customer satisfaction
- Obiettivo crescita di fatturato e cambiamenti da agire: il passaggio dal concetto di rischio alla trasformazione continua
- Strategie di digital marketing
- Keyword: business model digitale, tecnologie digitali, metriche, consumatore digitale
- Come cambiare, come muoversi efficacemente e con quali canali, come guardare con occhi diversi il rapporto prodotto cliente
- Impresa agri-digital, dal/dai prodotto/i all'accesso diffuso, impatti e fatturato

Modulo 2 - Scelte e azioni di sviluppo

- Comprendere la Customer experience: ascoltare il cliente, rendere unici i propri prodotti, mettere in risalto il valore del prodotto
- Punti di attenzione: le persone, il contatto, i canali e i tempi
- Elementi strategici di E-commerce
- Utility dei social media come canali di promo, contatto e caring
- Misurazione e verifica dell'efficacia dei cambiamenti
- Dinamica di autodiagnosi: individuare i margini di miglioramento della propria azienda per sviluppare il piano di sviluppo digitale
- Casi studio: ViVino, 3Bee Hive Tech (dispositivo per monitorare informazioni sullo stato di salute delle api e produzione del miele/dati in cloud) H-Farm (piattaforma di contatto fra aziende agricole e produttori di attrezzature, sementi, agrofarmaci con impostazione trading) e ulteriori casi che saranno focalizzati in base alla composizione d'aula



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra e Confagricoltura tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.





EXPORT E INTERNAZIONALIZZAZIONE

L'ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE



OBIETTIVI

Attraverso l'aggiornamento di figure operanti nel settore agricolo, il corso intende far fronte alle esigenze del nuovo business non più legato, come in passato, al territorio ma ormai proiettato su ambiti molto più estesi, dovuti al crescente fenomeno della globalizzazione. Questo percorso fornirà una risposta a tutte quelle aziende che si stanno approcciando con la realtà mutata del commercio e del mercato e che richiedono di poter disporre di professionalità adeguate per estendere il proprio business in altri Paesi. In un mercato caratterizzato da fenomeni di globalizzazione con sfide sempre più complesse per le imprese, l'internazionalizzazione è la scelta strategica del futuro.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Politiche di sviluppo internazionale

- Trend di sviluppo internazionale
- Dimensioni del mercato
- Gestione delle problematiche doganali

Modulo 2 - Metodologie e strumenti di internazionalizzazione

- Metodologie e strumenti
- Aspetti fiscali e legali
- Web research B2B
- Gestione dati con CRM

Modulo 3 - Marketing e posizionamento internazionale

- Analisi di mercato
- Geomarketing
- Segmentazione del mercato
- Posizionamento strategico

Modulo 4 - Agevolazioni e finanziamenti comunitari"

- Come ricercare e accedere ai fondi
- Controllo del sistema finanziario e contabile
- Controllo del budget



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso, come indicato in premessa, e fa parte del progetto Skills4Agri risultato della collaborazione tra Enapra/Confagricoltura e Intesa San Paolo Formazione. I docenti sono selezionati tra i migliori esperti delle materie indicate.



SVILUPPARE LA FUNZIONE DELL' EXPORT DELLE AZIENDE AGRICOLE E AGROALIMENTARI



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le funzioni 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

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



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



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 un'ottimale gestione dei rapporti commerciali con l'estero. Si offre inoltre uno studio approfondito e completo di tutte le problematiche legali che si affrontano nei mercati internazionali.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

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

- Quadro giuridico della pratica di Import-Export
- 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

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

Modulo 4 - Classificazione e valore delle merci

- Sistema armonizzato
- Nomenclatura combinata e Taric
- Informazione tariffaria vincolante (ITV)

Modulo 5 - Adempimenti doganali

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

Modulo 6 - La consegna delle merci e gli Incoterms 2010

- Aspetti normativi sui trasporti e le spedizioni
- La scelta del vettore e dello spedizioniere più adatto alla spedizione
- Cenni sulle coperture assicurative



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono stati selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale





GESTIONE AZIENDALE

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



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Dirigenti, quadri, impiegati di un'azienda agricola.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il bilancio

- 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 - Gli aspetti fiscali

- 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

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti del corso sono stati selezionati da Enapra e Confagricoltura tra migliori esperti nazionali della materia.



OTTIMIZZARE L'ACCESSO AL CREDITO IN AGRICOLTURA



OBIETTIVI

Il corso ha come obiettivo specifico quello di dare le principali nozioni per accedere ai finanziamenti concessi dalle banche od 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 valuta l'impresa ed il suo progetto di investimento e quali sono i normali metodi/strumenti di valutazione adottati dal sistema bancario. Al termine del corso gli allievi sapranno utilizzare al meglio gli strumenti di bilancio per presentare correttamente una domanda di accesso al credito.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

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

- La metodologia di analisi creditizia
- Perché un sistema di valutazione specifico per le imprese agricole - La valorizzazione degli elementi tipici di un'azienda agricola

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

- L'analisi economica, patrimoniale e finanziaria di un'azienda agricola - Il progetto credito di Confagricoltura: AGRICHECK
- Il rating delle imprese agricole, la valutazione dei fabbisogni finanziari e strumenti del credito, il programma "Sviluppo Filiere"



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso, come indicato in premessa, e fa parte del progetto Skills4Agri risultato della collaborazione tra Enapra/Confagricoltura e Intesa San Paolo Formazione. I docenti sono selezionati tra i migliori esperti delle materie indicate.



GLI STRUMENTI DI FINANZIAMENTO IN AGRICOLTURA



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il bilancio

- 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

Modulo 2 - I finanziamenti pubblici

- I finanziamenti BEI e le garanzie FEI
- La nuova legge "Sabatini"
- I prodotti finanziari ISMEA: garanzie, finanza agevolata e fondo credito



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso, come indicato in premessa, è fa parte del progetto Skills4Agri risultato della collaborazione tra Enapra/Confagricoltura e Intesa San Paolo Formazione. I docenti sono selezionati tra i migliori esperti delle materie indicate.



LA GESTIONE DEL RISCHIO IN AGRICOLTURA



OBIETTIVI

Negli ultimi anni si è assistito allo smantellamento dei classici strumenti di stabilizzazione e difesa dei prezzi che per decenni hanno contraddistinto la politica agricola comune (Pac) dell'Unione europea, all'apertura del mercato interno alla concorrenza ed all'incremento della frequenza e della virulenza di fenomeni climatici calamitosi e degli attacchi parassitari. Per contrastare tali fenomeni, diventa di fondamentale importanza per l'impresa agricola professionale mettere in atto delle strategie di difesa attiva contro le diverse tipologie di rischio, onde evitare situazioni traumatiche in termini economici, finanziari e di cassa. In Italia c'è una forte e consolidata tradizione nell'ambito della prevenzione e della gestione del rischio, in particolare con gli strumenti assicurativi. Tutto lascia presupporre che in futuro, anche per effetto della riforma della Pac in corso, ci sarà un'ulteriore spinta in tale direzione, anche con la diffusione di strumenti e di formule nuove come i fondi di mutualizzazione, gli stabilizzatori del reddito, il ricorso ai mercati a termini ed altri derivati. Il corso si pone l'obiettivo di sviluppare le conoscenze sui vecchi e nuovi strumenti di gestione del rischio, così come si presentano oggi in Italia e tenendo conto dei possibili sviluppi a seguito della riforma omnibus e della nuova Pac per il dopo 2020.



DESTINATARI

Dirigenti ed impiegati di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione agli strumenti di gestione del rischio in agricoltura in Italia e nella Ue

- Le assicurazioni agevolate
- I fondi di mutualizzazione
- I mercati a termini e strumenti derivati

Modulo 2 - I regimi di aiuto europei e nazionali a favore delle misure di gestione del rischio

- Le misure di sostegno per l'ortofrutta
- Le misure di sostegno per il vino
- Le misure del piano di sviluppo rurale nazionale (PSRN) 2014-2020
- Le prospettive alla luce delle proposte e del dibattito sulla riforma Pac



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso, come indicato in premessa, e fa parte del progetto Skills4Agri risultato della collaborazione tra Enapra/Confagricoltura e Intesa San Paolo Formazione. I docenti sono selezionati tra i migliori esperti delle materie indicate.





OBIETTIVI

Le reti rappresentano uno strumento giuridico - economico di cooperazione fra imprese che, attraverso la sottoscrizione di un "contratto di rete" si impegnano reciprocamente, in attuazione di un "programma comune", a collaborare in forme ed ambiti attinenti le proprie attività, scambiando informazioni e/o prestazioni di natura industriale, commerciale, tecnica o tecnologica e/o realizzando in comune determinate attività attinenti l'oggetto di ciascuna impresa. Lo scopo della rete si identifica nell'obiettivo di accrescere, individualmente e collettivamente, la capacità innovativa e la competitività sul mercato delle imprese partecipanti, quale ragione d'essere dell'aggregazione, nelle forme e nelle modalità definite dalle imprese stesse all'interno del contratto.

L'obiettivo del corso è favorire nei partecipanti l'approfondimento, sotto il profilo civilistico, fiscale e giuslavoristico, di tutti i punti principali della costituzione e del governo di una "rete", l'acquisizione di competenze per realizzare e gestire "progetti di reti di impresa".



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione e concetti base

- Il concetto e la definizione giuridica di rete di imprese
- Cos'è il contratto di rete: Evoluzione normativa
- Chi può stipulare un contratto di rete
- La forma del contratto e gli adempimenti pubblicitari
- Qual è l'oggetto e quali sono i contenuti del contratto
- La definizione del programma di rete
- Come si istituisce il fondo patrimoniale

Modulo 2 - La gestione delle reti

- Come si gestisce la rete
- Il regime delle responsabilità nel contratto di rete
- Come si esce dalla rete
- La procedura per la costituzione di una rete di impresa
- Il contratto di rete in agricoltura
- I vantaggi della rete di impresa
- La diffusione delle reti di impresa
- La fiscalità delle reti di impresa
- Le assunzioni congiunte ed il distacco nel contratto di rete



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso, come indicato in premessa, e fa parte del progetto Skills4Agri risultato della collaborazione tra Enapra/Confagricoltura e Intesa San Paolo Formazione. I docenti sono selezionati tra i migliori esperti delle materie indicate.



L'APPROCCIO COLLETTIVO PER ACCEDERE AI FONDI DEL PSR 2014 - 2020



OBIETTIVI

Gli approcci collettivi per l'accesso ai fondi pubblici della politica di sviluppo rurale (PSR 2014-2020) assumono un'importanza sempre maggiore ed interessano diverse misure e non solo quelle destinate a finanziare gli investimenti aziendali. Con la programmazione 2014-2020 c'è una specifica misura (Cooperazione) che finanzia progetti ideati, presentati e realizzati da partenariati di soggetti privati e pubblici. Anche le misure agro-ambientali prevedono il ricorso ai cosiddetti progetti collettivi, nei quali un gruppo di agricoltori collabora per aderire collettivamente ad impegni comuni, in modo che le tecniche agricole sostenibili siano applicate in una porzione continua di territorio. Quasi tutte le Regioni italiane hanno confermato l'utilizzo dell'approccio dei progetti di filiera, nei quali gli agricoltori, insieme all'industria di trasformazione, alle organizzazioni di produttori e ad altri agenti della filiera, presentano un programma di investimenti con azioni individuali e collettive, animati dall'obiettivo di perseguire il miglioramento delle prestazioni aziendali e dell'intero sistema produttivo locale. Il corso si pone l'obiettivo di sviluppare le conoscenze sugli approcci collettivi previsti nell'ambito della programmazione per lo sviluppo rurale per il settennio 2014-2020. In particolare, si prenderà in considerazione le diverse opportunità contenute nella Misura 16 (Cooperazione) e il tema innovativo dell'attuazione collettiva delle misure agro-ambientali, così come previste nel PSR regionale.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione alle diverse forme di approccio collettivo per l'accesso ai fondi del PSR 2014-2020

- I progetti di filiera
- L'approccio collettivo per le misure ambientali
- La Misura 16 della Cooperazione (PEI AGRI, filiera corta, ecc.)

Modulo 2 - Le schede di misura ed i bandi nel PSR regionale 2014-2020; come gestire l'accesso ai fondi del PSR 2014-2020 tramite l'approccio collettivo



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

Il corso, come indicato in premessa, e fa parte del progetto Skills4Agri risultato della collaborazione tra Enapra/Confagricoltura e Intesa San Paolo Formazione. I docenti sono selezionati tra i migliori esperti delle materie indicate.



LA FIGURA DEL FATTORE NELLE AZIENDE AGRICOLE



OBIETTIVI

L'obiettivo del presente corso parte dalla consapevolezza della rilevante importanza della figura del fattore e intende fornire aggiornamenti e nuove competenze. In sintesi si intende attivare un vero e proprio esperimento di reingegnerizzazione della figura professionale in armonia con i nuovi assetti organizzativi della moderna azienda agricola. I partecipanti saranno aggiornati su tutti gli aspetti tecnici, normativi e fiscali ai quali sono soggette le aziende agricole nei vari settori. Sulla base della tipologia di aziende che manifesteranno interesse alla partecipazione, verranno scelti e sviluppati argomenti sui particolari settori produttivi. Il corso prevede lo sviluppo mix di approcci metodologici che vanno dalla lezione frontale, casi studio e discussioni guidate.



DESTINATARI

Dirigenti, Quadri e Impiegati di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La figura del fattore

- 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

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

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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



ALTO CORSO IN ECONOMIA, POLITICA E MERCATI VITICOLI E ENOLOGICI



OBIETTIVI

L'alto corso intende fornire le conoscenze e le competenze legate agli aspetti normativi, economici e commerciali concernenti la filiera vitivinicola. I destinatari saranno guidati alla comprensione della struttura e degli aspetti dinamici che caratterizzano le filiere vitivinicole quali elementi costitutivi non solo del sistema agroindustriale, ma del più ampio sistema economico, sociale e territoriale. Nella parte applicativa l'insegnamento si propone di dare evidenza empirica ai principi di economia vitivinicola e allo studio delle filiere vitivinicole attraverso esercitazioni ed analisi di casi studio.



DESTINATARI

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



PROGRAMMA

Modulo 1 - Economia e gestione nel settore vitivinicolo

- Lo scenario del vino: identità e complessità
- Il consumo di vino come motore reale dello scenario mondiale
- La dinamica recente della viticoltura tra Europa e Nuovo mondo
- Dentro la scatola magica: le cantine per la trasformazione

Modulo 2 - Politica vitivinicola

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

Modulo 3 - Legislazione

- Categorie dei prodotti vitivinicoli
- Etichettatura dei vini (Reg. Ce607/09)
- Pratiche enologiche (Reg. Ce 606/09)
- Riconoscimento delle DO e modifica dei disciplinari, Comitato Nazionale, Piano dei controlli e Consorzi di tutela
- Il sistema sanzionatorio



DURATA

30 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti del corso sono stati selezionati tra migliori esperti accademici del settore. I contenuti sono stati messi a punto con il contributo l'Accademia Italiana della Vite e del Vino e con Docenti Universitari con i quali Enapra realizza collaborazioni.



IL PACKAGING DEL PRODOTTO AGRICOLO E AGROALIMENTARE



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



DESTINATARI

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



PROGRAMMA

Modulo 1 - L'etichettatura

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

Modulo 2 - Il packaging

- 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
16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



E10 INIZIO

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



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Responsabili accoglienza, impiegati di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Parte introduttiva

- Le principali tipologie di social media
- I social media e il mondo agroalimentare
- L'influenza delle recensioni sul processo di scelta e acquisto del prodotto

Modulo 2 - Le tecniche efficaci

- Come incentivare le recensioni
- Come rispondere alle recensioni online
- Come sfruttare i commenti e recensioni on line per condurre ricerche di marketing e valutazioni di posizionamento dell'immagine aziendale
- L'importanza del sito proprietario per sfruttare la presenza sui social media



DURATA

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





NORMATIVA IGIENE QUALITA'

LA PRODUZIONE BIOLOGICA: NORME E TECNICHE



OBIETTIVI

Il corso intende fornire le competenze 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 e alla bio consulenza .



DESTINATARI

Dirigenti di aziende agricole, Tecnici di imprese di servizi in agricoltura.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il metodo biologico e biodinamico

- Introduzione al metodo biologico 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 mezzi tecnici impiegabili; fertilizzazione del terreno e protezione delle piante; raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti; attività aziendali connesse alla produzione vegetale

Modulo 2 - Le certificazioni

- 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

Modulo 3 - Le gestione documentale

- 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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.





OBIETTIVI

Obiettivo del corso è esaminare le principali novità introdotte nel campo dell'etichettatura dei prodotti alimentari dal Regolamento (UE) n.1169/2011 "sull'informazione al consumatore", a seguito dell'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.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

- 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

8 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



LA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ NEL COMPARTO VITIVINICOLO



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Responsabili amministrativi delle PMI vitivinicole ed operai del settore viticolo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione ai sistemi di qualità

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

Modulo 2 - I sistemi di qualità

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



DURATA

18 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



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



OBIETTIVI

Il corso vuole accendere un focus sull'importanza dell'igiene nell'intero processo di vinificazione e affinamento sia per quanto riguarda gli specifici impianti e attrezzatura di lavorazione sia per quanto riguarda gli ambienti di lavoro preposti. Nel corso verranno trattati i vari 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).



DESTINATARI

Operatori di cantina.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Analisi delle condizioni di igiene

- descrizione dei singoli microrganismi presenti in cantina
- descrizione e ciclo biologico dei microrganismi dannosi per il vino
- individuazione dei punti critici di contaminazione nella filiera (dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento)
- l'importanza della sanificazione
- l'importanza dell'igienizzazione

Modulo 2 - Norme e strumenti per l'igiene

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

Modulo 3 - Le procedure di sanificazione e igienizzazione

- le fasi della detersione
- modalità di azione dei detergenti nella rimozione dello sporco
- importanza delle caratteristiche compositive dell'acqua sull'azione dei detergenti
- le fasi della disinfezione
- la valutazione dell'intervento di sanificazione: i controlli delle superfici e degli ambienti
- predisposizione di un piano di pulizia in cantina



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



F5

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



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

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



PROGRAMMA

Modulo 1 - Il vino biologico e biodinamico

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

Modulo 2 - Le certificazioni ambientali del settore vino

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

Modulo 3 - Il mercato nazionale ed internazionale

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



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.





PRODUZIONI

LOTTA BIOLOGICA E INTEGRATA NELLA PRODUZIONE ORTOFRUTTICOLA



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori di aziende ortofrutticole.



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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



LA LOTTA INTEGRATA ALLE AVVERSITÀ BIOTICHE DEL SUOLO IN AMBIENTE PROTETTO



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. L'operatore sarà dunque in grado di ottimizzare l'uso e il trattamento di antiparassitari in serra per ridurre l'impatto ambientale e salvaguardare la salubrità dei prodotti. 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. Ulteriore obiettivo specifico è quello di formare gli agricoltori ad una corretta applicazione dei mezzi di lotta biologica nell'ottica di incrementare l'efficacia degli stessi, di miglioramento delle caratteristiche igienico sanitarie dei prodotti ortofrutticoli e di salvaguardia degli ecosistemi.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La lotta integrata

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

Modulo 2 - Le procedure e le tecniche

- 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
- 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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



CORSO DI FERTIRRIGAZIONE, SOLUZIONI NUTRITIVE E FERTILIZZANTI IDROSOLUBILI



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.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Principi di fertirrigazione

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

Modulo 2 - La preparazione delle soluzioni

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

Modulo 3 - Esercitazione pratica

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



DURATA

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



IMPLEMENTAZIONE E SVILUPPO DI SISTEMI DI TRACCIABILITÀ



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 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.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Parte introduttiva ed elementi base

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

Modulo 2 - Strumenti e sistemi

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

Modulo 3 - Gestione dei processi e relative tecnologie

- 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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.





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.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Aspetti generali del corso - IPM

- 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

- Normativa nazionale e comunitaria di riferimento per l'IPM
- Piano d'azione nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari

Modulo 2 - Integrated Pest Management (Gestione Integrata Fitosanitaria)

- 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

32 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enpra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



MIGLIORARE LA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Direttori di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - La qualità chimica del prodotto

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

Modulo 2 - La qualità organolettica del prodotto

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



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



TECNICHE COLTURALI INNOVATIVE PER L'AGRICOLTURA



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori di aziende 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

24 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.





OBIETTIVI

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



DESTINATARI

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



PROGRAMMA

Modulo 1 - Le scelte viticole in funzione degli obiettivi produttivi

- Botanica e forma morfologica della vite
- La vite e cenni della sua fisiologia
- La vite si nutre con le radici esplorando il terreno. Come?

Modulo 2 - Miglioramento genetico

- All'interno delle forme e comportamenti varietali dei vitigni l'uomo ha scelto e sceglie con la selezione clonale che ha vantaggi e limiti
- Il mondo vegetale è anch'esso assediato dai virus. La vite si può difendere?

Modulo 3 - I principali vitigni: loro caratteristiche ed adattabilità

- Dopo la vittoria sulla fillossera l'uomo ha capito come far sopravvivere la vite: il ruolo dei portinnesti
- I vitigni: un patrimonio inestimabile. Quelli più importanti e diffusi nel paese li chiamiamo "Italiaci"
- Non dimentichiamo vitigni meno presenti in coltura ma caratteristici. Che ruolo hanno?

Modulo 4 - La scelta delle aree di coltivazione

- Le zonazioni, il terroir, le denominazioni: parole conosciute che hanno importantissimi legami con il sistema colturale e con la legislazione non solo da oggi
- L'Italia e le sue zone viticole

Modulo 5 - La scelta delle tecniche colturali

- Come nasce oggi una vite ed il ruolo del sistema (vivaismo) che la rende disponibile agli agricoltori
- Le forme di allevamento: un'architettura predisposta dall'uomo e le azioni per organizzarla e preservarla
- 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



DURATA

30 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti del corso sono stati selezionati tra migliori esperti accademici del settore. I contenuti sono stati messi a punto con il contributo dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e con Docenti Universitari con i quali Enapa realizza collaborazioni.





OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Il corso è rivolto ad Enologi dipendenti di aziende vitivinicole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Enologia: aspetti generali

- Composizione dell'uva finalizzata al prodotto finale
- Gas tecnici: ossigeno, anidride carbonica, azoto, anidride solforosa
- Refrigerazione, Centrifugazione, Filtrazione, Flottazione
- Fermentazione e Vinificazione

Modulo 2 - Approfondimenti

- Sostanze aromatiche e vinificazioni in bianco
- Tannini e colloidali e vinificazioni in rosso e rosato
- Metodo Classico e Metodo Charmat
- Microbiologia enologica
- Ausiliari chimici e biologici
- Il controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi
- Qualità dell'imbottigliamento e evoluzione dei vini
- Tappi e altre chiusure; Botti e barriques
- Analisi Chimica nella caratterizzazione dei vini

Modulo 3 - Analisi Sensoriale

- Teoria
- Applicazioni

Modulo 4 - Valore Nutrizionale dei Vini

- Vista, olfatto, sapore del vino: anatomia e fisiologia clinica
- Digestione, assorbimento, biotrasformazioni, biodisponibilità dei componenti del vino
- Alcol e sistema nervoso centrale
- Obesità e diabete, prevenzione e controllo: stile di vita, dieta mediterranea
- Cancro e consumo moderato di bevande alcoliche



DURATA

30 ore



10

NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti del corso sono stati selezionati tra migliori esperti accademici del settore. I contenuti sono stati messi a punto con il contributo l'Accademia Italiana della Vite e del Vino e con Docenti Universitari con i quali Enapra realizza collaborazioni.



RICONOSCIMENTO DEI SINTOMI E CONTROLLO DELLE PRINCIPALI FITOPATIE DELLA VITE



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operai del settore viticolo.



PROGRAMMA

Modulo 1

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

Modulo 2

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



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



TECNICHE INNOVATIVE DI POTATURA DELLA VITE



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operai del settore viticolo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Introduzione teorica

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

Modulo 2 - Esercitazione pratica

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



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



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



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori del settore viti-vinicolo.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Parte introduttiva

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

Modulo 2 - Tecniche per la raccolta e l'analisi sensoriale

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



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti di settore a livello nazionale.



G13 NUOVO

L'APICOLTURA NELL'AZIENDA AGRICOLA



OBIETTIVI

L'impollinazione incrociata rappresenta, nella moderna azienda agricola, un fattore determinante per ottenere un miglioramento della qualità e un incremento produttivo, soprattutto nel settore frutticolo e nella produzione delle sementi, sia in campo sia in ambiente protetto. Nasce quindi la necessità di diversificare le offerte, aggiungendo l'apicoltura tra i settori di intervento e le pratiche colturali. Si garantiranno sia gli incrementi qualitativi richiesti dai consumatori sia la difesa della biodiversità, necessari nelle nostre campagne e negli ambienti naturali. L'obiettivo del corso è fornire il background tecnico agli agricoltori/imprenditori che vogliono usufruire dei vantaggi offerti dell'impollinazione incrociata fornita dalle api e, al contempo, produrre un miele di qualità. Tutto ciò sarà possibile attraverso un approccio operativo che consente l'acquisizione di competenze specifiche.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Nozioni di apicoltura

- Importanza dell'ape in agricoltura e per il territorio
- Morfologia e biologia dell'ape
- Organizzazione sociale della famiglia di api
- Localizzazione e disposizione degli alveari
- Calendario delle attività
- Sciamatura naturale: fattori determinanti, controllo
- Tecniche di produzione del miele

Modulo 2 - Le api per l'impollinazione

- Biologia florale e impollinazione
- Il servizio di impollinazione
- I trattamenti antiparassitari alle colture
- Colture arboree
- Colture da seme
- Colture protette



DURATA

12 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





OBIETTIVI

Le produzioni derivanti da metodi di agricoltura biologica e biodinamica stanno sempre più incontrando i favori dei consumatori, con fette di mercato sempre più consistenti. Tra i prodotti di qualità derivanti da tali metodiche, il settore dell'apicoltura è presente con diverse tipologie di prodotto: miele, polline, pappa reale, propoli, idromele, aceto di miele e cera. In questo contesto la conoscenza delle strategie di lotta contro *Varroa destructor* (acaro endemico che colpisce e distrugge gli allevamenti apistici italiani) a basso impatto ambientale rappresenta un fattore-chiave. L'obiettivo del corso è fornire il background tecnico agli apicoltori che vogliono convertire la propria azienda apistica al biologico, producendo un miele di qualità attraverso l'applicazione di tecniche e mezzi di lotta biologica e biodinamica.



DESTINATARI

Operatori di aziende agricole.



PROGRAMMA

Modulo 1 - Nozioni di apicoltura

- Importanza dell'ape in agricoltura e per il territorio
- Morfologia e biologia dell'ape
- Organizzazione sociale della famiglia di api
- Localizzazione degli alveari biologici
- Tecniche di produzione del miele e degli altri prodotti dell'alveare

Modulo 2 - Tecniche di apicoltura biologica e biodinamiche

- Lotta alla varroa: principi attivi ammessi nel biologico
- La normativa comunitaria sul biologico
- Docenti
- Tecnico apistico di Ente di Certificazione Bio
- Tecnico apistico Federazione Apicoltori Italiani



DURATA

16 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI





COMPETENZE TRASVERSALI

H1

COMUNICAZIONE E SODDISFAZIONE DEL CLIENTE



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari, figure a contatto con il cliente, personale di segreteria a contatto con i clienti/soci, impiegati e funzionari negli uffici con compito di contatto con il cliente.



PROGRAMMA

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

**Modulo 1 - Acquisire consapevolezza su cosa significa offrire un servizio di qualità.
Costruire una cultura del Servizio al Cliente**

**Modulo 2 - Comunicare efficacemente con il cliente esterno; trattare con i clienti
"difficili" o arrabbiati; pianificare il miglioramento della comunicazione
con il cliente esterno**

**Modulo 3 - Comunicare efficacemente con il cliente interno: il concetto di cliente
interno e la catena del servizio "fornitore-cliente interno"**

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



DURATA

18 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti a livello nazionale.



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



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Responsabili di servizio, coordinatori, impiegati delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

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

Modulo 1 - Teoria del funzionamento gruppale: le relazioni nei gruppi di lavoro

Modulo 2 - Strumenti di autovalutazione per migliorare le proprie modalità relazioni in gruppo

Modulo 3 - Contrasti e conflitti nei gruppi di lavoro

Modulo 4 - Obiettivi individuali e obiettivi di gruppo: collaborazione versus competizione



DURATA

18 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti a livello nazionale.



H3

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO DI GRUPPO: IL TEAM WORK



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

Operatori delle aziende agricole e agroalimentari.



PROGRAMMA

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

Modulo 1 - La gestione del tempo: criteri di urgenza e importanza

Modulo 2 - Dall'obiettivo al risultato: modelli e strumenti di pianificazione

Modulo 3 - Riconoscere la propria modalità di gestione delle scadenze, interferenze e pressioni esterne

Modulo 4 - Azioni di miglioramento: predisporre un piano d'azione



DURATA

18 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti a livello nazionale.



**OBIETTIVI**

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

**DESTINATARI**

Responsabili di servizio, coordinatori, impiegati delle aziende agricole e agroalimentari.

**PROGRAMMA**

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

Modulo 1 - Intelligenza emotiva - Ruolo e funzioni del team leader

Modulo 2 - Competenze psicologiche e capacità relazionali -Management e senso di appartenenza

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

**DURATA**

18 ore

**NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI**

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti a livello nazionale.



H5

SAPER PARLARE IN PUBBLICO



OBIETTIVI

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



DESTINATARI

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



PROGRAMMA

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

Modulo 1 - Le fasi del Public Speaking decollo, volo, atterraggio

**Modulo 2 - La salute emozionale: consapevolezza delle funzioni emotive;
La progettazione di una presentazione**

**Modulo 3 - Il contesto, lo speaker, il messaggio, il pubblico; Le modalità di
comunicazione: l'espressione corporea; La gestione delle obiezioni**

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



DURATA

18 ore



NUMERO MINIMO DEI PARTECIPANTI

I docenti sono selezionati da Enapra tra i migliori esperti a livello nazionale.



FOR.AGRI



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

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

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

COME ADERIRE

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

mento potrà chiedere i finanziamenti senza alcun onere aggiuntivo.

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

Per saperne di più:

FOR.AGRI

Via Flavia, 3 - 00187 Roma

Tel. 06.88817690 Fax 06.92912578

Email: info@foragri.com

PEC: direzione@pec.foragri.com

www.foragri.com





ENAPRA

ENTE NAZIONALE PER LA RICERCA E LA FORMAZIONE IN AGRICOLTURA

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