



*Giunta Regionale della Campania*

**DECRETO DIRIGENZIALE**

DIRETTORE GENERALE/  
DIRIGENTE UFFICIO/STRUTTURA

**Dott.ssa Passari Maria**

DIRIGENTE UNITA' OPERATIVA DIR. / DIRIGENTE  
STAFF

DECRETO N°	DEL	DIREZ. GENERALE / UFFICIO / STRUTT.	UOD / STAFF
<b>434</b>	<b>08/07/2024</b>	<b>7</b>	<b>0</b>

Oggetto:

*Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura con allegati;*

Data registrazione	
Data comunicazione al Presidente o Assessore al ramo	
Data dell'invio al B.U.R.C.	
Data invio alla Dir. Generale per le Risorse Finanziarie (Entrate e Bilancio)	
Data invio alla Dir. Generale per le Risorse Strumentali (Sist. Informativi)	

**PREMESSO che:**

- a) con Regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, sono state dettate norme sul sostegno ai piani strategici che gli Stati membri devono redigere nell'ambito della politica agricola comune (piani strategici della PAC) e finanziati dal Fondo Europeo Agricolo di Garanzia (FEAGA) e dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) e che abroga i regolamenti (UE) n. 1305/2013 e (UE) n. 1307/2013;
- b) la Commissione Europea con Decisione n. C (2022) 8645 final del 02/12/2022 ha approvato il Piano Strategico della PAC 2023-2027 dell'Italia, finanziato dal Fondo Europeo Agricolo di Garanzia (FEAGA) e dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) CCI 2023IT06AFSP00;
- c) il Piano Strategico della PAC 2023-2027 prevede che gli interventi relativi allo sviluppo rurale siano attuati attraverso la gestione operativa delle Regioni, in qualità di Organismi Intermedi, tramite le Autorità di Gestione regionali e con il coinvolgimento degli Organismi Pagatori;
- d) il citato Regolamento (UE) n. 2115/2021 prevede, all'art. 124, l'istituzione, da parte di ciascuno Stato membro, di un Comitato Nazionale di Monitoraggio e ne definisce la composizione, i compiti e le funzioni, disponendo in particolare, al paragrafo 5, che "qualora siano stabiliti elementi a livello regionale, si possono istituire comitati di monitoraggio regionali per monitorare l'attuazione degli elementi regionali e fornire al comitato di monitoraggio nazionale informazioni al riguardo";
- e) con Deliberazione n. 715/22 la Giunta Regionale della Campania ha preso atto della Decisione Comunitaria di approvazione del Piano Strategico della PAC 2023-2027 dell'Italia che ripartisce tra le Regioni le risorse per lo sviluppo rurale ed ha demandato ai competenti uffici regionali della Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – cod. 500700 - l'implementazione degli interventi di sviluppo rurale contenuti nel Piano di competenza dell'Autorità di Gestione della Regione Campania, secondo le schede di intervento codificate nello stesso Piano e tenendo conto delle specificità regionali in esse riportate;
- f) con Decreto n. 33/2023 la Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha approvato il Complemento per lo Sviluppo Rurale (CSR) del Piano Strategico della PAC 2023- 2027 della Regione Campania ver. 1.0;
- g) Il Regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, all'art. 5 pone per la PAC del periodo 2023 2027 l'obiettivo trasversale "Promozione e condivisione delle conoscenze, dell'innovazione e della digitalizzazione", ed in particolare "Promuovere la cooperazione e l'integrazione fra le diverse componenti del sistema della conoscenza e dell'innovazione (AKIS) sia a livello istituzionale sia a livello di strutture operative"; "Promuovere la raccolta di informazioni e la diffusione capillare ed integrata di conoscenze e innovazioni, adeguate alle reali esigenze delle imprese, con particolare attenzione alle micro- piccole e medie imprese agricole e forestali"; "Migliorare l'offerta informativa e formativa con l'adozione di metodi e strumenti nuovi e diversificati che riescano maggiormente a rispondere alle necessità degli operatori agricoli, forestali e quelli operanti nelle aree rurali, con un'attenzione particolare ai giovani neo - insediati e alle donne";
- h) Il PSP nazionale e, di conseguenza, il CSR Campania 2023 2027 prevede, nell'articolazione dei principi e conseguentemente dei criteri di selezione, specifiche premialità per i beneficiari che dimostrino di avere un adeguato grado di conoscenze e competenze su temi specifici;
- i) Gli interventi del CSR Campania 2023 2027 destinati a supporto delle attività formative destinate agli operatori del settore potrebbero non soddisfare tutte le esigenze degli operatori, sia per specifici vincoli legati alla natura del destinatario delle attività formative finanziate dal programma sia per difficoltà legate ad una eventuale inadeguatezza delle risorse finanziarie disponibili oppure, infine, per problemi legati alla programmazione temporale delle attività;

**PREMESSO, altresì che:**

- a) al fine di assicurare un livello qualitativo adeguato dei servizi di consulenza e formazione è stato istituito, con DRD 621 del 23 ottobre 2023, un Elenco di Organismi di Formazione e di Consulenza Qualificati ai fini dell'attuazione degli interventi "Erogazione di Servizi di Consulenza (SRH 01)"; "Formazione degli

imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali (SRH 03)”; “Cooperazione per azioni di supporto all’innovazione e servizi rivolti ai settori agricolo, forestale e agroalimentare (SRG 09)”;

- b) con DRD n. 143 del 29/02/2024 sono state approvate le “Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura - rilascio delle autorizzazioni, gestione delle attività, esami finali, monitoraggio e vigilanza in fase di erogazione” con le quali è data la possibilità di autorizzare percorsi formativi il cui costo sia a carico dei partecipanti o di Enti terzi, assicurando allo stesso tempo un adeguato livello di controllo sulla rispondenza dell’offerta formativa rispetto a requisiti qualitativi minimi prefissati, nonché sull’effettiva erogazione dei servizi formativi;

#### **CONSIDERATO che:**

- a) le “Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura - rilascio delle autorizzazioni, gestione delle attività, esami finali, monitoraggio e vigilanza in fase di erogazione” approvate con DRD n. 143 del 29/02/2024 non prevedono la possibilità di svolgere le attività formative autofinanziate in modalità in FAD e/o E-learning;
- b) le “Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura - rilascio delle autorizzazioni, gestione delle attività, esami finali, monitoraggio e vigilanza in fase di erogazione” approvate con DRD n. 143 del 29/02/2024 non prevedono la possibilità di svolgere le attività di formazione per il rilascio e il rinnovo dei certificati di abilitazione all’attività di consulenza per i prodotti fitosanitari né la possibilità di svolgere le attività di formazione per il rinnovo dei certificati di abilitazione all’acquisto e l’utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- c) tra gli allegati alle “Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura - rilascio delle autorizzazioni, gestione delle attività, esami finali, monitoraggio e vigilanza in fase di erogazione” approvate con DRD n. 143 del 29/02/2024 non erano previsti i percorsi formativi relativi al rilascio e rinnovo dei certificati di abilitazione all’acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari e di abilitazione all’attività di consulenza per i prodotti fitosanitari che necessitano di essere definiti in modo puntuale onde garantire il rispetto delle regole stringenti in termini di contenuti e modalità di erogazione sulla formazione dei prodotti fitosanitari previste dalla relativa normativa;
- d) le Linee Guida approvate con DRD n. 143 del 29/02/2024 si applicano ai soli interventi formativi così come di seguito riportati:
- ✓ corso propedeutico al conseguimento del certificato di abilitazione all’acquisto e all’utilizzo dei prodotti fitosanitari (dm 22/01/14 pan e dgr 337/15 e s.m.i.);
  - ✓ aggiornamento degli addetti forestali professionali;
  - ✓ benessere degli animali;
  - ✓ gestione dell’impresa agricola per giovani e nuovi agricoltori.

#### **PRESO ATTO**

- a) degli Accordi fra le Regioni e le Province Autonome - Repertorio Atti 22/230/cr6/c17 del 21/12/2022 Repertorio Atti 21/181/CR5a/C17 del 03/11/2021 recanti le Linee guida relative alle modalità di erogazione della formazione a distanza (FAD) per percorsi di formazione non regolamentata e regolamentata consentono di erogare la formazione a distanza (FAD) in modalità sincrona fino ad un massimo del 50% del monte ore teorico;
- b) dell’esigenza recepita dal settore agricolo campano, di estendere la possibilità di svolgere le attività formative in modalità autofinanziata a tutti i corsi inseriti nel “catalogo delle competenze in agricoltura”;
- c) della necessità di rendere omogenei i percorsi formativi relativi al rilascio e rinnovo dei certificati di abilitazione all’acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari e di abilitazione all’attività di consulenza per i prodotti fitosanitari;

#### **RITENUTO**

- a) di dover approvare il documento “Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura REV.1”

(allegato A) parte integrante e sostanziale del presente provvedimento in sostituzione delle “Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura - rilascio delle autorizzazioni, gestione delle attività, esami finali, monitoraggio e vigilanza in fase di erogazione” approvate con DRD n. 143 del 29/02/2024;

- b) di dover approvare i seguenti allegati Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura REV.1:
- “Catalogo delle competenze in agricoltura per la formazione autofinanziata” (allegato n. 1 alle Linee Guida);
  - Offerta didattica di dettaglio (Allegato n.3 alle Linee Guida)
  - Offerta didattica di dettaglio corsi utilizzatori pan (Allegato n.4 alle Linee Guida)
  - Offerta didattica di dettaglio corsi consulenti pan (Allegato n.5 alle Linee Guida)
  - Offerta didattica di dettaglio rinnovo utilizzatori pan (Allegato n.6 alle Linee Guida)
  - Offerta didattica di dettaglio rinnovo consulenti pan (Allegato n.7 alle Linee Guida)
- c) di dover confermare l’approvazione dell’allegato Richieste credenziali (Allegato n. 2 alle Linee Guida)

## VISTI

- la Decisione n. C (2022) 8645 final del 02/12/2022;
- la Deliberazione della Giunta regionale della Campania n. 715/2022;
- la Deliberazione della Giunta regionale della Campania n. 93/2023;
- il Decreto Dirigenziale n. 33/2023 della Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- il Decreto Dirigenziale n. 132/2023 della Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- il Decreto Dirigenziale n. 621/2023 della Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e successive modifiche ed integrazioni;
- Il Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 55 del 25/05;
- Il Decreto Dirigenziale n. 143 del 29/02/2024 della Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;

Alla stregua dell’istruttoria compiuta dall’ufficio competente nonché dall’espressa dichiarazione di regolarità formale del presente atto resa dal Direttore Generale

## DECRETA

per quanto esposto in narrativa, che si intende integralmente riportato nel presente dispositivo:

- 1 di approvare il documento “Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura REV.1” (allegato A) parte integrante e sostanziale del presente provvedimento in sostituzione delle “Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura - rilascio delle autorizzazioni, gestione delle attività, esami finali, monitoraggio e vigilanza in fase di erogazione” approvate con DRD n. 143 del 29/02/2024;
  - 2 di approvare i seguenti allegati Linee Guida per la formazione autofinanziata in agricoltura REV.1:
    - a) “Catalogo delle competenze in agricoltura per la formazione autofinanziata” (allegato n. 1 alle Linee Guida);
    - b) Offerta didattica di dettaglio (Allegato n.3 alle Linee Guida)
    - c) Offerta didattica di dettaglio corsi utilizzatori pan (Allegato n.4 alle Linee Guida)
    - d) Offerta didattica di dettaglio corsi consulenti pan (Allegato n.5 alle Linee Guida)
    - e) Offerta didattica di dettaglio rinnovo utilizzatori pan (Allegato n.6 alle Linee Guida)
    - f) Offerta didattica di dettaglio rinnovo consulenti pan (Allegato n.7 alle Linee Guida)
  - 3 di confermare l’approvazione dell’allegato Richieste credenziali (Allegato n. 2 alle Linee Guida)
- 4 di inviare il presente decreto:

- ✓ all'Assessore all'Agricoltura;
- ✓ agli Uffici di STAFF e alle UOD della Direzione Generale 5007 Politiche Agricole;
- ✓ all'Ufficio del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale;
- ✓ Allo STAFF 500793 per la divulgazione dei contenuti del documento predetto attraverso il sito web della Regione;
- ✓ alla pubblicazione sulla sezione "Regione casa di vetro" del sito istituzionale della Regione, per dare attuazione a quanto previsto dall'art. 5 della legge regionale n. 23/2017;
- ✓ all'UDCP – Segreteria di Giunta per l'archiviazione;
- ✓ al BURC per la pubblicazione

**PASSARI**



## **Direzione Generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**

### **LINEE GUIDA PER LA FORMAZIONE AUTOFINANZIATA**

#### **REV.1**

#### **Articolo 1 (Premesse)**

1. La Regione Campania adotta le presenti "Linee guida per la formazione Autofinanziata - rilascio delle autorizzazioni, gestione, esami finali e vigilanza in fase di erogazione- per il comparto Agricoltura", nel rispetto del regolamento n. 9 del 2010 "Regolamento di attuazione di cui alla legge regionale n. 14 del 18 novembre 2009, articolo 54, comma 1, lettera b - Disposizioni per la formazione professionale".
2. La struttura responsabile per attuazione delle presenti disposizioni è l'Autorità di Gestione del CSR Campania 2023/2027 della Regione Campania;
3. Le modalità operative di attuazione delle presenti disposizioni con la relativa modulistica (format) da utilizzare per la realizzazione delle attività formative saranno disponibili sul sistema informativo regionale dedicato ([http://www.agricoltura.regione.campania.it/formazione/formazione\\_index.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/formazione/formazione_index.html))
4. Le Agenzie Formative interessate ad avviare un corso autofinanziato devono presentare la richiesta di credenziali di accesso al sistema informativo dedicato alle attività di formazione autofinanziate inerenti alle politiche agricole *mezzo PEC all'indirizzo [psrmisural@pec.regione.campania.it](mailto:psrmisural@pec.regione.campania.it)* utilizzando il format disponibile.
5. la Regione Campania provvederà a comunicare le credenziali di accesso al sistema informativo dedicato alle attività di formazione autofinanziate inerenti alle politiche agricole.
6. Dopo aver ricevuto le credenziali possono inviare la richiesta di autorizzazione all'avvio del percorso formativo *mezzo PEC all'indirizzo [psrmisural@pec.regione.campania.it](mailto:psrmisural@pec.regione.campania.it)*

#### **Articolo 2 (Agenzie Formative gestione delle attività e Obblighi delle Agenzie Formative)**

1. Le Agenzie Formative che intendono erogare percorsi formativi ai sensi dell'articolo 20 del Regolamento 9/2010, al momento della richiesta di autorizzazione allo svolgimento dei corsi di Formazione autofinanziata, devono risultare accreditate, o in fase di rinnovo dell'accreditamento, ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n. 136 del 22/03/2022 e smi. Inoltre, le Agenzie Formative devono essere inserite nell'elenco degli Organismi di Formazione e di Consulenza Qualificati (sezione formazione professionale) di cui all'Avviso approvato con DRD n. 621 del 23 ottobre 2023 e smi fatte salve le disposizioni transitorie di cui all'art. 16 punto 2).
2. Le Agenzie Formative, in ottemperanza alla normativa di riferimento, devono:

- a) rispettare la normativa in materia previdenziale e di sicurezza dei lavoratori;
  - b) utilizzare locali e attrezzature in regola con le vigenti norme in materia di accreditamento o riconosciute ai sensi del DRD n. 621 e, più in particolare, di antinfortunistica, di igiene, di tutela ambientale, di tutela della salute negli ambienti di lavoro e di prevenzione incendi;
  - c) garantire la copertura assicurativa per infortuni e responsabilità civile nei confronti dei partecipanti, esonerando espressamente l'Amministrazione Regionale da ogni responsabilità al riguardo in caso di mancata o irregolare stipulazione delle assicurazioni medesime;
  - d) rispettare la normativa in materia contabile e fiscale;
  - e) garantire la regolarità del rapporto giuridico e professionale del personale docente e non docente coinvolto nelle attività formative;
  - f) rispettare le disposizioni regionali in materia di pubblicizzazione delle attività autofinanziate;
  - g) registrare le attività oggetto di autorizzazione secondo le disposizioni impartite dall'amministrazione regionale;
  - h) conservare, nella fase di erogazione dei percorsi formativi, la documentazione presso la sede operativa ove le attività sono svolte (registri, comunicazioni di rito, formati iscrizione allievi, contratti in essere con il personale docente e non docente, ecc.);
  - i) conservare, a seguito della conclusione delle attività, la documentazione per il periodo di dieci anni ;
  - j) consentire in qualsiasi momento l'accesso presso le sedi legali e/o formative di loro proprietà (o comunque detenute in forza di un rapporto giuridico in corso di validità) al personale appositamente incaricato dall'amministrazione regionale, ai fini dello svolgimento delle attività ispettive e di controllo;
  - k) restituire, entro 60 giorni dalla data di notifica del provvedimento di irrogazione di sanzioni che comportino l'annullamento di una edizione corsuale, la quota di partecipazione eventualmente già versata dai singoli allievi, oltre maggiorazione pari al cento per cento (100%), a semplice richiesta del singolo corsista, pena la sospensione dell'agenzia formativa dalle attività finanziate ed autofinanziate di competenza della Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
3. Nell'ambito della realizzazione del percorso formativo autorizzato, sarà inoltre cura delle Agenzie Formative:
- a) realizzare in proprio tutte le attività, nel rispetto del progetto approvato, delle disposizioni nazionali e regionali vigenti;
  - b) rispettare gli obblighi in materia di pubblicità dei corsi, vidimazione dei registri obbligatori, comunicazioni di rito e calendario delle attività, predisposizione e trasmissione delle prove d'esame, svolgimento degli esami finali, ecc;
  - c) provvedere alla stampa dei registri relativi a ciascun corso, avendo cura di numerare le singole pagine in ordine progressivo. Tutti i registri devono essere timbrati e vidimati dall'UOD competente della Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali. L'assenza o la mancata vidimazione del registro comporta l'immediata chiusura del corso;
  - d) realizzare le attività secondo principi di sana gestione, mettendo a disposizione i mezzi necessari per l'attività in tempo utile, nella quantità e qualità appropriate, ponendo in essere tutte le attività necessarie per il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella scheda progettuale autorizzata e il conseguimento dei risultati attesi;
  - e) garantire la competenza e la professionalità degli operatori necessarie alla realizzazione del progetto approvato e il rispetto dei ruoli professionali previsti dallo stesso;
  - f) garantire, attraverso i controlli sulle autodichiarazioni e sulla documentazione presentata dai destinatari, il possesso da parte degli stessi dei requisiti soggettivi di accesso previsti dalle disposizioni normative nazionali e/o regionali, mediante conservazione della pertinente documentazione. Le evidenze di tali verifiche saranno oggetto di controllo da parte della Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali così come previsto al precedente punto 2.J;
  - g) disporre di attrezzature, apparati e macchinari necessari alla realizzazione delle attività indicate

- nel progetto approvato;
- h) non utilizzare i destinatari degli interventi per attività di produzione aziendale (anche nel corso dello svolgimento di stage/tirocini eventualmente previsti nell'ambito dei percorsi formativi), sotto qualunque forma e modalità, sia a titolo oneroso, sia gratuito;
  - i) rilasciare agli allievi le attestazioni previste al superamento degli esami finali previsti dall'intervento autorizzato;
  - j) garantire - nella fase di svolgimento di stage / tirocini - la conformità delle mansioni svolte dagli allievi rispetto ai contenuti e agli obiettivi del singolo percorso formativo.
4. Al fine di garantire la piena informazione dell'Amministrazione Regionale sullo svolgimento delle attività autorizzate, le Agenzie formative inoltre dovranno:
- a) informare l'Amministrazione Regionale circa il domicilio eletto, al fine di ricevere tutte le comunicazioni e/o notificazioni che si rendessero necessarie, sia in sede amministrativa che di contenzioso;
  - b) garantire agli uffici competenti dell'Amministrazione Regionale un costante e tempestivo flusso informativo, anche con riguardo a comunicazioni di variazione di attività inizialmente previste ed approvate;
  - c) garantire la completa e corretta alimentazione dei dati nei Sistemi Informativi di monitoraggio regionale se presenti;
  - d) produrre, ai fini dell'esecuzione dei compiti di controllo e monitoraggio in capo all'Amministrazione Regionale, ogni atto e documento concernente le attività autorizzate, nonché fornire ogni chiarimento o informazione richiesta;
  - e) comunicare tempestivamente all'Amministrazione Regionale ogni modifica formale e sostanziale agli elementi giuridico-societari oggettivi e soggettivi dichiarati anche ai fini dell'accreditamento.
  - f) 5. Le attività formative sono realizzabili sia in loco (Aula, Laboratorio, Stage o Tirocinio, ecc.) che in modalità a distanza FaD e/o E-learning attendendosi a quanto specificato nel presente provvedimento.

### **Articolo 3**

#### **(Tipologie corsuali e definizione dei relativi standard formativi)**

1. Le presenti Linee Guida si applicano ai soli interventi formativi gestiti dalla *Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali* programmati e approvati, con l'indicazione della tipologia di standard di riferimento così come previsti nel CATALOGO DELLE COMPETENZE IN AGRICOLTURA FORMAZIONE AUTOFINANZIATA (allegato n. 1).
2. Oggetto di autorizzazione da parte della *Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali* sono i percorsi di formazione in regime autofinanziato che prevedono lo svolgimento di un percorso formativo breve, non finalizzato all'acquisizione di una qualificazione professionale, la cui frequenza e, se previsto, il superamento di una prova finale, costituiscono uno dei requisiti per lo svolgimento di specifiche attività rientranti nel settore agricolo, zootecnico e/o forestale.
3. Gli standard dei percorsi formativi sono definiti dalla *Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali* in base alla normativa in materia vigente. Il sistema degli standard per la progettazione e la realizzazione dei percorsi formativi assicura l'omogeneità delle specifiche attività formative oggetto delle presenti linee guida che siano erogate dai diversi organismi formativi operanti sul territorio regionale, garantendo altresì il rispetto delle esigenze di autonomia degli attori locali sia in termini di programmazione dell'offerta formativa sia in termini di progettazione del percorso.
4. L'allegato 1 potrà essere aggiornato con provvedimento della Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali anche in base a specifiche richieste delle rappresentanze sindacali e professionali agricole, degli Enti locali, e degli altri gestori del territorio.



5. Le presenti linee guida non si applicano a qualsiasi altro intervento formativo di qualsivoglia natura, che non sia espressamente presente nell'allegato 1.
6. Le attività formative possono prevedere, secondo una suddivisione definita e correlata agli standard formativi di riferimento, un'articolazione fra:
  - a) attività di formazione d'aula e/o formazione a distanza FaD e/o E-learning;
  - b) attività pratica (esercitazioni, ecc)

#### **Articolo 4**

##### **Articolazione del progetto formativo e attività in FAD**

1. Il progetto formativo deve essere compilato sulla base dei format allegati (all. 3-7) e il calendario può essere articolato in lezioni teoriche e pratiche che possono realizzarsi in aula, fuori aula e FAD
2. E' importante tenere presente che:
  - a) la durata delle singole lezioni non può essere inferiore alle 2 (due) ore e non può superare le 6 (sei) ore giornaliere. Esclusivamente per le visite/viaggio di studio è prevista una durata massima di 8 (otto) ore al giorno;
  - b) le attività possono essere erogate anche in modalità Formazione a Distanza (FaD) purché in modalità sincrona;
  - c) le attività didattiche possono essere svolte anche in ore serali (comunque non oltre le ore 21,00 salvo i casi che prevedono la presenza dei partecipanti nei campi);
  - d) le lezioni devono essere svolte dal lunedì al venerdì;
  - e) le ore impiegate per l'esame finale non rientrano nel computo delle ore totali di corso;
  - f) gli esami finali si devono effettuare obbligatoriamente in presenza

Per quanto attiene la modalità FAD si precisa che:

- la modalità FaD è consentita fino a un massimo del cinquanta per cento (50%) del monte ore teorico, fatte salve specifiche indicazioni dettate da normative regionali e/o nazionali su professioni e/o attività regolamentate. Si precisa che per i corsi che prevedono una parte teorica ed una pratica, la modalità FaD è consentita per la sola parte teorica e con il vincolo dell'50%.
- il presupposto per l'erogazione di attività formativa in modalità Formazione a Distanza (FaD) in modalità "sincrona" secondo la disciplina vigente ratione temporis prevede il collegamento contemporaneo in videoconferenza degli allievi e consente l'interazione contestuale tra questi, i docenti, i tutor, con l'utilizzo di strumenti tecnologici che garantiscono il monitoraggio qualitativo delle modalità di utilizzo, la possibilità di un reale supporto all'apprendimento, la verifica dei risultati raggiunti, nonché la creazione di gruppi strutturati (es. "aule virtuali telematiche", "webinar");
- L'erogazione di attività formative in modalità a distanza può essere effettuata sia mediante piattaforma "in house", sia "in outsourcing" (mediante affidamento del servizio ad un soggetto esterno, Gestore di Piattaforma FaD, in modalità Application Service Provider – ASP). Anche nei casi di soluzione "in outsourcing" la titolarità dell'attività formativa resta in capo all'agenzia formativa autorizzata allo svolgimento della stessa, tanto dal punto di vista amministrativo, che dal punto di vista delle responsabilità civili, penali e di natura fiscale. Gli strumenti tecnologici utilizzati devono garantire il tracciamento della presenza (docenti, destinatari, tutor), inclusi i dati di log-in, l'effettività della connessione, le attività, l'interattività, nonché rilasciare automaticamente report giornalieri in grado di tracciare in maniera univoca la presenza dei docenti, degli allievi e dei tutor. Tali strumenti tecnologici devono garantire la conservazione e la consultabilità di tali report giornalieri automaticamente rilasciati per almeno tre mesi successivi la data di conclusione dell'attività formativa realizzata. Le attività formative erogate in modalità FAD devono prevedere

il limite di 6 ore giornaliere di attività per ciascun discente ed una pausa di 15 minuti obbligatoria dopo ogni 120 minuti di attività da parte del discente;

- gli allievi frequentanti un corso erogato in modalità FAD saranno ammessi a sostenere le prove finali, solo se:
  - risulterà che abbiano utilizzato, mediante la tracciabilità dell'utilizzo del corso stesso, così come certificato sia dalla stessa piattaforma che dal Soggetto Promotore, in modalità e-learning, tutte le previste ore di formazione;
  - abbiano frequentato almeno l'80% del monte ore relativo alla parte teorica.

## **Art.5 (Destinatari)**

1. L'ammissione ai corsi è consentita a coloro che abbiano assolto l'Obbligo Scolastico, ossia abbiano conseguito la promozione nella 2<sup>a</sup> Classe degli Istituti di Istruzione Secondaria di 2° Grado, oppure siano stati prosciolti dall'Obbligo Scolastico, secondo le disposizioni vigenti ratione temporis, fatte salve specifiche prescrizioni dettate da normative nazionali o regionali di riferimento. Al momento il proscioglimento è possibile ottenerlo mediante il doppio requisito del compimento del 16° anno d'età e della frequenza della scuola dell'obbligo per almeno **dieci (10) anni**, indipendentemente dall'ordine e grado di scuola frequentato (fascia di età compresa tra i 6 e i 16 anni).
2. L'obbligo formativo rappresenta il diritto/dovere dei giovani che hanno assolto all'obbligo scolastico di frequentare attività formative fino all'età di **18 anni**. Ogni giovane, può scegliere, sulla base dei propri interessi e delle capacità (secondo il principio della massima utilità formativa per l'alunno che potrebbe non aver conseguito alcun titolo di studio) uno dei seguenti percorsi:
  - a) proseguire gli studi nel sistema dell'istruzione scolastica;
  - b) frequentare il sistema della formazione professionale la cui competenza è della Regione;
  - c) iniziare un apprendistato mediante contratto di lavoro a contenuto formativo finalizzato a favorire l'inserimento nel mondo del lavoro attraverso l'acquisizione di un mestiere e/o di una professionalità specifica, finalizzato al conseguimento di una qualifica professionale;
  - d) frequentare un corso di istruzione per adulti presso un Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti (C.P.I.A.).
3. L'adempimento dell'obbligo di istruzione (scolastico) è finalizzato al conseguimento di un titolo di studio di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale entro il 18° anno di età ed è disciplinato dalle seguenti leggi:
  - Circolare Ministeriale 30/12/2010, n. 101, che, all'art. 1 dispone che "nell'attuale ordinamento l'obbligo di istruzione riguarda la fascia di età compresa tra i 6 e i 16 anni.";
  - Decreto Ministeriale 22 Agosto 2007, n. 139, art. 1: "L'istruzione obbligatoria è impartita per almeno 10 anni e si realizza secondo le disposizioni indicate all'articolo 1, comma 622, della legge 27 dicembre 2006, n. 296";
  - Legge 27 dicembre 2006, n. 296, articolo 1, comma 622: "L'istruzione impartita per almeno dieci anni è obbligatoria ed è finalizzata a consentire il conseguimento di un titolo di studio di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale entro il diciottesimo anno d'età".
4. L'iscrizione ai percorsi di formazione è consentita ai cittadini comunitari ed extracomunitari in possesso dei requisiti di accesso previsti dalle disposizioni regionali in materia di formazione professionale.
5. Al fine di garantire la partecipazione con successo ai percorsi formativi da parte di cittadini comunitari ed extracomunitari stranieri, gli organismi formativi devono:
  - a) constatare il possesso di regolare permesso di soggiorno;
  - b) garantire l'accesso ai percorsi solo a partecipanti con un adeguato livello di conoscenza della lingua italiana nel rispetto delle leggi vigenti e degli accordi internazionali stipulati;

- c) verificare il possesso del titolo di studio conseguito nel paese straniero a seguito della presentazione della documentazione da parte del cittadino stesso, qualora tale titolo sia necessario come requisito di accesso.
6. Qualora il cittadino non comunitario (es. rifugiati politici, profughi o persone in condizioni simili a quelle dei rifugiati) non sia in grado di dimostrare in alcun modo il possesso del titolo di studio necessario all'accesso al percorso, si può procedere, in linea con quanto disposto dalla legislazione vigente in tema di riconoscimento delle qualifiche dei rifugiati, a richiedere l'Attestato di comparabilità di titoli esteri presso un ente della rete ENIC-NARIC che per persone con lo status di rifugiato, a titolari di protezione sussidiaria o internazionale.
7. Ai fini del riconoscimento dei titoli necessari all'accesso del corso, in alternativa ai precedenti punti, in via sussidiaria si può procedere all'accertamento delle competenze in ingresso mediante l'erogazione di prove di ingresso e con l'ausilio degli esperti di valutazione degli apprendimenti e delle competenze. Le prove che saranno erogate per dimostrare la conoscenza della lingua italiana e per l'accertamento delle competenze in ingresso ai percorsi, nonché ogni altra documentazione che attesti l'idoneità alla partecipazione al percorso, dovranno essere conservate agli atti dall'ente di formazione e rese disponibili in caso di verifiche da parte dell'amministrazione regionale.
8. Per i soli corsi per il conseguimento del certificato di abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari ai sensi del Piano di Azione Nazionale (PAN) DM 22/01/2014 ai titoli di ingresso sopra rappresentati si aggiunge che i destinatari dell'intervento devono essere Utilizzatori Professionali (ai sensi del DM 33/2018) così come specificato nell'istanza di partecipazione.
9. Per i soli corsi per il conseguimento del certificato di abilitazione all'attività di Consulente per i prodotti fitosanitari ai sensi del Piano di Azione Nazionale (PAN) DM 22/01/2014 ai titoli di ingresso sopra rappresentati si aggiunge che i destinatari dell'intervento devono possedere i seguenti requisiti: diploma o laurea in discipline agrarie e forestali (d.lgs 150/2012 art. 8 comma3), come specificato nell'istanza di partecipazione.
10. Per il rinnovo dei certificati di cui ai punti 8, e 9, condizione necessaria di accesso è che l'istanza sia presentata prima della scadenza del certificato .

## **Articolo 6**

### **(Programmazione dell'offerta formativa e rilascio delle autorizzazioni)**

1. La Regione Campania procede al rilascio tramite la piattaforma dedicata delle credenziali di accesso entro quindici (15) giorni dalla richiesta, previa istruttoria di ammissibilità e merito da parte della UOD 20.
2. A seguito del rilascio delle credenziali di cui al punto precedente, l'ente formativo accede al sistema informativo e può procedere alla pubblicizzazione diretta del corso e all'iscrizione degli allievi e per la creazione dell'aula.
3. Qualunque sia la forma di pubblicità adottata, essa dovrà essere dedicata esclusivamente alle attività oggetto di autorizzazione i cui estremi dovranno essere obbligatoriamente riportati insieme alla tipologia dell'attestazione, la durata, l'obbligo minimo di frequenza, il costo e la sede del corso.
4. Nella pubblicizzazione dei percorsi autorizzati è consentito l'uso del logo di Regione Campania abbinato esclusivamente al logo dell'Agenzia Formativa.
5. L'ENTE FORMATIVO invia alla UOD competente l'elenco dei presunti discenti con i relativi documenti comprovanti i requisiti di ammissione ai corsi per le verifiche di competenza, ivi compresi i controlli sull'equipollenza dei titoli di studio previsti per i corsi per il conseguimento del certificato di abilitazione all'attività di Consulente per i prodotti fitosanitari.
6. L'ente formativo a seguito di esito positivo delle verifiche di cui sopra chiede, attraverso PEC, alla UOD 20 l'autorizzazione all'avvio del corso inoltrando il progetto formativo (allegati 3-7) che comprende l'indicazione della sede del corso, della durata e del calendario formativo il curriculum del tutor e i curricula dei docenti.

7. La regione Campania ai fini dell'autorizzazione all'avvio del corso, valuta:
  - a) la congruenza del progetto formativo presentato rispetto agli standard formativi di riferimento in allegato presente provvedimento (allegato 1);
  - b) i parametri dettati dall'accreditamento della sede operativa di svolgimento delle attività.
8. In tale fase di verifica la Regione può richiedere integrazioni documentali e/o chiarimenti a cui l'Agenzia Formativa è tenuta a dare riscontro entro i dieci (10) giorni lavorativi successivi, pena il rigetto dell'istanza. In tal caso il termine per il rilascio dell'autorizzazione, si intenderà sospeso, a partire dal giorno successivo alla richiesta di integrazione/chiarimenti, fino alla data di trasmissione, da parte del soggetto istante, di quanto richiesto.
9. Le attività avviate prima dell'ottenimento della prevista autorizzazione regionale non potranno essere oggetto di riconoscimento in sede di rilascio del nulla-osta per lo svolgimento degli esami finali.
10. Qualora intervengano modificazioni in merito ai percorsi formativi di cui all'allegato 1, le Agenzie Formative prima di poter avviare i corsi dovranno procedere all'acquisizione di nuova autorizzazione, sulla base di un progetto formativo aggiornato e conforme alle modifiche introdotte dall'amministrazione regionale.
11. Ciascuna istanza di autorizzazione può riguardare una sola tipologia di percorso formativo; pertanto, è fatto divieto di presentare istanze cumulative di più percorsi formativi.
12. Il termine per la presentazione delle istanze autorizzative è da intendersi aperto durante l'intero arco dell'anno.

#### **Articolo 7 (Composizione aule)**

1. Le edizioni corsuali dei percorsi formativi erogati dovranno attenersi strettamente alle caratteristiche descritte nei progetti approvati e a ciascuna di esse potrà partecipare un numero di allievi fra un minimo di dieci (10) e un massimo di venti (20), salvo specifiche autorizzazioni.
2. L'eventuale inizio, di una qualsiasi attività formativa autorizzata, con un numero di allievi iscritti inferiore a dieci (10), in assenza di specifica ed espressa autorizzazione, comporterà il non riconoscimento dell'attività con la consequenziale adozione d'ufficio, da parte dell'Amministrazione Regionale, del provvedimento di annullamento del corso iniziato.

#### **Articolo 8 (Variazioni)**

1. Variazioni relative a date di calendario, orari di svolgimento, tutor, devono essere preventivamente comunicate alla UOD competente mediante PEC.
2. Le variazioni che implicano l'utilizzo, per sopravvenute circostanze, di esperti/docenti o sedi non previsti nel progetto formativo potranno avvenire solo per giustificate e valide motivazioni. Tali richieste vanno inviate a mezzo PEC alla UOD competente che provvederà ad autorizzarle o meno.

#### **Articolo 9 (Fine corso e richiesta esami)**

1. Nei dieci (10) giorni precedenti la data prevista di conclusione dei corsi, le Agenzie Formative sono tenute a dare comunicazione di fine attività tramite pec all'UOD competente per territorio per poter richiedere la nomina della Commissione per lo svolgimento delle prove d'esame, indicando una o più date di preferenza per lo svolgimento delle stesse.
2. A tale esame sono ammessi i partecipanti che hanno conseguito almeno l'80% di presenze rispetto

alle ore totali previste dal corso. Le ore impiegate per l'esame finale non rientrano nel computo delle ore totali di corso.

3. L'UOD competente nomina la commissione e fissa la data per l'esame finale.
4. Contestualmente alla lettera di richiesta di nomina della commissione l'Agenzia Formativa deve inviare all'UOD competente:
  - a) l'elenco dei partecipanti che hanno conseguito almeno l'80% di presenze;
  - b) copia del registro delle presenze partecipanti per consentire la verifica della corrispondenza con i dati presenti nel software online (invio anche a mezzo PEC);

#### **Articolo 10**

##### **(Ammissione degli allievi e organizzazione delle prove d'esame)**

1. L'ammissione degli allievi alle prove finali ed il relativo rilascio delle attestazioni in esito sono subordinati all'effettiva presenza dell'allievo alle attività formative per almeno l'80% delle ore previste del corso così come risultante dai registri.
2. Per poter partecipare alle prove d'esame gli allievi dovranno essere muniti di valido documento di riconoscimento.
3. Nel caso in cui l'Agenzia formativa, realizzato il corso, non proceda alla richiesta o alla realizzazione delle prove finali, la UOD competente, decorsi centoventi (120) giorni dal termine di conclusione delle attività e sulla scorta della documentazione acquisita, procederà all'ammissione degli allievi aventi diritto. In questo caso l'Agenzia Formativa sarà sospesa dalle attività finanziate ed autofinanziate di competenza della Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
4. La prova di esame deve differire in base alla tipologia del corso e alla composizione della Commissione, come indicato negli standards.
5. Le prove finali possono prevedere una prova orale o test a risposta multipla o mista.

#### **Articolo 11**

##### **(Esami finali e composizione commissioni)**

1. La commissione di esame deve essere composta:
  - a) da un tecnico incardinato nei settori centrali o provinciali della DG con funzione di Presidente;
  - b) da un Rappresentante dell'Agenzia Formativa in qualità di membro interno;
  - c) da un tecnico designato dall'Ordine Provinciale degli Agronomi competente per territorio;
  - d) da un Segretario.
2. Per i corsi per il conseguimento del certificato di abilitazione all'attività di consulente e di abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari ai sensi del Piano di Azione Nazionale (PAN) DM 22/01/2014, il membro di cui al punto 1.c) va sostituito da almeno uno dei seguenti rappresentanti ASL:
  - un dirigente o un suo delegato del Dipartimento di prevenzione collettiva degli alimenti e della nutrizione (UOPC) delle Aziende Sanitarie Locali;
  - un dirigente o un suo delegato del Dipartimento di prevenzione e tutela della salute negli ambienti di lavoro (UOPLL) delle Aziende Sanitarie Locali.
3. Per i corsi relativi alla formazione di figure specializzate nel benessere animale, il membro di cui al punto 1.c) deve essere sostituito da un veterinario designato dall'ASL competente per territorio.
4. Tutti i rappresentanti della Commissione sono nominati con nota del dirigente della UOD competente. La Commissione è regolarmente costituita in presenza di tutti i componenti. L'atto di nomina della Commissione individua i componenti effettivi e i relativi supplenti.
5. Il presidente della commissione procede all'identificazione dei partecipanti e al termine dell'esame,

compila in collaborazione con il segretario il verbale di esame in duplice copia. Il verbale d'esame è firmato per esteso dai componenti della Commissione e dal Segretario verbalizzante. Una copia va inviata all'UOD competente e un'altra deve restare agli atti dell'Agenzia Formativa. In caso di partecipanti ammessi all'esame ma assenti alla seduta è possibile prevedere, per giustificati motivi, il recupero nella sessione d'esame di un altro corso, previa specifica richiesta di autorizzazione all'UOD competente.

6. Il giudizio finale della Commissione per il candidato sarà espresso nella modalità *Idoneo/Non Idoneo*. Gli esiti dell'esame sono affissi all'albo dell'Agenzia Formativa e comunicati dal Segretario alla Regione Campania entro tre giorni lavorativi con la consegna del verbale d'esame e di tutta la documentazione d'esame in originale.

## **Articolo 12 (Attestazioni)**

1. In esito alla conclusione dei percorsi di formazione e/o aggiornamento brevi rivolti a lavoratori occupati, atti a trasferire competenze specialistiche di settore utili all'esercizio di specifiche attività verrà rilasciato da parte del Soggetto Attuatore, ai soli candidati risultati idonei, il relativo Attestato di Frequenza.
2. Sarà cura delle Agenzie Formative attuatrici provvedere alla compilazione, alla stampa e alla consegna all'Ufficio Regionale Competente delle attestazioni finali in esito conseguite dai candidati, nonché, a seguito di convalida, al loro ritiro e alla consegna ai destinatari.
3. Ai partecipanti che abbiano superato con esito positivo l'esame finale viene rilasciato un attestato di frequenza. Al termine della seduta di esame, l'Agenzia Formativa sulla base della copia del verbale di esame, implementa il software on line per consentire la stampa degli attestati. Dopo la firma del Dirigente dell'UOD, gli attestati saranno restituiti all'Agenzia Formativa con una lettera di accompagnamento. Il responsabile del corso provvederà, poi, a consegnare gli attestati ai partecipanti previa compilazione di un apposito registro di consegna attestati nel quale devono essere annotati, in ordine progressivo, i dati relativi agli attestati consegnati.
4. Per i corsi di rinnovo del certificato di abilitazione all'attività di consulente e di abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, che non prevedono l'esame finale, l'Agenzia formativa rilascerà l'attestato di frequenza al termine del percorso formativo previa verifica del requisito di ore di presenza minima.
5. Alla chiusura del corso l'agenzia Formativa deve trasmettere all'UOD competente tutta la documentazione relativa al corso. In particolare, dovrà produrre in copia conforme il registro consegna attestati. La documentazione deve essere accompagnata da una dichiarazione del Legale Rappresentante dell'Agenzia Formativa che attesta che la stessa è conforme all'originale. Il materiale del corso in originale deve essere archiviato dall'Agenzia formativa per eventuali verifiche da parte degli organi competenti.

## **Articolo 13 (Diritti e Tutela degli Allievi)**

1. Le Agenzie Formative, entro la data prevista per la trasmissione all'Amministrazione Regionale della Comunicazione di Inizio Corso, rilasciano a ciascun Allievo un'attestazione dalla quale si evincano:
  - a) numero e data autorizzazione allo svolgimento del percorso formativo;
  - b) numero edizione corsuale;
  - c) titolo del percorso formativo con esplicito riferimento alla

abilitazione/attestazione/aggiornamento di cui ai percorsi formativi di cui all'allegato 1, data di inizio e di fine corso.

#### **Articolo 14** **(Vigilanza e controllo delle attività)**

1. La Regione Campania assicura l'attività di vigilanza tecnico-didattica e amministrativa sui corsi autorizzati, nonché la verifica delle condizioni e dei requisiti specifici dichiarati dalle Agenzie Formative al momento dell'istanza di autorizzazione.
2. La vigilanza e la verifica della corretta attuazione e gestione dei percorsi formativi autofinanziati sono esercitate dall'UOD competente, attraverso controlli d'ufficio con richieste mirate di documentazione e con verifiche ispettive in loco da effettuarsi in qualsiasi momento e senza preavviso, ex-ante, in itinere o ex-post la realizzazione delle attività da parte delle Agenzie Formative.
3. A tal fine, le Agenzie Formative sono tenute:
  - a) conservare, presso la sede operativa di svolgimento delle attività, tutta la documentazione riguardante la realizzazione dei percorsi formativi;
  - b) garantire ai dipendenti regionali autorizzati il libero e tempestivo accesso alle strutture e alla documentazione, per consentire il regolare espletamento delle funzioni di vigilanza e controllo.
4. Le attività di vigilanza e controllo svolte mirano ad assicurare il corretto svolgimento delle attività autorizzate in conformità alle disposizioni nazionali e regionali vigenti, della scheda progettuale trasmessa ai fini del rilascio dell'autorizzazione e di successive comunicazioni di variazione eventualmente prodotte. Ogni impedimento all'esecuzione delle attività di vigilanza e controllo da parte delle Agenzie Formative comporterà la sospensione immediata di tutti i corsi autorizzati ed in fase di svolgimento e, in caso di particolare gravità, la revoca dell'autorizzazione con il conseguente obbligo di rimborso delle Quote di partecipazione sostenute dagli allievi.
5. A seguito delle verifiche ispettive o di controlli documentali, i dipendenti regionali preposti redigeranno apposito verbale di accertamento in cui andranno annotate eventuali inadempienze/irregolarità riscontrate, restando fermi e impregiudicati gli obblighi della Regione Campania di segnalare alle autorità competenti eventuali notizie dove si ravvisino estremi di reato perseguibili d'ufficio (ex art. 331 c.p.p.), con particolare riguardo all'esercizio di attività abusive.
6. I suddetti controlli saranno affidati a coppie di funzionari individuati dall'UOD competente. Il controllo, effettuato sulla base di una check list standard, riguarderà prevalentemente gli aspetti organizzativi, didattici e promozionali relativi al corso. I controlli saranno effettuati sul 100% dei corsi autorizzati ogni mese e riguarderanno almeno una lezione per corsi con meno di 50 ore e almeno due lezioni per corso nel caso di corsi con più di 50 ore.
7. In ogni caso, qualora durante il controllo siano state rilevate inadempienza, saranno effettuati ulteriori controlli per verificare l'andamento del corso.
8. Gli ispettori, sulla base di una lettera di incarico dell'UOD competente, si recheranno presso la sede del corso senza preavviso e sulla base del calendario prodotto dall'Agenzia Formativa e, insieme al responsabile del corso, verificheranno la qualità, la conformità e il regolare svolgimento delle attività e compileranno il relativo verbale che dovrà essere sottoscritto dagli ispettori incaricati e dal responsabile del corso.
9. L'accertamento di inadempienze o di irregolarità nell'attuazione e nella gestione dei corsi potrà dare luogo a:
  - a) prescrizioni con indicazione dei termini di regolarizzazione (per le inadempienze/ irregolarità sanabili);
  - b) irrogazione di sanzioni graduate, a seconda della gravità e della presenza o meno di reiterazione (per le inadempienze / irregolarità non sanate o non sanabili) in termini di:

- b.1) annullamento di singole ore e/o di giornate di attività;
- b.2) annullamento della edizione corsuale;
- b.3) revoca e mancato riconoscimento dell'edizione corsuale;
- b.4) richiesta alla Direzione Generale competente di valutare la revoca dell'accreditamento;

**Articolo 15**  
**(Diffusione e pubblicità)**

1. Al fine di consentire la massima diffusione e pubblicizzazione delle attività formative autorizzate, i dati relativi alle tipologie corsuali e ai soggetti attuatori saranno inseriti nella Sezione del Sito di Regione Campania dedicata:

[http://www.agricoltura.regione.campania.it/formazione/formazione\\_index.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/formazione/formazione_index.html)

**Articolo 16**  
**(Disposizioni transitorie)**

1. Le presenti linee normano il processo di attribuzione e controllo dei percorsi di formazione in regime autofinanziato per lo svolgimento di specifiche attività rientranti nel settore agricolo nelle more dell'aggiornamento del repertorio delle qualifiche regionali a cura della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro.
2. Fino al primo aggiornamento utile, relativo alla prima finestra successiva all'approvazione delle presenti linee guida, dell'Elenco degli Organismi di Formazione e di Consulenza Qualificati (sezione formazione professionale) di cui all'Avviso approvato con DRD n. 621 del 23 ottobre 2023, possono avere accesso a quanto normato dalle presenti linee guida tutti gli operatori accreditati ai sensi della DGR n. 136 del 22/03/2022.





*Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della  
Regione Campania*

*Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali*

## CATALOGO DELLE COMPETENZE IN AGRICOLTURA PER LA FORMAZIONE AUTOFINANZIATA

## PREMESSA

*Il Catalogo rappresenta uno strumento a supporto dell'attuazione degli interventi formativi in Agricoltura a disposizione degli Operatori economici per la formulazione dei propri progetti di formazione.*

*Le schede di intervento per la Formazione Autofinanziata in Agricoltura sono costruite in coerenza con i fabbisogni e le priorità formative individuate sull'intero territorio della Regione Campania.*

*Le schede di cui si compone, descrivono sinteticamente ciascuna tipologia corsuale indicandone contenuti, metodologie didattiche e durata.*

## Sommario

A.1.1 FILIERA DELLA CASTANICOLTURA: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO.....	8
A.1.2 ALLEVAMENTO BOVINO AL PASCOLO: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO .....	9
A.1.3 ALLEVAMENTO OVICAPRINO: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO .....	10
A.1.4 FILIERA DELLA TARTUFICOLTURA: INNOVAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO .....	11
A.1.5 ENOLOGIA .....	12
A.1.6 OLIVICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO.....	13
A.1.7 CEREALICOLTURA – GRANI TRADIZIONALI VS GRANI CONVENZIONALI .....	14
A.1.8 CORILICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO .....	15
A.1.9 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI CASEARIE .....	16
A.1.10 VITICOLTURA DI PRECISIONE.....	17
A.1.11 PATATICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO .....	18
A.1.12 ORTOFRUTTA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO .....	19
A.1.13 TABACCHICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO .....	20
A.1.14 AGRUMICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO .....	21
A.1.15 PICCOLI FRUTTI IN COLTURA PROTETTA.....	22
A.1.16 GESTIONE AZIENDALE DI BASE PER LE AZIENDE CON INDIRIZZO PRODUTTIVO DI CUI ALL’ALLEGATO 1 DEL TFUE ...	23
A. 1.17 - TECNICHE AGRONOMICHE IN FLORICOLTURA .....	24
A.1.18 FRUTTICOLTURA.....	26
A.1.19 FILIERA FLORICOLA: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO.....	27
A.1.20 BIOTECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI PER L’INNOVAZIONE DEL COMPARTO AGRICOLO E ZOOTECNICO PER LE PRODUZIONI DI CUI ALL’ALLEGATO 1 DEL TFUE.....	28
A.1.21 ALLEVAMENTO BUFALINO .....	29
A.1.22 AGRICOLTURA DI PRECISIONE.....	30
A.1.23 VALORIZZAZIONE DELLA MELANNURCA CAMPANA IGP .....	31
A.1.24 - GESTIONE AZIENDALE E RINNOVAMENTO TECNOLOGICO PER LE AZIENDE I CUI INDIRIZZI PRODUTTIVI RICADONO ALLEGATO 1 DEL TFU E ATTIVITA’ FORESTALI.....	32
A.1.25 - MIGLIORAMENTO DELLE PERFORMANCES DI AZIENDE ZOOTECNICHE DI CUI ALL’ALLEGATO I DEL TFUE.....	33
A. 1.26 TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ZOOTECNICI - SICUREZZA ALIMENTARE.....	34
A.1.27 - SICUREZZA DEL LAVORO NELL'IMPRESA AGRICOLA ZOOTECNICA DI CUI ALLE PRODUZIONE PREVISTE NELL’ALLEGATO I del TFUE.....	35
A.1.28 ECONOMIA RURALE PERFORMANTE DEI COMPARTI ZOOTECNIA (BUFALINO, OVI-CAPRINO), ORTOFRUTTA. ....	36

A.1.29 BIOTECNOLOGIE AGRO – ALIMENTARI PER L’INNOVAZIONE NEL COMPARTO AGRICOLO (FILIERA DEL FICO BIANCO DEL CILENTO) .....	37
A.1.30 BIOTECNOLOGIE AGRO – ALIMENTARI PER L’INNOVAZIONE NEL COMPARTO AGRICOLO (FILIERA OLIVICOLA/OLEARIA).....	38
A.1.31 VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CORTA: MIGLIORARE LE CONOSCENZE DEGLI OPERATORI NELL'AMBITO DELLA VENDITA DIRETTA, DEI MERCATI LOCALI E DI QUELLI TELEMATICI CON RIFERIMENTO ALLE FILIERE A MARCHIO COLLETTIVO COMUNITARIO NOCCIOLA DI GIFFONI IGP, OLIO COLLINE SALERNITANE DOP,CASTAGNA DI SERINO IGP .....	39
A.1.33 - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO – COMPARTI CASTANICOLO, VITIVINICOLO, CORILICOLO E FRUTTICOLO.....	40
B.1.1 TECNOLOGIE PER IL COMPARTO LATTIERO CASEARIO.....	41
B.1.2 POMODORO DA INDUSTRIA.....	43
B.1.12 PIANTE OFFICINALI.....	44
B.1.13 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI TIPICHE DEI FORMAGGI E DEL MIELE .....	45
B.1.14 BENESSERE DEGLI ANIMALI .....	46
B.1.15 - ADEGUAMENTO DELLE STRUTTURE DI ALLEVAMENTO .....	47
B.1.17 LA COLTIVAZIONE DELLA CANAPA INDUSTRIALE (CANNABIS SATIVA L.).....	48
D.1.2 ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI E COOPERAZIONE OPERATNTI NEGLI AMBITI PREVISTI DALL’ALLEGATO I DEL TFUE 1 E IN AMBITO FORESTALE.....	49
D.1.3 ASSOCIAZIONISMO NELL’AMBITO DI ATTIVITA’ COMPRESSE NELL’ALLEGATO 1 DEL TFUE E IN AMBITO FORESTALE....	50
D.1.4 FILIERA CORTA NELLA ZOOTECNIA.....	51
D.1.5 MIGLIORAMENTO DELLA FILIERA ZOOTECNICA.....	53
D.1.7 VALUTAZIONE EX ANTE DI ATTIVITÀ DI INVESTIMENTO NEL CAMPO DELLA VENDITA DIRETTA - ALLEVAMENTO OVICAPRINO .....	54
D.1.8 L’INTEGRAZIONE ORIZZONTALE E VERTICALE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI PER ATTIVITA’ DI CUI ALL’ALLEGATO I DEL TFUE E FORESTALI .....	55
E.1.1 PRODUZIONE CON METODO BIOLOGICO .....	56
E.1.2 DIFESA INTEGRATA E DIFESA BIOLOGICA.....	57
E.1.3 DIVERSIFICAZIONE E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELLE PRODUZIONI ORNAMENTALI.....	60
E.1.4 PRODUZIONE CON METODO BIOLOGICO NEL SETTORE VITIVINICOLO .....	61
E.1.5 I SISTEMI DI CERTIFICAZIONE ED I MARCHI DI QUALITA’ NELL’AGROALIMENTARE PER LE PRODUZIONI DI CUI ALL’ALLEGATO I DEL TFUE .....	64
E.1.6 ALLEVAMENTO BIOLOGICO .....	66
E.1.7 LA VALORIZZAZIONE DELLA QUALITA’ DEI PRODOTTI/PROCESSI AGROALIMENTARI E FORESTALI .....	67
E.1.8 - OLIVICOLTURA RIGENERATIVA E PRATICA DI POTATURA .....	69

F.1.1 GESTIONE MANAGERIALE DELL'IMPRESA AGRICOLA .....	70
G.1.1 SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA FLORO-VIVAISTICA .....	71
G.1.2 UTILIZZO DEGLI SCARTI NEL SETTORE OLIVICOLO .....	72
G.1.3 GESTIONE DELLA FRAZIONE ORGANICA DEI RIFIUTI – FILIERA BUFALINA.....	74
G.1.4 – GESTIONE DEI REFLUI ZOOTECNICI.....	75
G.1.5 - ALIMENTAZIONE PER ZOOTECNIA E PASCOLO RIGENERATIVO .....	76
H.1.2 AGRICOLTURA SINERGICA IN ORTICOLTURA .....	77
H.1.3 PRODUZIONE CON METODO BIODINAMICA NEL SETTORE VITIVINICOLO.....	78
H.1.4 GESTIONE AREE BOSCHIVE E FORESTALI.....	79
H.1.5 VITICOLTURA SOSTENIBILE.....	80
H.1.6 CONVERSIONE AZIENDALE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA .....	82
J.1.1 RILASCIO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.) .....	83
J.1.2 RINNOVO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.) .....	84
J.1.3 RILASCIO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ATTIVITA' DI CONSULENTE PER PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.) .....	85
J.1.4 RINNOVO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ATTIVITA' DI CONSULENTE PER I PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.) .....	86
J.1.5 LA CUSTODIA DELLA BIODIVERSITA' VEGETALE .....	87
J.1.6 PREVENZIONE DEI DANNI – ALLEVAMENTO BOVINO ESTENSIVO NELLE AREE INTERNE .....	88
K.1.1 GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA IN AZIENDA .....	89
L.1.1 INNOVAZIONI DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE PER LA DIMINUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE.....	90
L.1.2 BIODIVERSITÀ – ALLEVAMENTO BOVINO E BUFALINO.....	91
L.1.3 DIFESA DELL'AMBIENTE.....	92
M.1.1 FORAGGICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO .....	93
M.1.2 AZIONI DI MITIGAZIONE DEL DISSESTO IDROGEOLOGICO IN CAMPO AGRICOLO E FORESTALE (PER OPERATORI AGRICOLI) «FORTORE – TAMMARO – MISCANO E ALTO TITERNO» .....	94
M.1.3 AZIONI DI MITIGAZIONE DEL DISSESTO IDROGEOLOGICO IN CAMPO AGRICOLO E FORESTALE «TABURNO».....	95
M.1.5 CASTANICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI .....	96
M.1.6 OLIVICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI .....	98
M.1.7 CORILICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI .....	99
M.1.8 PROMUOVERE E DIVULGARE LA TARTUFICOLTURA COME INNOVAZIONE DI PRODOTTO PROCESSO DELLA CORILICOLTURA .....	100

M.1.9 - L'AGRICOLTURA DEL DOMANI: LA COLTIVAZIONE DEI CEREALI IN REGIME BIOLOGICO.....	101
P.1.1 GESTIONE DEI PASCOLI ESTENSIVI .....	102
A.1.32 SICUREZZA NELLE AZIENDE AGRICOLE.....	103
B.1.3 ATTIVITA' AGRITURISTICA .....	104
B. 1.4 ALLESTIMENTO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA NELLE IMPRESE AGRICOLE .....	105
B.1.5 IL REVENUE MANAGEMENT PER LE AZIENDE AGRITURISTICO-RICETTIVE .....	106
B.1.6 START UP NELL'AGRICOLTURA DELLA SALUTE.....	107
B.1.7 FATTORIE DIDATTICHE .....	108
B.1.8 LE FATTORIE DELLA SALUTE .....	109
B.1.9 - SVILUPPO DI FORME DI DIVERSIFICAZIONE .....	110
B.1.10 DIFFUSIONE DELLA CULTURA D'IMPRESA NELLE AREE RURALI.....	111
B.1.11 CORSO DI ANIMAZIONE DIDATTICA E CULTURALE NEL TURISMO RURALE .....	112
B.1.16 - SVILUPPO DI FORME DI DIVERSIFICAZIONE NEGLI ALLEVAMENTI OVICAPRINI.....	113
C.1.1 CONTRATTI DI RETE .....	114
C.1.2 PROMOZIONE DI UN BRAND TERRITORIALE .....	115
C.1.3 L'UNIONE FA LA FORZA .....	116
D.1.1 ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA E CONSORZI DI 1° E 2° LIVELLO .....	117
D.1.6 MIGLIORARE LE CONOSCENZE DEGLI OPERATORI NELL'AMBITO DELLA VENDITA DIRETTA E DEI MERCATI LOCALI (FILIERA CORTA).....	118
D.1.9 - SVILUPPO DELLE FILIERE E RETI TERRITORIALI.....	119
H.1.1 GESTIONE DEL BOSCO .....	120
H.1.4 GESTIONE AREE BOSCHIVE E FORESTALI.....	121
I.1.1 PAESAGGIO.....	122
I.1.2 IL PAESAGGIO RURALE: PIANIFICAZIONE O PAESAGGIO LIBERO? .....	123
J.1.4 - INGEGNERIA NATURALISTICA .....	125
M.1.4 AGRICOLTURA VS DEGRADO.....	126
N.1.1 EFFICIENZA ENERGETICA DELL'ALLEVAMENTO BOVINO .....	127
O.1.1 LE BIOENERGIE. BIOGAS .....	128
O.1.2 PRODUZIONE DI BIOGAS E DI ENERGIE ALTERNATIVE ED ECOCOMPATIBILI .....	129
Q.1.1 - AGGIORNAMENTO DEGLI ADDETTI FORESTALI PROFESSIONALI .....	130
R.1.1 GESTIONE MANAGERIALE DELL'IMPRESA AGRICOLA SOCIALE.....	132
R.1.2 AGRICOLTURA SOCIALE E COMPETITIVITÀ MULTIFUNZIONALE .....	133
R.1.3 INTRODUZIONE DI FORME DI INTEGRAZIONE DEL REDDITO E MULTIFUNZIONALITÀ .....	134

R.1.4 - COMPETENZE MANAGERIALI NECESSARIE ALLA GESTIONE ECONOMICO E SOCIALE DELL'IMPRESA AGRICOLA VITIVINICOLA .....	135
R.1.5 PROCESSI DI DIVERSIFICAZIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA: TURISMO RURALE .....	136
S. 1.1 - E-COMMERCE PER IL SETTORE AGRO-ALIMENTARE .....	137
S.1.2 MARKETING TURISTICO DIGITALE PER LE AZIENDE AGRITURISTICO-RICETTIVE.....	138
S.1.3 WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE.....	139
S.1.4 TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI – ALLEVAMENTO BOVINO ESTENSIVO NELLE AREE INTERNE .....	140
S.1.5 AMMINISTRAZIONE SMART .....	141
S.1.6 LE POTENZIALITA' DEL WEB .....	142
S.1.7 MARKETING TURISTICO DIGITALE PER LE AZIENDE AGRITURISTICO RICETTIVE .....	143
S.1.8 GESTIONE E SOCIAL MEDIA MARKETING DELL'IMPRESA AGRITURISTICA .....	144
S.1.9 - TIC – TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE .....	145

## A.1.1 FILIERA DELLA CASTANICOLTURA: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze per gestire gli effetti dei cambiamenti climatici e gestire gli effetti delle attività <b>sull'ambiente</b></p> <p>Le metodologie e gli strumenti per competere sui mercati internazionali.</p> <p><b>Le competenze per favorire l'innovazione di prodotto a livello artigianale e industriale</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima trasformazione del prodotto</li> <li>• Aspetti fitosanitari della castagna</li> <li>• Sistemi di lotta biologica e integrata</li> <li>• Gestione dei cambiamenti climatici</li> <li>• Miglioramento delle tecniche agronomiche</li> <li>• Fertilizzazioni</li> <li>• Potatura</li> <li>• Equilibrio idro geologico e bilancio dell'acqua</li> <li>• Portainnesti e varietà innovative</li> <li>• Salvaguardia dell'ambiente</li> <li>• Gestione aziendale</li> <li>• Associazionismo</li> <li>• Trasformazione dei prodotti</li> <li>• Promozione, commercializzazione e marketing</li> <li>• Packaging</li> <li>• Valorizzazione</li> <li>• Sito web ed e-commerce</li> <li>• Mercati internazionali e mondiali della castagna</li> <li>• Nuovi prodotti artigianali e industriali</li> </ul>
METODOLOGIE DI DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>



## A.1.2 ALLEVAMENTO BOVINO AL PASCOLO: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze relative agli orientamenti comunitari in materia di allevamento</p> <p>Le metodologie e gli strumenti per valorizzare le razze e competere sui mercati internazionali</p> <p><b>Le competenze per gestire efficacemente i pascoli e migliorare i risultati dell'allevamento estensivo</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamenti e premi comunitari per l'allevamento estensivo</li> <li>• Valorizzazione delle razze allevate</li> <li>• Miglioramento dei pascoli</li> <li>• Prodotti derivati dall'allevamento estensivo</li> <li>• Commercializzazione e valorizzazione dei prodotti</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### A.1.3 ALLEVAMENTO OVICAPRINO: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze relative agli orientamenti comunitari in materia di allevamento</p> <p>Le metodologie e gli strumenti per valorizzare le razze e competere sui mercati internazionali</p> <p>Le <b>competenze per gestire efficacemente i pascoli e migliorare i risultati dell'allevamento estensivo</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamenti e premi comunitari per l'allevamento estensivo</li> <li>• Valorizzazione delle razze allevate</li> <li>• Miglioramento dei pascoli</li> <li>• Prodotti derivati dall'allevamento estensivo</li> <li>• Commercializzazione e valorizzazione dei prodotti</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### A.1.4 FILIERA DELLA TARTUFICOLTURA: INNOVAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le metodologie e gli strumenti per competere sui mercati internazionali.</p> <p><b>Le competenze per favorire l'innovazione di prodotto a livello artigianale e industriale</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di produzione di piantine micorizzate</li> <li>• Tecniche di impianto di tartufaie artificiali</li> <li>• Mantenimento di tartufaie naturali</li> <li>• Gestione aziendale</li> <li>• Associazionismo</li> <li>• Promozione, commercializzazione e marketing</li> <li>• Packaging</li> <li>• Sito web ed e-commerce</li> <li>• Mercati internazionali e mondiali del tartufo</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

<b>A.1.5 ENOLOGIA</b>	
DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare vino di qualità</p> <p>Le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di cantina e buone pratiche di lavorazione</li> <li>• Gestione della vinificazione e utilizzo lieviti indigeni.</li> <li>• Incremento APA nei mosti</li> <li>• Qualità organolettica e identità aromatica</li> <li>• Difetti del vino</li> <li>• Tecniche di vinificazione biologiche ed ecosostenibili</li> <li>• Gestione locali e attrezzature</li> <li>• Gestione e riutilizzo scarti di lavorazione</li> <li>• Promozione e commercializzazione sui mercati internazionali Gestione confezionamento e packaging (sistemi di anticontraffazione NFC).</li> <li>• Sistemi di certificazione di qualità. Certificazioni di sostenibilità (carbon footprint, ecc.)</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## A.1.6 OLIVICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare produzioni olivicole di qualità e migliorare le forme di allevamento</p> <p>Le conoscenze per ottimizzare la gestione del frantoio</p> <p>Le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni olivicole</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche colturali innovative</li> <li>• Aspetti varietali e peculiarità delle varietà autoctone</li> <li>• Sistemi di lotta biologica e integrata</li> <li>• Produzioni di qualità</li> <li>• Gestione aziendale</li> <li>• Associazionismo</li> <li>• Salvaguardia e sostenibilità ambientale</li> <li>• Gestione risorsa idrica</li> <li>• Trasformazione dei prodotti</li> <li>• <b>Promozione e l'etichetta narrante come veicolo di promozione</b></li> <li>• Commercializzazione e marketing (le filiere locali del cibo; l'importanza dei circuiti e delle Comunità del Cibo oltre i "marchi")</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio regionale</p>

### A.1.7 CEREALICOLTURA – GRANI TRADIZIONALI VS GRANI CONVENZIONALI

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare produzioni cerealicole di qualità</p> <p>Le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni cerealicole</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opportunità produttive delle varietà tradizionali di cereali (Saragolla, Senatore Cappelli, Caroselle, Risciole, Marzocche, ecc.)</li> <li>• Tecniche colturali innovative</li> <li>• Recupero di ecotipi locali</li> <li>• Lavorazioni ridotte, non lavorazioni e cover crops negli areali cerealicoli</li> <li>• Impiego di nuove varietà di cereali a paglia e miglioramento delle tecniche colturali</li> <li>• Modalità di promozione e commercializzazione</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### A.1.8 CORILICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare corilicoltura di qualità</p> <p>Le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente la corilicoltura</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme di allevamento e moderne tecniche di coltivazione</li> <li>• Aspetti fitosanitari</li> <li>• Prima trasformazione del prodotto</li> <li>• Modalità di promozione e commercializzazione</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

**A.1.9 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI CASEARIE**

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>La conoscenza delle alimentazioni zootecniche per ottenere produzioni casearie di qualità</p> <p>Le conoscenze tecnico-commerciali relative alle opportunità produttive e commerciali derivanti delle trasformazioni casearie legate alle razze locali (Pecora Bagnolese, Laticauda, Podolica, Bruna, ecc.)</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di produzioni casearie</li> <li>• Alimentazioni zootecniche per produzioni di qualità</li> <li>• Modalità innovative di valorizzazione</li> <li>• Gestione aziendale</li> <li>• Associazionismo</li> <li>• Salvaguardia e sostenibilità ambientale</li> <li>• Gestione risorsa idrica</li> <li>• Trasformazione dei prodotti</li> <li>• Promozione, commercializzazione e marketing sul mercato nazionale e internazionale</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>



### A.1.10 VITICOLTURA DI PRECISIONE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p><b>Una panoramica sulle potenzialità della gestione "precisa" delle attività di coltivazione in termini di ottimizzazione della produzione vitivinicola e dei fattori di input (ad esempio irrigazione e fertilizzazione) e sulle componenti hardware e software necessarie per realizzarla.</b></p> <p>Alcune metodologie di elaborazione spaziale che costituiscono la base per una programmazione di interventi in campo mirati e localizzati, rendendo il processo produttivo sostenibile sia in termini economici che ambientali.</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viticoltura di precisione: concetti di base, tecnologie, benefici</li> <li>• Tecniche colturali</li> <li>• Utilizzo di macchine e attrezzature specifiche</li> <li>• Aspetti fitosanitari</li> <li>• Sistemi di lotta biologica e integrata</li> <li>• Esempi applicativi e tecniche di analisi della Viticoltura di Precisione</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### A.1.11 PATATICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare produzioni di patate di qualità</li> <li>- le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni di patate</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovazione di processo, tecniche e tecnologie della pataticoltura</li> <li>• Produzioni di qualità della patata precoce e da industria</li> <li>• Promozione e commercializzazione</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> <li>• Workshop della durata massima di 30 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### A.1.12 ORTOFRUTTA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare produzioni di ortofrutta di qualità</li> <li>- Le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni ortofrutticole</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche colturali innovative</li> <li>• Sistemi di lotta integrata e biologica</li> <li>• Sistemi di protezione eventi atmosferici</li> <li>• Coltivazione in coltura protetta</li> <li>• Promozione e commercializzazione</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### A.1.13 TABACCHICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare produzioni tabacchicole di qualità</p> <p>Le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni tabacchicole</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche colturali innovative</li> <li>• Cura del prodotto</li> <li>• Aspetti fitosanitari</li> <li>• Sistemi di lotta integrata</li> <li>• Fertirrigazione</li> <li>• Gestione aziendale</li> <li>• Associazionismo</li> <li>• Salvaguardia e sostenibilità ambientale</li> <li>• Gestione risorsa idrica</li> <li>• Trasformazione dei prodotti</li> <li>• Promozione, commercializzazione e marketing</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) distanza della durata di 50 ore</li> <li>• Workshop di 30 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### A.1.14 AGRUMICOLTURA – INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>Le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare produzioni agrumicole di qualità</p> <p>Le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni agrumicole</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche colturali innovative</li> <li>• Aspetti fitosanitari</li> <li>• Introduzione di nuove cultivar</li> <li>• Gestione aziendale</li> <li>• Associazionismo</li> <li>• Salvaguardia e sostenibilità ambientale</li> <li>• Gestione risorsa idrica</li> <li>• Trasformazione dei prodotti</li> <li>• Promozione, commercializzazione e marketing</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### A.1.15 PICCOLI FRUTTI IN COLTURA PROTETTA

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare produzioni di piccoli frutti in coltura protetta</li> <li>- le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni di piccoli frutti</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colture protette: concetti di base, tecnologie, benefici</li> <li>• Tecniche colturali</li> <li>• Aspetti fitosanitari</li> <li>• Sistemi di lotta biologica e integrata</li> <li>• Esempi applicativi e tecniche di analisi della produzione di piccoli frutti in coltura protetta</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## A.1.16 GESTIONE AZIENDALE DI BASE PER LE AZIENDE CON INDIRIZZO PRODUTTIVO DI CUI ALL'ALLEGATO 1 DEL TFUE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- accrescere la professionalità degli imprenditori, dei titolari e dirigenti di aziende agricole agroalimentari e forestali attraverso la costruzione e/o il consolidamento di competenze riferite alla gestione economico-finanziaria ed alla pianificazione aziendale;</li> <li>-aggiornare le conoscenze di base dei partecipanti per poter valutare e impostare l'attività aziendale utilizzando strumenti di gestione e presentando l'azienda stessa verso l'esterno anche con i nuovi strumenti- <b>far acquisire le competenze utili all'analisi dei sistemi di rilevazione, calcolo e controllo dei costi finalizzate a definire il "giusto" prezzo di vendita.</b></li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>normative fiscali e tributarie per l'agricoltura e le opportunità del PSR Campania;</b></li> <li>- igiene degli alimenti e autocontrollo HACCP e la <b>"tracciabilità" e la "rintracciabilità" dei prodotti;</b></li> <li>- contratti di lavoro in agricoltura e sicurezza sul lavoro;</li> <li>- marketing, vendita e promozione dei prodotti agricoli, agroalimentari e forestali,</li> <li>- analisi costi-volumi-risultati dei criteri decisionali di tipo what if (cosa succede se...?) (comportamento dei ricavi e dei costi totali, congiuntamente a quello del reddito operativo causato <b>da variazioni nei livelli dei costi variabili e/o fissi, dei prezzi di vendita e dell'output produttivo.</b></li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## A. 1.17 - TECNICHE AGRONOMICHE IN FLORICOLTURA

DESCRIZIONE	<p>Il corso mira a formare figure specializzate in tecniche agronomiche nel comparto della floricoltura e tratta sia colture fiori da reciso, sia fiori da vaso.</p> <p><b>L'obiettivo generale è quello di aumentare la specializzazione delle risorse umane al fine di aumentare la competitività delle imprese attraverso il miglioramento delle competenze sia nelle tecniche colturali, sia nella gestione della difesa delle stesse.</b></p>
CONTENUTI	<p>Le problematiche del comparto florovivaistico          La concorrenza nel settore: scenari, criticità e opportunità          Le innovazioni nel comparto della floricoltura          Le tecniche colturali dei fiori recisi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Violaciocca (<i>Matthiola incana</i>): tecniche di difesa</li> <li>• Statice (<i>Limonium sinuatum</i>): tecniche di coltivazione</li> <li>• Ruscus (<i>Danae racemosa</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Rosa (<i>Rosa hybrida</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Ranuncolo (<i>Ranunculus asiaticus</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Plumoso (<i>Asparagus Plumosus</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Pittosforo variegato (<i>Pittosporum tenuifolium</i> cv. Silver Queen): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Peperoncino ornamentale (<i>Capsicum annuum</i>): tecniche di coltivazione</li> <li>• Papavero d'Islanda (<i>Papaver nudicaule</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Mimosa (<i>Mimosa</i> spp.): tecniche di difesa (pdf, 110 Kb)</li> <li>• Medeola (<i>Asparagus Medeoloides</i>): tecniche di coltivazione</li> <li>• Margherita (<i>Argyranthemum frutescens</i>): tecniche di difesa</li> <li>• Lisianthus (<i>Eustoma grandiflorum</i>): tecniche di difesa</li> <li>• Lillium (<i>Lilium</i> spp.): tecniche di difesa</li> <li>• Gipsosofila (<i>Gypsophila panicolata</i>): tecniche di difesa</li> <li>• Girasole (<i>Helianthus annuus</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Ginestra (<i>Genista monosperma</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Gerbera (<i>Gerbera jamesonii</i>): tecniche di difesa</li> <li>• Garofano (<i>Dianthus caryophyllus</i>): tecniche di difesa</li> <li>• Crisantemo (<i>Chrysanthemum indicum</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Cocculus (<i>Cocculus laurifolius</i>): tecniche di coltivazione</li> <li>• Celosia (<i>Celosia</i> spp.): tecniche di difesa</li> <li>• Cartamus (<i>Carthamus tinctorius</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Calla (<i>Zantedeschia aethiopica</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Calendula (<i>Calendula officinalis</i>): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Bocca di leone (<i>Antirrhinum majus</i>): tecniche di difesa</li> </ul>



## Allegato 1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aster (Aster spp.): tecniche di difesa</li> <li>• Aralia (Fatsia japonica): tecniche di coltivazione e difesa</li> <li>• Anemone (Anemone coronaria): tecniche di coltivazione e difesa</li> </ul> <p>Tecniche colturali e di difesa delle colture in vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclamino a fiore grande Concerto</li> <li>• Ciclamino a fiore grande Halios</li> <li>• Ciclamino a fiore medio o midi</li> <li>• Ciclamino a fiore piccolo mini</li> <li>• Crisantemo coreano</li> <li>• Crisantemo settembrino</li> <li>• Crisantemo tradizionale</li> <li>• Geranio macranta o reale</li> <li>• Geranio peltatum (edera e parigino)</li> <li>• Geranio zonale</li> <li>• Margherita cv. Camilla Ponticelli</li> <li>• Margherita a fiore giallo</li> <li>• Margherita a fiore rosa</li> <li>• Margherita cv. Stella 2000</li> <li>• Ortensia blu</li> <li>• Ortensia rossa</li> </ul>	
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania	

<b>A.1.18 FRUTTICOLTURA</b>		
DESCRIZIONE	Il corso è rivolto a persone che si dedicano alle attività di frutticoltura, ed intendono acquisire le competenze necessarie per ottenere frutta di qualità nel rispetto dell'ambiente, sapendo quindi applicare le corrette tecniche di impianto e colturali, di difesa dalle avversità, di raccolta e di conservazione.	
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esigenze climatiche e nutrizionali delle principali specie frutticole;</li> <li>• La valutazione del suolo, scelta delle varietà adatte, preparazione del terreno;</li> <li>• Tecniche di impianto, di allevamento, di potatura, di realizzazione delle operazioni colturali;</li> <li>• Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici;</li> <li>• Tecniche di conservazione naturale e di friconservazione, conservazione a lungo termine;</li> <li>• Visite didattiche a vivai, aziende di produzione frutticola e di trasformazione;</li> </ul>	
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania	

### A.1.19 FILIERA FLORICOLA: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>la conoscenza relativa al potenziale connesso al settore ornamentale e alle esigenze di diversificazione e valorizzazione di nuove specie;</p> <p>le metodologie e gli strumenti per competere sui mercati internazionali;</p> <p><b>le competenze per ottenere produzioni continue nell'arco dell'anno, di qualità costante ed elevata, e con una durata in post-raccolta maggiore;</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Diversificazione e miglioramento qualitativo delle produzioni ornamentali. Sviluppo di nuovo germoplasma a fini ornamentali, paesaggistici ed ecologici. Raccolta e conservazione delle risorse genetiche, loro caratterizzazione. Protocolli di coltivazione su specie ornamentali tradizionali ed innovative. Miglioramento della qualità post raccolta su specie ornamentali mediante metodi avanzati.</li> <li>❖ Biotecnologie su specie ornamentali. Incremento dell'efficienza di propagazione in specie ornamentali. Controllo genetico della fioritura e della riproduzione in specie ornamentali. Metodi di identificazione di genotipi tramite marcatori molecolari di vario tipo.</li> <li>❖ Innovazioni di tecnologie produttive per la diminuzione dell'impatto ambientale. la coltivazione fuori suolo e la lotta integrata alle avversità. Razionalizzazione delle tecniche per colture fuori suolo. Ricerca di molecole di origine vegetale utilizzabili quali fitofarmaci a basso impatto ambientale. Uso di ausiliari, di microrganismi antagonisti e di prodotti naturali per la difesa dalle avversità</li> </ul> <p><b>Aspetti biochimici delle interazioni intercellulari nell'ambito di processi patologici.</b></p>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> <li>• Workshop della durata massima di 30 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## A.1.20 BIOTECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI PER L'INNOVAZIONE DEL COMPARTO AGRICOLO E ZOOTECNICO PER LE PRODUZIONI DI CUI ALL'ALLEGATO 1 DEL TFUE

DESCRIZIONE	Il corso intende fornire ai partecipanti le competenze e la conoscenza di sistemi e pratiche innovative integrate alle attività ed alla gestione delle imprese agricole
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le Biotecnologie. Storia, attualità ed il contributo all'economia moderna.</b></li> <li>• Analisi del contesto agronomico e zootecnico su cui applicare le biotecnologie agro-alimentari:</li> <li>• Biotecnologie integrate alle pratiche agronomiche:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ -bio-rimediazione dei suoli inquinati</li> <li>▪ -fertilizzanti a base biotica</li> <li>▪ -polimeri per la valorizzazione delle colture in serra</li> <li>▪ -Matrici polimeriche per il rilascio graduale di fitofarmaci</li> <li>▪ -Lotta biologica integrata</li> </ul> </li> <li>• Valorizzazione dei rifiuti aziendali.             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ -Gestione dei reflui zootecnici e delle biomasse vegetali.</li> </ul> </li> <li>• Elaborazione di un progetto di valorizzazione e certificazione delle filiere agroalimentari.</li> <li>• Il partenariato pubblico-privato per la realizzazione del progetto. Analisi degli attori da coinvolgere nel progetto: amministrazioni comunali, aziende zootecniche ed agricole</li> <li>• <b>Stima dei costi dell'investimento di filiera (acquisto materiali, costi di consulenza e di analisi, costi degli impianti )</b></li> <li>• <b>Remunerazione dell'investimento di filiera. Modalità di valorizzazione del prodotto e del ritorno economico.</b></li> <li>• Analisi delle fonti finanziarie: misure del PSR Campania</li> <li>• Stima dei benefici per le aziende agricole e zootecniche: <b>Valorizzazione e certificazione del prodotto; Sicurezza alimentare; Mitigazione dell'impatto ambientale dovuto all'agricoltura; Miglioramento delle condizioni di lavoro e minore esposizione a sostanze chimiche di sintesi; Incremento della capacità produttiva dell'azienda, decremento delle emissioni di CO2 nell'atmosfera; Valorizzazione dei prodotti di scarto dell'azienda agricola</b></li> <li>• Stima dei benefici per le aziende agricole e zootecniche: <b>Valorizzazione e certificazione del prodotto; Sicurezza alimentare; Mitigazione dell'impatto ambientale dovuto all'agricoltura; Miglioramento delle condizioni di lavoro e minore esposizione a sostanze chimiche di sintesi; Incremento della capacità produttiva dell'azienda, decremento delle emissioni di CO2 nell'atmosfera; Valorizzazione dei prodotti di scarto dell'azienda agricola.</b></li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## A.1.21 ALLEVAMENTO BUFALINO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli orientamenti comunitari in materia di allevamento bufalino</li> <li>• <b>la gestione dell'allevamento bufalino</b></li> <li>• <b>metodi e strumenti per migliorare i risultati dell'allevamento estensivo</b></li> <li>• <b>gli strumenti dell'associazionismo</b></li> <li>• la trasformazione del latte</li> <li>• le metodologie e gli strumenti per valorizzare le bufale e competere sui mercati internazionali</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benessere animale</li> <li>• Tecniche di alimentazione per migliorare la qualità del latte</li> <li>• Allevamento di tipo biologico</li> <li>• Produzione di biogas</li> <li>• Cura delle patologie</li> <li>• Riproduzione e selezione degli animali</li> <li>• Informatizzazione nella gestione degli allevamenti</li> <li>• Trasformazione del latte: produzione di mozzarella con particolare riferimento alla tracciabilità della filiera produttiva</li> <li>• Commercializzazione e marketing</li> <li>• Gestione aziendale</li> <li>• Associazionismo</li> <li>• Salvaguardia e sostenibilità ambientale</li> <li>• Gestione risorsa idrica</li> <li>• Trasformazione dei prodotti</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## A.1.22 AGRICOLTURA DI PRECISIONE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p><b>Una panoramica sulle potenzialità della gestione "precisa" delle attività di coltivazione in termini di ottimizzazione della produzione del comparto a cui si rivolge e dei fattori di input (ad esempio irrigazione e fertilizzazione) e sulle componenti hardware e software necessarie per realizzarla.</b></p> <p>Alcune metodologie di elaborazione spaziale che costituiscono la base per una programmazione di interventi in campo mirati e localizzati, rendendo il processo produttivo sostenibile sia in termini economici che ambientali.</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricoltura di precisione: concetti di base, tecnologie, benefici e focus sul comparto individuato</li> <li>• Tecniche colturali</li> <li>• Aspetti fitosanitari</li> <li>• Sistemi di lotta biologica e integrata</li> <li>• Esempi applicativi e tecniche di analisi <b>dell'agricoltura di Precisione</b></li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### A.1.23 VALORIZZAZIONE DELLA MELANNURCA CAMPANA IGP

TIPO DI INTERVENTO	KNOW(78) - Scambio di conoscenze e diffusione di informazioni
OBIETTIVI SPECIFICI CORRELATI, OBIETTIVO TRASVERSALE E OBIETTIVI SETTORIALI PERTINENTI	ammodernamento del settore, promozione e condivisione di conoscenze, innovazioni e processi di digitalizzazione nell'agricoltura e nelle aree rurali e incoraggiandone l'utilizzo
DESTINATARI	addetti dei settori agricolo, alimentare e forestale, addetti (operai agricoli e forestali) dei gestori del territorio sia pubblici che privati e altri operatori economici che siano PMI operanti in zone rurali.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Disciplinare di produzione dell'IGP "Melannurca Campana"</b></li> <li>• tecniche di produzione di qualità della mela annurca</li> <li>• Metodi di coltivazione della Melannurca</li> <li>• Marketing, Promozione e commercializzazione della mela annurca</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### A.1.24 - GESTIONE AZIENDALE E RINNOVAMENTO TECNOLOGICO PER LE AZIENDE I CUI INDIRIZZI PRODUTTIVI RICADONO ALLEGATO 1 DEL TFU E ATTIVITA' FORESTALI

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-accrescere la professionalità degli imprenditori, dei titolari e dirigenti di aziende agricole e agroalimentari e forestali attraverso la costruzione e/o il consolidamento di competenze riferite alla gestione economico-finanziaria ed alla pianificazione aziendale;</li> <li>-aggiornare le conoscenze di base dei partecipanti per poter valutare e impostare l'attività aziendale utilizzando strumenti di gestione e presentando l'azienda stessa verso l'esterno anche con i nuovi strumenti.</li> </ul>
CONTENUTI	<p>Normative fiscali e tributarie per l'agricoltura e le opportunità del PSR Campania;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- igiene degli alimenti e autocontrollo HACCP e la "tracciabilità" e la "rintracciabilità" dei prodotti</li> <li>- contratti di lavoro in agricoltura e sicurezza sul lavoro;</li> <li>- marketing, vendita e promozione dei prodotti agricoli, agroalimentari e forestali,</li> <li>-analisi costi-volumi-<b>risultati dei criteri decisionali di tipo what if (cosa succede se...?)</b> (comportamento dei ricavi e dei costi totali, congiuntamente a quello del reddito operativo causato da variazioni nei livelli dei costi variabili e/o fissi, dei prezzi di vendita e dell'output produttivo.</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTE CHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania



### A.1.25 - MIGLIORAMENTO DELLE PERFORMANCES DI AZIENDE ZOOTECNICHE DI CUI ALL'ALLEGATO I DEL TFUE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestione Aziendale: Il finanziamento e i fattori della produzione (materiali e immateriali)</li> <li>• Il ciclo produttivo singolo e la trasformazione in più cicli produttivi</li> <li>• <b>I costi d'acquisto (pagamento in contanti) ed il costo di utilizzo</b></li> <li>• Realizzo, vendita dei prodotti e ritorno in forma monetaria degli investimenti</li> <li>• I ricavi di vendita</li> <li>• <b>Le fasi della gestione: costituzione, gestione dell'azienda, cessazione.</b></li> <li>• Marketing per il Settore Agroalimentare: gli strumenti della promozione, multimedialità e Internet</li> <li>• <b>L'impresa in rete: strategie di vendita e normative di riferimento.</b></li> <li>• Individuazione degli obiettivi imprenditoriali</li> <li>• Analisi swot</li> <li>• Identificazione e valutazione delle possibili strategie di sviluppo</li> </ul>
CONTENUTI	<p>Analisi della struttura produttiva aziendale in termini di reddito, organizzazione del lavoro, produttività, disponibilità di alimenti di origine aziendale; individuazione degli obiettivi imprenditoriali , analisi swot, identificazione e valutazione delle possibili strategie di sviluppo</p>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## A. 1.26 TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ZOOTECNICI - SICUREZZA ALIMENTARE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo comunitario e nazionale</li> <li>• Formulazione del piano di autocontrollo e del manuale HACCP</li> <li>• <b>individuazione delle migliori soluzioni organizzative e strutturali dell'azienda</b></li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inquadramento della Normativa del settore</li> <li>• Principi generali sui criteri di igiene di sicurezza delle matrici alimentari</li> <li>• Individuazione dei punti critici con riferimento alla filiera produttiva latte</li> <li>• Individuazione dei punti critici con riferimento alla filiera produttiva carne</li> <li>• Tecniche di sanificazione delle aree produttive</li> <li>• Stesura del Manuale di Buone Prassi</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### A.1.27 - SICUREZZA DEL LAVORO NELL'IMPRESA AGRICOLA ZOOTECNICA DI CUI ALLE PRODUZIONE PREVISTE NELL'ALLEGATO I del TFUE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo - Sicurezza sul lavoro per le aziende agricole</li> <li>• <b>Valutazione dei rischi specifici dell'agricoltura: rischio connesso ai luoghi di lavoro;</b></li> <li>• rischio da movimentazione manuale dei carichi;</li> <li>• rischio da esposizione ad agenti fisici;</li> <li>• rischio da esposizione a sostanze pericolose;</li> <li>• rischio da esposizione ad agenti biologici;</li> <li>• rischio da esposizione ad atmosfere esplosive;</li> <li>• rischio da stress lavoro – correlato;</li> <li>• rischio connesso allo stato di gravidanza;</li> <li>• rischi connessi alla differenza di genere, di età e di provenienza da paesi diversi;</li> <li>• <b>rischio connesso all'uso delle attrezzature di lavoro.</b></li> <li>• Elaborazione piano di emergenza</li> <li>• Guida alla stesura del DVR (Documento di valutazione dei rischi)</li> <li>• Inquadramento delle figure deputate alla tutela della sicurezza dei dipendenti: RSPP (Responsabile servizio prevenzione e protezione), addetti al primo soccorso, addetti antincendio, Medico Competente e RLS (rappresentante dei lavoratori per la sicurezza)</li> </ul>
CONTENUTI	Analisi dei processi produttivi aziendali, individuazione dei rischi connessi alle attività lavorative per la sicurezza dei lavoratori e delle misure di contenimento del rischio
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 20 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### A.1.28 ECONOMIA RURALE PERFORMANTE DEI COMPARTI ZOOTECNIA (BUFALINO, OVI-CAPRINO), ORTOFRUTTA.

DESCRIZIONE	La proposta formativa risponde al lifelong learning, apprendimento permanente per essere consapevoli dei cambiamenti e riuscire a gestirli, è un potenziamento delle skill a tutto vantaggio della produttività, migliora la dimensione relazionale e il senso di soddisfacimento personale.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Biodiversità nel territorio dell'Alto Casertano</b></li> <li>• Le produzioni tipiche del territorio (attuali e potenziali)</li> <li>• <b>L'apporto della tecnologia e dell'innovazione nella produzione agricola</b></li> <li>• <b>I vantaggi della certificazione: il Marchio d'Area dell'Alto Casertano</b></li> <li>• I vantaggi di operare in rete e delle filiere</li> <li>• <b>La Rete di Imprese dell'Alto Casertano e la rete internet</b></li> <li>• Opportunità offerte dalla normativa europea e nazionale</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. Ai momenti di inquadramento teorico, approfondimento/discussione, esercitazione/simulazioni di casi reali.
DURATA	50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### A.1.29 BIOTECNOLOGIE AGRO – ALIMENTARI PER L'INNOVAZIONE NEL COMPARTO AGRICOLO (FILIERA DEL FICO BIANCO DEL CILENTO)

DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire ai partecipanti le competenze e la conoscenza di sistemi e pratiche innovative integrate alle attività ed alla gestione delle imprese agricole, per il potenziamento delle competenze dei tecnici di qualità della dieta mediterranea conformemente alla SSL I Borghi della dieta mediterranea. ( cfr misura 16.1.1 az. 1 e 2; 16.4)
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le Biotecnologie: storia, attualità ed il contributo all'economia moderna</b></li> <li>- <b>Analisi del contesto agronomico dell'area su cui applicare le biotecnologie: il fico del Cilento</b></li> <li>- Elaborazione di un progetto di valorizzazione e certificazione delle filiere agroalimentari</li> <li>- Il partenariato pubblico privato per la realizzazione del progetto</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo, esercitazioni e simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione/aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### A.1.30 BIOTECNOLOGIE AGRO – ALIMENTARI PER L'INNOVAZIONE NEL COMPARTO AGRICOLO (FILIERA OLIVICOLA/OLEARIA)

DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire ai partecipanti le competenze e la conoscenza di sistemi e pratiche innovative integrate alle attività ed alla gestione delle imprese agricole, per il potenziamento delle competenze dei tecnici di qualità della dieta mediterranea conformemente alla SSL I Borghi della dieta mediterranea.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le Biotecnologie: storia, attualità ed il contributo all'economia moderna</b></li> <li>- <b>Analisi del contesto agronomico dell'area su cui applicare le biotecnologie: l'olio del Cilento</b></li> <li>- Elaborazione di un progetto di valorizzazione e certificazione delle filiere agroalimentari</li> <li>- Il partenariato pubblico privato per la realizzazione del progetto</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo, esercitazioni e simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione/aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

**A.1.31 VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CORTA: MIGLIORARE LE CONOSCENZE DEGLI OPERATORI NELL'AMBITO DELLA VENDITA DIRETTA, DEI MERCATI LOCALI E DI QUELLI TELEMATICI CON RIFERIMENTO ALLE FILIERE A MARCHIO COLLETTIVO COMUNITARIO NOCCIOLA DI GIFFONI IGP, OLIO COLLINE SALERNITANE DOP, CASTAGNA DI SERINO IGP**

DESCRIZIONE	<p>Il corso fornisce ai partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le metodologie e gli strumenti per incrementare la competitività sui mercati</li> </ul>
CONTENUTI	<p>La filiera corta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importanza strategica, offerta e domanda, riferimenti di legge;</li> <li>• I riferimenti normativi sulla vendita diretta in Italia (adempimenti fiscali, igienico sanitari)</li> <li>• La vendita diretta nelle aziende agricole e le problematiche connesse</li> <li>• Marketing (vendita a chilometro zero, e-commerce, i gruppi di acquisto)</li> <li>• E-Commerce</li> <li>• Le norme che disciplinano i contratti necessari allo svolgimento dell'attività di commercio elettronico ed implicazioni legali che ne conseguono.</li> <li>• Le Prescrizioni e i Divieti connessi al commercio elettronico</li> <li>• I Tempi di Esecuzione degli ordini e il Diritto di Recesso</li> <li>• Promozione del territorio e delle produzioni locali</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<p>Corso di formazione/aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</p>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### A.1.33 - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO – COMPARTI CASTANICOLO, VITIVINICOLO, CORILICOLO E FRUTTICOLO.

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti della filiera castanicola, vitivinicola, corilicola e frutticola:</p> <p>Le conoscenze per gestire gli effetti dei cambiamenti climatici e gestire gli effetti delle attività sull'ambiente. Le metodologie e gli strumenti per competere sui mercati internazionali.</p> <p>Le competenze per favorire l'innovazione di prodotto a livello artigianale e industriale.</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima trasformazione del prodotto</li> <li>• Aspetti fitosanitari della filiera castanicola, vitivinicola, corilicola e frutticola.</li> <li>• Sistemi di lotta biologica e integrata</li> <li>• Gestione dei cambiamenti climatici</li> <li>• Miglioramento delle tecniche agronomiche</li> <li>• Fertilizzazioni</li> <li>• Potatura</li> <li>• Equilibrio idro geologico e bilancio dell'acqua</li> <li>• Portainnesti e varietà innovative</li> <li>• Salvaguardia dell'ambiente</li> <li>• Gestione aziendale</li> <li>• Associazionismo</li> <li>• Trasformazione dei prodotti</li> <li>• Promozione, commercializzazione e marketing</li> <li>• Packaging</li> <li>• Valorizzazione</li> <li>• Sito web ed e-commerce</li> <li>• Mercati internazionali e mondiali</li> <li>• Nuovi prodotti artigianali e industriali.</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<p>Corso di formazione/aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</p>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>



## B.1.1 TECNOLOGIE PER IL COMPARTO LATTIERO CASEARIO

DESCRIZIONE	<p>Il corso affrontata la tematica inerente la lavorazione del latte destinato a piccole trasformazioni casearie, in relazione anche alla sicurezza microbiologica, in realtà produttive di medio-piccole dimensioni, quali le aziende agricole multifunzionali e le micro-imprese. In queste realtà, la variabilità in termini di tecniche di produzione e tipologie merceologiche, unitamente <b>all'artigianalità e all'attenzione rivolta alla qualità delle materie prime, che si traducono in prodotti finiti ad elevata specificità sensoriale, rappresentano caratteristiche comuni da preservare, in un'ottica di valorizzazione dei prodotti aziendali.</b></p>	
CONTENUTI	<p>IL LATTE          Composizione chimica          I costituenti del latte          Indici chimico fisici del latte          La flora tipica.  <b>L'IGIENE</b>          Conduzione della stalla.          Locali e impianti.          Limiti di carica batterica.          Controlli obbligatori.          IGIENE DEL MINICASEIFICIO          IL FORMAGGIO          Il processo di caseificazione.          Difetti dei formaggi          STRUMENTI UTILI AL CONTROLLO DEL PROCESSO DI CASEIFICAZIONE          Il termometro  <b>L'acidimetro</b>          Il pHmetro          Il densimetro  <b>L'igrometro</b>          SCHEDE DI DI LAVORAZIONE          Lavorazione a Crescenza.          Lavorazione tipo Casera della Valtellina.          Lavorazione tipo Bitto.          Lavorazione per formaggio a crosta fiorita (tipo Brie).          RICOTTA.          LINEE GUIDA PER LA TRASFORMAZIONE CASEARIA SU PICCOLA SCALA          YOGURT</p>	

### Allegato 1

METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore (<b>visita didattica presso un'azienda di eccellenza</b>)</li></ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania	

**B.1.2 POMODORO DA INDUSTRIA**

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare pomodori da industria di qualità</li> <li>- Le competenze per trasformare il prodotto</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pomodoro da industria: tecniche colturali innovative</li> <li>• Trasformazione del prodotto</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>
ALIQUTA DI SOSTEGNO	<p>L'intensità massima dell'aiuto è pari al 100% del costo del corso.</p>

<b>B.1.12 PIANTE OFFICINALI</b>	
DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato ad offrire ai partecipanti conoscenze teoriche e pratiche sulle tecniche di lavorazione e conservazione dei prodotti ottenibili dalle piante officinali. Le metodologie e gli <b>strumenti per competere sui mercati, le competenze per favorire l'innovazione di prodotto a livello artigianale e industriale.</b>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti agronomici generali delle piante officinali ed aromatiche</li> <li>• Importanza della qualità: qualità della materia prima, del prodotto finito e standardizzazione</li> <li>• Processi pre-essiccazione: pulitura/lavaggio; separazione e classificazione</li> <li>• Essiccazione e processi post-<b>essiccazione: l'importanza e lo scopo dell'essiccazione; tempi,</b> temperature e tipi di essiccazione; taglio o macinazione; classificazione delle polveri</li> <li>• Tecniche estrattive: macerazione, percolazione e distillazione in corrente di vapore</li> <li>• <b>Propagazione, coltivazione e raccolta di specie officinali nell'ambiente temperato</b></li> <li>• <b>Trasformazione e prodotti finiti nell'azienda agricola multifunzionale</b></li> <li>• Il mercato delle piante officinali: panoramica nazionale ed internazionale</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali e di gruppo. In particolare si prevede accanto ai momenti in plenaria di inquadramento teorico, spazi di approfondimento e simulazione di casi reali.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore.
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### B.1.13 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI TIPICHE DEI FORMAGGI E DEL MIELE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato ad offrire ai partecipanti le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio e di miele. Per quanto riguarda il formaggio si partirà dalla descrizione del latte e delle razze, degli strumenti della degustazione fino alle tecnologie, alla conservazione, agli aspetti nutrizionali e ai suggerimenti per il miglior uso gastronomico. Per il miele si tratterà della composizione chimica dei vari mieli, fino ad <b>arrivare all'analisi</b> sensoriale.</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodica di assaggio dei formaggi</li> <li>• Il latte: aspetti chimici e merceologici</li> <li>• Microbiologia del latte</li> <li>• Cenni di tecnologia casearia</li> <li>• I vari tipi di formaggi: a pasta molle - formaggi caprini - formaggi a pasta semidura e dura - formaggi pecorini - formaggi a pasta filata</li> <li>• Cultura e normativa casearia</li> <li>• Descrizione ed analisi dei mieli uniflorali più comuni</li> <li>• Utilizzazione e abbinamenti dei formaggi con il miele</li> <li>• Prove olfattive per il riconoscimento dei formaggi e del miele</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, visite aziendali in aziende del settore.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

<b>B.1.14 BENESSERE DEGLI ANIMALI</b>		
DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire le necessarie conoscenze rispetto alla corretta gestione di un allevamento.	
CONTENUTI	<p>a) principali malattie elencate degli animali, comprese quelle trasmissibili all'uomo e relativo rischio di diffusione;</p> <p>b) oneri ed obblighi degli operatori e dei professionisti degli animali con particolare riferimento agli obblighi di sorveglianza passiva, di notifica e di comunicazione;</p> <p>c) principi di biosicurezza;</p> <p>d) interazione tra sanità animale, benessere animale e salute umana;</p> <p>e) buone prassi di allevamento;</p> <p>f) resistenza ai trattamenti farmacologici, compresa quella antimicrobica;</p> <p><b>dovranno essere trattati gli argomenti specifici di cui all'allegato 1 del DM 06-09-2023 avente ad oggetto "Definizione delle modalità di erogazione dei programmi formativi in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per gli operatori ed i professionisti degli animali, in conformità alle prescrizioni contenute in materia di formazione nell'articolo 11 del regolamento (UE) 2016/429. (23A05686)", e ss.mm.ii.</b></p>	
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 20 ore</li> </ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania	

## B.1.15 - ADEGUAMENTO DELLE STRUTTURE DI ALLEVAMENTO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo comunitario e nazionale</li> <li>• Analisi di fattibilità costo/beneficio</li> <li>• <b>individuazione delle migliori soluzioni organizzative e strutturali dell'allevamento</b></li> <li>• <b>innovazione tecnologica dell'allevamento</b></li> <li>• progettazione di un allevamento moderno e competitivo</li> <li>• principi di biosicurezza</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguamento alla Normativa Europea del settore</li> <li>• Moderni modelli di allevamento</li> <li>• <b>Gestione razionale dell'allevamento</b></li> <li>• Metodi e <b>strumenti progettuali per migliorare il risultato dell'allevamento intensivo</b></li> <li>• Valutazione del livello di benessere animale</li> <li>• Informatizzazione della gestione degli allevamenti</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 20 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### B.1.17 LA COLTIVAZIONE DELLA CANAPA INDUSTRIALE (CANNABIS SATIVA L.)

DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire le informazioni sul quadro normativo comunitario e nazionale e le conoscenze tecniche ed economiche, sulla coltivazione della canapa ( <i>Cannabis sativa L.</i> ) per le diverse finalità agro-industriali, per orientare la scelta produttiva degli agricoltori interessati.
CONTENUTI	<p>I Modulo – Quadro normativo</p> <p>La legislazione europea (evoluzione, il sostegno della PAC alla coltivazione della canapa, etc.) nazionale e regionale. Problematiche aperte</p> <p>II Modulo – Aspetti botanici ed agronomici</p> <p>Descrizione botanica</p> <p>Produzioni e suoi utilizzi</p> <p>Le tecniche colturali per ciascun utilizzo</p> <p>III Modulo Aspetti economici</p> <p>I costi di produzione</p> <p>La commercializzazione</p> <p>Opportunità economiche e prospettive di sviluppo delle diverse filiere</p>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania



## D.1.2 ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI E COOPERAZIONE OPERATNTI NEGLI AMBITI PREVISTI DALL'ALLEGATO I DEL TFUE 1 E IN AMBITO FORESTALE

DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire adeguate conoscenze ai produttori sui vantaggi della scelta di adesione ad una OP
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa nazionale e comunitaria in materia di riconoscimento e controllo delle organizzazioni di produttori e associazioni</li> <li>- Panorama delle OO.PP. riconosciute</li> <li>- Requisiti di accesso e vantaggi per il singolo associato</li> <li>- La gestione commerciale ed organizzativa delle OP</li> <li>- Sostegno finanziario</li> <li>- Le filiere locali del cibo e l'importanza dei circuiti e delle Comunità del Cibo Oltre i "marchi"</li> </ul>
TIPOLOGIA	<b>Formazione d'aula e esercitazioni pratiche e visite aziendali</b>
METODOLOGIE DI DATTICHE	lezioni frontali, esercitazioni in gruppi e momenti di confronto.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### D.1.3 ASSOCIAZIONISMO NELL'AMBITO DI ATTIVITA' COMPRESSE NELL'ALLEGATO 1 DEL TFUE E IN AMBITO FORESTALE

DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire adeguate conoscenze ai produttori sui vantaggi dell'associazionismo, di tutte le formule associative <b>presenti in materia vigente e vuole stimolare l'associazionismo tra i produttori</b>
CONTENUTI	<p>Il corso vuole accrescere le competenze dei produttori in materia di associazionismo fornendo elementi utili alla crescita professionale degli operatori in <b>quanto l'aggregazione, in varie formule</b> crea un gruppo solidale con cui affrontare le sfide del mercato e offre maggiori opportunità di crescita economica. La strategia di sviluppo per linee esterne porta alla creazione di imprese agricole aggregate in forma societaria, vale a dire aziende che attraverso una stretta collaborazione o una vera e propria fusione con creazione di una nuova entità giuridica realizzano <b>un miglioramento dell'efficienza nell'utilizzo dei fattori produttivi e una maggiore competitività</b> sui mercati rispetto alla situazione di partenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>L'associazionismo come fattore di crescita competitiva delle aziende agricole</b></li> <li>- <b>L'associazionismo come strumento per la salvaguardia del paesaggio, la conservazione della biodiversità, l'adattamento ai cambiamenti climatici, la qualità e la disponibilità delle risorse idriche e il mantenimento della fertilità dei suoli</b></li> <li>- Le filiere locali del cibo e l'importanza dei circuiti e delle Comunità del Cibo Oltre i "marchi"</li> <li>- Normativa e formule di aggregazione</li> <li>- Vantaggi e svantaggi delle aggregazioni</li> <li>- Normativa nazionale e comunitaria in materia di riconoscimento e controllo delle organizzazioni di produttori e associazioni</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## D.1.4 FILIERA CORTA NELLA ZOOTECCNIA

DESCRIZIONE	<p>Il corso mira a formare figure specializzate nell'organizzazione della filiera corta nel comparto della zootecnia. Le tematiche trattate nelle lezioni affrontano tecniche e metodi per affrontare quel mercato che prende in considerazione i cambiamenti di comportamento di acquisto dei consumatori, che non riguardano solo la ricerca di maggiore convenienza di prezzo, riguardano, anche la ricerca di un rapporto più stretto con i produttori, con <b>l'economia locale, ed una maggiore conoscenza e controllo delle condizioni di produzione e della qualità dei beni.</b></p>
CONTENUTI	<p>La filiera corta: caratteristiche, punti di forza e di debolezza          Le filiere agro-alimentari .          La filiera corta          Gli strumenti legislativi          Strumenti e forme di diversificazione delle attività agricole          Promozione del territorio e delle produzioni locali          Il consumo          I gruppi di acquisto          I vantaggi della filiera corta          Le problematiche emerse dalla vendita diretta in filiera corta  <b>Le produzioni vegetali associate all'allevamento</b>          reimpieghi negli allevamenti          Il mangime aziendale          Gli allevamenti          Allevamento bovino          Allevamento suino ..          Allevamento avicolo          Il lavoro e la manodopera          Pianificazione e Organizzazione del lavoro          Strumenti di promozione e pubblicità delle attività diversificate          Progetti futuri: il caseificio          Lavorazione e vendita dei prodotti: le carni          Pianificazione della produzione          Definizione della Capacità produttiva          Organizzazione delle diverse fasi di gestione          Il rapporto con i clienti...          Il laboratorio macelleria e le attività che si svolgono          Il sezionamento          Frollatura e sistemi di conservazione          Confezionamento</p>

## Allegato 1

	<b>L'etichettatura</b> La consegna a domicilio	
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li></ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania	

<b>D.1.5 MIGLIORAMENTO DELLA FILIERA ZOOTECNICA</b>	
DESCRIZIONE	Il corso mira a formare figure specializzate nell'organizzazione della filiera nel comparto della zootecnia. Le tematiche trattate nelle lezioni affrontano le nozioni generali della "filiera agroalimentare" e cioè tutto il processo che porta alla realizzazione di un prodotto alimentare, a partire dalla materia prima fino a ciò che arriva sulla nostra tavola. Affronta inoltre gli attori della filiera zootecnica: agricoltori/allevatori, industria di trasformazione, industria di confezionamento, trasportatori, distributori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio fino ad arrivare al consumatore
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inquadramento delle filiere zootecniche, con approfondimenti sulle realtà montane</li> <li>• filiere lattiero casearie in montagna: qualità del latte e dei prodotti</li> <li>• filiera della carne bovina e filiere di specie minori (piccoli ruminanti) in aree montane</li> <li>• multifunzionalità delle filiere zootecniche in ambito montano: servizi ambientali ed esternalità socio-economiche</li> <li>• laboratorio di comunicazione scientifica: presentazione e discussione di articoli tecnico-scientifici inerenti le tematiche del corso</li> <li>• visite tecniche</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## D.1.7 VALUTAZIONE EX ANTE DI ATTIVITÀ DI INVESTIMENTO NEL CAMPO DELLA VENDITA DIRETTA - ALLEVAMENTO OVICAPRINO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione dei costi:</li> <li>• Costi aziendali: Livello produttivo, Efficienza riproduttiva, Costi di alimentazione, Qualità del latte e Stato sanitario</li> <li>• Costi di sistema: Infrastrutture e servizi, Politiche di sistema, Interazione, Interazione prezzo-costi</li> <li>• Elaborazione di un bilancio aziendale con costi variabili, diretti ed indiretti da stimare.</li> <li>• Determinazione del costo totale di produzione e del costo specifico per litro di latte</li> <li>• Elaborazione di un piano tecnico per ridurre il costo di produzione per litro di latte.</li> </ul>
CONTENUTI	Valutazione di azioni volte a migliorare le capacità operative ed economiche dell'impresa, valutazione della qualità dell'offerta aziendale e dell'adattamento al mercato, prioritariamente alle imprese avviate negli ultimi cinque anni
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## D.1.8 L'INTEGRAZIONE ORIZZONTALE E VERTICALE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI PER ATTIVITA' DI CUI ALL'ALLEGATO I DEL TFUE E FORESTALI

DESCRIZIONE	<p>Le forme di integrazione offrono opportunità rilevanti anche ai giovani agricoltori, sul piano occupazionale e dello sviluppo di iniziative imprenditoriali. Le opportunità sono legate in primo luogo <b>ai benefici, già più volte descritti, che derivano dall'organizzazione aggregata dell'attività produttiva:</b> si tratta delle economie di scala, esterne e di agglomerazione che permettono di affrontare <b>problematiche critiche e spesso decisive per l'avvio di attività da parte dei giovani: necessità di affrontare un contesto di mercato caratterizzato da elevata instabilità e competitività; accesso al credito; necessità di realizzare cospicui investimenti iniziali; necessità di investimenti in formazione e innovazione.</b> Ciò è vero nelle strategie di integrazione orizzontale e verticale fra imprese agricole, come i distretti agro-alimentari, <b>laddove è probabile ad esempio l'esistenza di contratti di fornitura e sub fornitura che garantiscono l'allocazione delle produzioni e la definizione di prezzi adeguati; una garanzia rilevante in un mercato come quello agricolo, soggetto a forte concorrenza e a continue fluttuazioni di prezzo.</b> Ma è vero soprattutto per le forme di integrazione territoriale, laddove si prevede un coinvolgimento diretto di altri soggetti privati e pubblici, oltre alle imprese, come le banche, gli Enti locali, organizzazioni di rappresentanza e altre istituzioni intermedie che contribuiscono alla creazione di beni collettivi per lo sviluppo delle imprese e del territorio. I giovani agricoltori possono beneficiare in tali contesti di azioni cruciali e/o indispensabili di accompagnamento, orientamento e sostegno nella realizzazione di progetti di crescita <b>imprenditoriale o per l'avvio di nuove iniziative. La strategia di integrazione orizzontale ha come obiettivi principali: rafforzare la posizione concorrenziale tramite l'assorbimento o il controllo di certi concorrenti; migliorare la posizione contrattuale verso le controparti negli scambi.</b></p>
CONTENUTI	<p>- Il concetto di filiera agroalimentare e le sue diverse accezioni (e utilizzi).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nuove opportunità per lo sviluppo delle imprese agricole e della filiera</li> <li>• Filiere e non solo: fattori che spingono a mettersi in relazione</li> <li>• Fare sistema: obiettivi e limiti</li> <li>• Norme e regolamenti di politica agricola comunitaria e sulle organizzazioni comuni di mercato, la programmazione per lo sviluppo rurale.</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<p>Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</p>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## E.1.1 PRODUZIONE CON METODO BIOLOGICO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti</p> <p>la conoscenza di base della storia che sottende al "metodo biologico" e la normativa europea e nazionale , affinché sia compreso il significato corretto del metodo e del termine "biologico" e dell'uso che se ne può fare; nonché sui documenti di certificazione e dei sistemi informatici, nazionale e regionali, per la gestione delle notifiche e dei Programmi Annuali di Produzione.</p> <p>le competenze sulle norme tecniche sulle produzioni prevalenti nel territorio di riferimento (Orticoltura specializzata/frutticoltura/vivaismo orticolo, zootecnia)</p>	
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa generale orizzontali (reg. comunitari 834/2007 e 889/2008) normativa nazionale, sistema di controllo (certificazioni di qualità)</li> <li>- norme tecniche sulle produzioni vegetali :</li> <li>- focus sul comparto prevalente del territorio (orticoltura, olivo, vite..)</li> <li>- norme tecniche produzioni animali (prevalentemente comparto bufalino)</li> <li>- norme tecniche trasformazione (soprattutto sulle regole legate al vino)</li> <li>- qualità nutrizionale e tossicologica</li> <li>- L'etichetta narrante come veicolo di promozione;</li> <li>- Le filiere locali del cibo; l'importanza dei circuiti oltre i "marchi",</li> </ul>	
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali</p>	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>	



## E.1.2 DIFESA INTEGRATA E DIFESA BIOLOGICA

DESCRIZIONE	<p>Il corso mira a fornire adeguate conoscenze ai produttori sui vantaggi della difesa integrata e della lotta biologica e sugli applicativi di esse.</p> <p>Il corso affronta tutti i temi della difesa integrata che si sviluppa valorizzando prioritariamente tutte le soluzioni alternative alla difesa chimica che possano consentire di razionalizzare gli interventi salvaguardando la salute degli operatori e dei consumatori, allo stesso tempo limitando i rischi per <b>l'ambiente, in un contesto di agricoltura sostenibile.</b></p> <p><b>Particolare importanza quindi, ripone nel rispetto della normativa vigente e all'applicazione dei principi generali indicati nell'Allegato III della Direttiva n. 128/09/UE nonché di tutte le pertinenti prescrizioni relative all'uso dei prodotti fitosanitari riportate nel PAN.</b></p> <p><b>Contestualmente pone l'attenzione e fornisce gli elementi utili per la lotta biologica</b></p> <p>Obiettivo principale è quello di valutare i problemi fitosanitari delle diverse colture in pieno campo o in ambiente protetto e proporre tecniche di lotta per la loro gestione.</p> <p>Il corso affronta aspetti relativi alla difesa delle colture ed è costituito da due parti: la prima ha come obiettivo quello di illustrare le più comuni malattie delle piante, fornendo allo studente indicazioni sulla epidemiologia e sulle tecniche di lotta impiegabili; la seconda ha lo scopo di illustrare praticamente alcune strategie di difesa e i mezzi di lotta disponibili con ampi riferimenti ai diversi sistemi colturali. Lo studente acquisirà competenze e conoscenze riguardanti i problemi fitopatologici delle piante, le strategie di contenimento delle malattie e sulla conduzione di attività di ricerca e sperimentazione in fitopatologia.</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Importanza delle coltivazioni ortofrutticole e ornamentali. Caratteristiche delle colture ortofrutticole e ornamentali e loro incidenza nella gravità delle malattie. Sintomatologia.</li> <li>- Malattie batteriche: sintomatologia, diagnosi, epidemiologia e metodi di lotta (cenni). Le principali malattie batteriche di colture ortofrutticole e ornamentali.</li> <li>- Malattie fungine causate da oomiceti: sintomatologia, diagnosi, epidemiologia e metodi di lotta (cenni). Le alterazioni fogliari (Peronospora spp.) e radicali (Pythium sp., Phytophthora sp.) di colture ortofrutticole, ornamentali, da fiore reciso e vaso fiorito.</li> <li>- Malattie fungine causate da funghi appartenenti al gruppo degli ascomiceti: sintomatologia, diagnosi, epidemiologia e metodi di lotta (cenni). Le alterazioni fogliari (I mal bianchi, gli agenti di <b>antracnosi, ...</b>) e radicali (<b>le tracheomicosi, gli agenti di marciumi basali, ...</b>) di colture ortofrutticole, ornamentali, da fiore reciso e vaso fiorito.</li> <li>- Malattie fungine causate da funghi appartenenti al gruppo degli basidiomiceti: diagnosi, epidemiologia e metodi di lotta.</li> <li>- Malattie da virus: Generalità su virus, viroidi e fitoplasmi e descrizione delle alterazioni da essi causate su colture ortofrutticole e ornamentali.</li> <li>- Alterazioni non parassitarie</li> </ul> <p>Parte speciale</p>

Vengono approfondite le conoscenze su:

- Difesa delle colture nei paesi industrializzati (prospettive, aspetti critici, ruolo delle politiche agrarie, ... ) e in quelli in via di sviluppo (disponibilità di mezzi tecnici).
- Modelli previsionali. Simulazione di epidemie e sistemi di avvertimento.
- Lotta: misure agronomiche, preventive, mezzi fisici. Evoluzione del concetto di difesa delle colture. Importanza e ruolo della difesa delle colture con particolare riferimento ai sistemi colturali intensivi (pieno campo, serra, ...). **Strategie di difesa: esclusione, profilassi, eradicazione.**
- Pratiche colturali, esempi in coltura protetta e in pieno campo.
- Difesa fisica. Termoterapia, disinfezione con vapore e mediante radiazioni. Solarizzazione. Atmosfera controllata. Esempi di applicazione in orticoltura.
- Difesa genetica. Impiego di cultivar resistenti, ibridi resistenti di prima generazione, varietà composte, portainnesti resistenti. Possibilità e limiti. Sistemi per la valutazione della resistenza, sensibilità, specializzazione biologica. Esempi di applicazione in orticoltura e frutticoltura.
- Lotta chimica e integrata. Mezzi chimici. Criteri seguiti nella sintesi e ricerca di nuove molecole. Fungicidi e fumiganti. Formulazione dei fungicidi. Spettro di azione dei principali gruppi di fungicidi. Modalità di azione. Fungicidi sistemici: caratteristiche e criteri di impiego. Struttura chimica dei principali gruppi di fungicidi. Effetti collaterali negativi: fitotossicità, e resistenza. Strategie anti-resistenza. Esempi di gestione del fenomeno della resistenza ai fungicidi. Manipolazione e classificazione delle formulazioni. Impostazione di una prova di lotta chimica. Resistenza ai fungicidi. Tecniche di monitoraggio della resistenza. Cenni di legislazione relativi alla registrazione ed estensione di etichetta.
- Lotta biologica. Mezzi biologici e naturali. Microrganismi attivi contro funghi fitopatogeni: sviluppo e possibilità di impiego. Produzione, formulazione e impiego di mezzi biologici. Prodotti naturali. Agricoltura biologica. Criteri di difesa, prodotti disponibili, normative di riferimento. Mezzi biologici e concia delle sementi. Manipolazione e classificazione delle formulazioni.
- Impostazione ed esecuzione di una prova di lotta biologica.
- Terreni e substrati repressivi.
- Malattie delle colture orticole e ornamentali in contenitore e delle colture fuori suolo (indicazioni di difesa).
- Casi di studio. Fuori suolo (filtrazione su sabbia come sistema integrato biologico, fisico e agronomico); colture in ambiente protetto (gestione climatica, difesa chimica e difesa biologica); **colture orticole (uso dell'innesto e necessità di combinazione a strategie di difesa chimica); colture minori.**
- Evoluzione della difesa delle piante nel contesto dei cambiamenti climatici.
- Cenni di legislazione e quarantena. Introduzione inaspettata di nuovi patogeni: esempi pratici e strategie di soluzione. Specie aliene invasive.
- Difesa di piante ornamentali e dei tappeti erbosi (parte generale: spiegazione delle principali specie da tappeto erboso. Parte speciale: descrizione delle principali malattie fungine, con indicazioni riguardanti la difesa soprattutto agronomica, e poi chimica).

## Allegato 1

METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### E.1.3 DIVERSIFICAZIONE E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELLE PRODUZIONI ORNAMENTALI

DESCRIZIONE	<p>Il corso mira a formare figure specializzate in diversificazione, miglioramento qualitativo delle produzioni ornamentali e valorizzazione di nuove specie, al fine di aumentare la produttività dell'azienda, conoscere ed applicare innovazioni nel settore e ottenere produzioni continue nell'arco dell'anno, di qualità costante ed elevata, e con una durata in post-raccolta maggiore.</p> <p>Il percorso fornisce anche elementi ed informazioni a riguardo nuovi orizzonti nel settore del miglioramento delle specie ornamentali aperti dagli studi di biologia molecolare.</p>	
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo di nuovo germoplasma a fini ornamentali, paesaggistici ed ecologici.</li> <li>• Raccolta e conservazione delle risorse genetiche, loro caratterizzazione.</li> <li>• Protocolli di coltivazione su specie ornamentali tradizionali ed innovative.</li> <li>• Miglioramento della qualità postraccolta su specie ornamentali mediante metodi avanzati.</li> <li>• colture cellulari,</li> <li>• variabilità somaclonale,</li> <li>• clonaggio di geni,</li> <li>• regolazione ed espressione genica,</li> <li>• controllo di vie metaboliche, controllo del differenziamento,</li> <li>• studi filogenetici e caratterizzazione molecolare</li> <li>• Incremento dell'efficienza di propagazione in specie ornamentali</li> <li>• Controllo genetico della fioritura e della riproduzione in specie ornamentali</li> <li>• Metodi di identificazione di genotipi tramite marcatori molecolari di vario tipo.</li> </ul>	
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali</p>	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>	

### E.1.4 PRODUZIONE CON METODO BIOLOGICO NEL SETTORE VITIVINICOLO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze sulle tecniche di viticoltura ed enologia biologiche, abbinati al concetto di sostenibilità e al binomio ambiente/vino. Le tecniche trattate forniranno gli strumenti per la produzione di un vino <b>biologico di elevata qualità, minimizzando l'utilizzo di input esterni in vigneto ed in cantina, e mantenendo il più possibile, nel prodotto finale, le caratteristiche dell'uva, dell'azienda e del produttore stesso.</b></p>
CONTENUTI	<p>Definizione di vino biologico</p> <p>Condizioni climatiche per la viticoltura in europa</p> <p>Haccp – concetti di viticoltura biologica e produzione di vino</p> <p>viticoltura biologica</p> <p>Gestione del suolo</p> <p>Lavorazioni del terreno / Pratiche colturali</p> <p>Gestione delle colture di copertura</p> <p>Controllo delle infestanti sotto le piante di vite</p> <p>Fertilizzazione e nutrizione delle piante</p> <p>Gestione del vigneto</p> <p>Varietà</p> <p>Sistema di allevamento e gestione di copertura fogliare</p> <p>Protezione delle piante</p> <p>Le patologie principali</p> <p>Principali insetti infestanti</p> <p>PRODUZIONE DI VINO BIOLOGICO</p> <p>Produzione di vino bianco</p> <p>Raccolta</p>

## Allegato 1

	Trattamenti sulle uve
	Trattamenti del succo
	Fermentazione
	Post - Fermentazione
	Chiarifiche
	Filtrazione e imbottigliamento
	PRODUZIONE DI VINI ROSSI
	Raccolta
	Processo di vinificazione
	Fermentazione
	Macerazione
	Post-Fermentazione
	Chiarifiche e Stabilizzazioni
	Filtrazione e imbottigliamento
	ANNOTAZIONI TECNICHE
	Standard igienici
	Controllo della temperatura
	SO2 – Gestione
	<b>Pratiche enologiche che permettono di ridurre l'impiego dell'anidride solforosa</b>
	Nutrienti dei lieviti e loro differenti funzioni
	Ossigeno e vino
	Contaminazione microbica
	NOTE PRATICHE
	Vinificazione in riduzione
	<b>Inoculo dei lieviti attraverso l'attivazione</b>

### Allegato 1

	Iperossigenazione	
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li></ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania	

## E.1.5 I SISTEMI DI CERTIFICAZIONE ED I MARCHI DI QUALITÀ NELL'AGROALIMENTARE PER LE PRODUZIONI DI CUI ALL'ALLEGATO I DEL TFUE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti una panoramica sui sistemi di certificazione, la conoscenza del loro iter procedurale, dei percorsi di certificazione e l'uso corretto dei disciplinari. Il corso punta sui prodotti tipici e le tipicità del territorio, sui vantaggi provenienti dai sistemi di tracciabilità dei prodotti e sull'importanza e l'utilizzo corretto dei disciplinari e le loro correlazioni con le direttive europee. Il percorso formativo intende interessare la filiera del prodotto, compreso l'anello delle industrie agroalimentari e di trasformazione. Particolare importanza sarà data agli aspetti legati le possibilità applicative, agevolative e comunicative delle aziende che aderiscono a percorsi di certificazione e convertono i propri prodotti in prodotti a marchio/certificati.</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I sistemi di certificazione: cosa sono e a cosa servono</li> <li>• Chi rilascia i certificati</li> <li>• La panoramica italiana sui marchi di qualità</li> <li>• <b>La panoramica dei marchi di qualità nell'agroalimentare e nel settore del vitivinicolo</b></li> <li>• La DECO</li> <li>• Il vantaggio competitivo e di mercato delle certificazioni</li> <li>• Standard UNI 12233 (Agricoltura integrata), SQNPI (sistema di qualità nazionale di produzione integrata), Global Gap (agricoltura integrata), BRC/IFS (British Retail Consortium/International Food Standard), CoC (Chain of Custody), FSC/PEFC (Sistemi forestali);</li> <li>• Standard e schemi di certificazione più diffusi nel comparto agroalimentare, agricoltura biologica; indicazioni e denominazioni protette;</li> <li>• Rintracciabilità di prodotto.</li> <li>• Esempi di standard applicabili ai prodotti agroalimentari:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>GlobalGap®, schema inerente la sicurezza dei prodotti agricoli. E' applicabile solo alla produzione primaria ed è di tipo "business to business". Lo standard è fondato sulla garanzia di tre requisiti: sicurezza alimentare, sicurezza e welfare per i lavoratori, protezione dell'ambiente;</b></li> <li>2. UNI 11233:2009: Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari. Principi generali <b>per implementare un sistema di Produzione Integrata. E' una norma tecnica riconosciuta a livello nazionale ed è possibile, contrariamente al caso precedente, la comunicazione dello standard al consumatore finale;</b></li> <li>3. BRC/IFS, schema che ha come campo di applicazione i prodotti agroalimentari trasformati e <b>l'obiettivo di garantirne la sicurezza.</b></li> <li>4. Il sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI: prima esperienza a livello nazionale di certificazione di prodotto regolamentata e basata sui principi dei sistemi di agricoltura integrata. Il modello prevede una certificazione da parte di enti terzi ed il rilascio di una dichiarazione di conformità che permetterà di apporre il segno distintivo (marchio collettivo) sui prodotti. Il sistema è stato definito con decreto MIPAAF 8-maggio-2014</li> </ol> </li> <li>• Opportunità e agevolazioni per le imprese che aderiscono a sistemi di qualità</li> </ul>



## Allegato 1

METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	- Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## E.1.6 ALLEVAMENTO BIOLOGICO

DESCRIZIONE	Il corso mira a formare figure specializzate nel benessere degli animali. Il percorso formativo affronta tematiche relative all'applicazione del "metodo biologico" in allevamento, e quindi le modalità per effettuare scelte gestionali e tecnico-operative che rientrano nell'ambito normativo sia cogente sia dettato dalle regole della produzione biologica. Il corso fornisce competenze per affrontare il costante mutare della legislazione, la sua interpretazione razionale e l'evoluzione tecnologica al fine anche di favorire la sostenibilità economica dell'azienda zootecnica biologica.
CONTENUTI	Obiettivi e principi applicabili al benessere animale in zootecnia biologica Norme generali comunitarie e nazionali in zootecnia biologica (allevamento, strutture aziendali, alimentazione) Norme specifiche comunitarie e nazionali di profilassi e trattamenti veterinari in zootecnia biologica la nutrizione delle vacche da latte e la profilassi Gestione della sanità di stalla e della profilassi in allevamento bovino condotto con metodo biologico Effetti sui costi di produzione delle principali patologie bovine Soluzioni di Profilassi in allevamenti bovini da latte.
METODOLOGIE DI DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## E.1.7 LA VALORIZZAZIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI/PROCESSI AGROALIMENTARI E FORESTALI

DESCRIZIONE	<p>IL CORSO AFFRONTA IL TEMA DELL'INCREMENTO DELLA PRODUZIONE CERTIFICATA NEI SEGUENTI AMBITI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FILIERE FORESTALI: prodotti legnosi e prodotti non legnosi (castagna, funghi, tartufi, fruizione paesaggio)</li> <li>• PRODUZIONE AGROALIMENTARE CON METODO BIOLOGICO (con particolare riferimento alle aziende appartenenti alle filiere: cerealicolo-foraggero, zootecnico-lattiero casearia, olivicola, vitivinicola). IN Particolarmente l'<b>obiettivo delle attività formative è quello di:</b></li> <li>• favorire e migliorare i sistemi di integrazione tra i produttori singoli e associati che operano <b>all'interno di sistemi di qualità delle produzioni agricole e forestali;</b></li> <li>• migliorare la qualità del prodotto offerto e il potere contrattuale dei produttori primari sul mercato interno ed estero;</li> <li>• favorire <b>opportunità di lavoro incrementando l'economia delle zone rurali e la competitività</b> del settore agricolo e forestale;</li> <li>• rafforzare azioni di tutela ambientale e di valorizzazione del territorio;</li> <li>• migliorare il potenziale protettivo e produttivo delle risorse forestali del Paese e lo sviluppo delle filiere locali a esso collegate, valorizzando il ruolo fondamentale della selvicoltura;</li> <li>• <b>incoraggiare e promuovere la conversione all'agricoltura biologica;</b></li> <li>• incoraggiare e promuovere gli agricoltori singoli e associati a qualificare i propri prodotti / processi aderendo a <b>regimi di qualità certificata, in conformità alle norme dell'Unione Europea e nazionale vigenti.</b></li> </ul>
CONTENUTI	<p>-Soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie</p> <p>-Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali.</p> <p>-Individuazione e attuazione dei processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agro- alimentari e forestali,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buone pratiche di gestione del comparto silvo-forestale e agroalimentare: obiettivi</li> </ul>

## Allegato 1

	- Principi di agricoltura biologica
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

<b>E.1.8 - OLIVICOLTURA RIGENERATIVA E PRATICA DI POTATURA</b>	
DESCRIZIONE	Il corso si prefigge i seguenti obiettivi: preservare il territorio rurale; creare nuove forme di reddito; aumentare le performance economiche delle aziende agricole.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzazione ed incremento delle produzioni di elevata qualità</li> <li>Ottimizzazione delle procedure colturali e riduzione dei costi</li> <li>Qualificazione degli addetti alla potatura</li> <li>- <b>Sviluppo di un'Olivicoltura sostenibile</b></li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## F.1.1 GESTIONE MANAGERIALE DELL'IMPRESA AGRICOLA

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a far apprendere i principali orientamenti e gli strumenti normativi, fiscali e gestionali per trasformare la propria azienda in una moderna, competitiva e sostenibile impresa che svolge un'attività agricola sociale e solidale.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'apertura di un'azienda agricola il percorso di sviluppo d'impresa: dall'idea al progetto di sviluppo e innovazione aziendale;</b></li> <li>• la normativa fiscale, la contabilità e il bilancio aziendale (Elementi di contabilità agraria e adempimenti fiscali, aspetti civilistici, elementi di diritto agrario)</li> <li>• strumenti di tipo consulenziale a supporto delle imprese agricole (Il business plan aziendale e il marketing aziendale);</li> <li>• La Politica Agricola Comune e la normativa agricola ed ambientale europea nazionale e regionale focus sulle principali misure per i giovani imprenditori agricoli (con particolare riferimento ai temi della Condizionalità Sociale di cui all'art. 14 e della Condizionalità Rafforzata (art.li 12 e 13) del Regolamento (UE) 2021/2115 del 2 dicembre 2021).</li> <li>• La sostenibilità ambientale delle produzioni agricole (uso sostenibile dei fertilizzanti, dei prodotti fitosanitari, sicurezza alimentare, benessere animale, gestione suolo - <b>obblighi riguardanti i requisiti minimi relativi all'uso dei fertilizzanti, dei prodotti fitosanitari e al benessere degli animali</b>)</li> <li>• aggiornamento tecnico nei settori produttivi prevalenti e su quelli di possibile inserimento (La multifunzionalità);</li> <li>• <b>le nuove opportunità per lo sviluppo delle imprese agricole e della filiera (l'associazionismo, marketing, packaging, promozione, filiera corta);</b></li> <li>• <b>l'informatica applicata alla gestione aziendale e l'uso del web</b></li> <li>• <b>la contrattualistica e disciplina del rapporto di lavoro nell'impresa agricola;</b></li> <li>• Il parco macchine aziendali e il carburante agricolo agevolato</li> <li>• la sicurezza negli ambienti di lavoro e la previdenza (la sicurezza sul lavoro in agricoltura);</li> <li>• tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole;</li> <li>• Anagrafe agricola- fascicolo aziendale e banche dati</li> <li>• <b>Gestione del rischio e strumenti finanziari per la stabilizzazione del reddito dell'imprenditore agricolo</b></li> </ul>
METODOLOGIE DI DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata da 100 a 200 ore
AMBITO DI APPLICAZIONE TERRITORIALE	Intero territorio della Regione Campania

## G.1.1 SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA FLORO-VIVAISTICA

DESCRIZIONE	Il corso intende fornire ai partecipanti le competenze per promuovere la realizzazione di impianti di trasformazione degli scarti dei florovivaisti in energia termica o elettrica da biogas ottenuto mediante digestione anaerobica
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gli scarti da florovivaismo. Caratteristiche e condizioni per l'utilizzo e la valorizzazione</b></li> <li>• Elaborazione di un progetto di valorizzazione della filiera florovivaistica locale</li> <li>• Il partenariato pubblico-privato per l'attivazione della filiera</li> <li>• Analisi degli attori da coinvolgere nel progetto: amministrazioni comunali, aziende florovivaistiche, giardinieri, etc.</li> <li>• <b>Analisi del modello per la realizzazione e gestione dell'impianto di trasformazione</b></li> <li>• <b>Stima dei costi dell'investimento di filiera (acquisto bio-digestore anaerobico, acquisto impianto di combustione per la produzione di energia elettrica e/o termica, acquisto camion ribaltabile, etc.)</b></li> <li>• <b>Remunerazione dell'investimento di filiera. Modalità di conversione energetica e vendita</b></li> <li>• Analisi delle fonti finanziarie: misure del PSR Campania</li> <li>• Stima degli impatti energetici:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stima dei risparmi energetici</li> <li>2. Stima della produzione energetica rinnovabile</li> </ol> </li> <li>• Stima della riduzione di CO<sub>2</sub></li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## G.1.2 UTILIZZO DEGLI SCARTI NEL SETTORE OLIVICOLO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti tecniche per accrescere l' utilizzo degli scarti nel settore olivicolo con particolare attenzione ai reali vantaggi agronomici di tale pratica, e alle condizioni agroambientali per un uso ottimale dei reflui oleari. Si forniranno informazioni e competenze circa l'opportunità di pratiche alternative di gestione dei sottoprodotti oleari. Tutto ciò in termini di "valorizzazione di risorse", mirando a tecnologie di trattamento e recupero di biomasse potenzialmente utili.</p>	
CONTENUTI	<p>I SOTTOPRODOTTI OLEARI</p> <p>I RESIDUI DI CAMPO</p> <p><b>I RESIDUI DELL'ESTRAZIONE OLEARIA</b></p> <p>LE ACQUE DI VEGETAZIONE</p> <p>LA SANSA VERGINE</p> <p>LE SANSE UMIDE</p> <p>LA SANSA ESAUSTA</p> <p>LA GESTIONE DEI RESIDUI OLEARI</p> <p>ASPETTI NORMATIVI</p> <p>LO SPANDIMENTO DEI REFLUI SUI TERRENI</p> <p>ANALISI SWOT DELLO SPANDIMENTO</p> <p>IMPATTO AMBIENTALE DELLO SPANDIMENTO</p> <p>VALORE AGRONOMICO DEI RESIDUI OLEARI_</p> <p>Verso la sostenibilità di filiera: recupero e valorizzazione dei reflui oleari</p> <p>TRATTAMENTO E VALORIZZAZIONE DEI RESIDUI OLEARI</p> <p>TRATTAMENTO DELLE SANSE</p> <p>SANSIFICIO</p> <p>RECUPERO ENERGETICO</p>	



Allegato 1

	<p>PRODUZIONE DI MANGIMI</p> <p><b>COMPOSTAGGIO e PRODUZIONE DI COMPOST DI QUALITA'</b></p> <p>TRATTAMENTO DELLE ACQUE DI VEGETAZIONE</p> <p>LA FERTIRRIGAZIONE</p> <p>IL COMPOSTAGGIO</p> <p>LA DEPURAZIONE DELLE ACQUE DI VEGETAZIONE</p> <p>APPLICAZIONI PRATICHE</p> <p>IL PROGETTO LIFE TIRSAV</p> <p>DESCRIZIONE DELLA TECNOLOGIA</p> <p>APPLICAZIONI DEL COMPOST PRODOTTO</p> <p>IL RECUPERO DEL NOCCIOLINO _</p> <p>INNOVAZIONE E VANTAGGI</p> <p>ICARO - Indicatore di Compatibilità Ambientale dei Reflui Oleari</p> <p>ANALISI ECONOMICA COMPARATA</p>	
<p>METODOLOGIE DI DATTICHE</p>	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali</p>	
<p>DURATA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>	
<p>AREA/E DI INTERVENTO</p>	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>	

### G.1.3 GESTIONE DELLA FRAZIONE ORGANICA DEI RIFIUTI – FILIERA BUFALINA

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo: legislazione comunitaria e nazionale</li> <li>• promuovere lo sviluppo della raccolta differenziata, in particolare della frazione umida</li> <li>• <b>rendere più efficace il percorso "raccolta differenziata organico- compostaggio- compost di qualità"</b></li> <li>• <b>promuovere lo sviluppo del mercato per l'utilizzo in agricoltura del compost prodotto</b></li> <li>• creare un sistema di relazioni esterne con soggetti protagonisti della filiera</li> <li>• <b>disamina dei benefici ambientali nell'utilizzo del compost</b></li> </ul>
CONTENUTI	Formazione sulla gestione e sulla corretta utilizzazione del compost derivato dal compostaggio di RSU attraverso una rete di imprese
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo,</li> <li>• visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	50 ore per ciascun corso erogato
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## G.1.4 – GESTIONE DEI REFLUI ZOOTECNICI

DESCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</li> <li>• <b>Aggiornamento sulla principale normativa d'interesse</b></li> <li>• I reflui zootecnici: loro classificazione, composizione, modalità di campionamento, sistemi di analisi rapida.</li> <li>• Le filiere di gestione</li> <li>• inquinamento atmosferico: emissioni di ammoniacca, di gas serra e loro tecniche di abbattimento</li> <li>• Lo stoccaggio degli effluenti: caratteristiche costruttive e criteri di dimensionamento delle strutture di stoccaggio dei reflui zootecnici.</li> <li>• Trattamenti degli effluenti: biologici - meccanici - stabilizzazione aerobica e digestione anaerobica per la produzione di biogas, aspetti ambientali legati al funzionamento degli impianti;</li> <li>• Esercitazioni: utilizzo di fogli elettronici per il dimensionamento degli stoccaggi, il calcolo dei parametri di funzionamento degli impianti di digestione anaerobica e fattori di emissione.</li> </ul>
CONTENUTI	Valutazione dell'impatto della produzione di reflui dell'allevamento ed implementazione di un piano di gestione aziendale e/o collettivo
METODOLOGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 20 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## G.1.5 - ALIMENTAZIONE PER ZOOTECNIA E PASCOLO RIGENERATIVO

DESCRIZIONE	Il corso si prefigge i seguenti obiettivi: Valorizzazione e gestione delle risorse ambientali e naturali; <b>Creazione di nuove opportunità occupazionali; Sostegno all'innovazione e alle filiere di prodotto;</b> Formazione di imprenditori e soggetti economici.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza dei fabbisogni degli animali: suddivisi per specie, razza ed attitudine, della capacità di ingestione e della messa a punto della razione individuale o di gruppo, nonché delle basi di tecnica mangimistica (trattamenti delle materie prime, la formulazione e la produzione dei mangimi, e l'impiego degli stessi in allevamento). durata ore 20 aula ed ore 10 esercitazioni pratiche</li> <li>- Gestione pascolo: corretto utilizzo delle risorse disponibili in azienda per il pascolamento senza compromettere i suoli, anzi valorizzando il lavoro degli animali per una rigenerazione di pascoli ormai depauperati. Alla fine del corso gli studenti devono essere in grado di formulare un mangime od eseguire un razionamento sia per le principali specie di interesse zootecnico che per gli animali familiari. durata ore 20 aula ed ore 5 esercitazioni pratiche</li> <li>- Esigenze nutrizionali per diverse specie animali in zootecnia biologica/integrata</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania

## H.1.2 AGRICOLTURA SINERGICA IN ORTICOLTURA

DESCRIZIONE	<p>Il corso fornisce conoscenze teoriche e pratiche che ci servono per cominciare e portare avanti un orto sinergico. Si crea un orto sinergico dal terreno nudo partendo dalla progettazione e disegno dell'orto fino alla semina e i trapianti. Si approfondisce la teoria sulla vita del suolo, l'ambiente circostante e le relazioni fra le piante, gli animali e le persone. I corsi sono destinati sia a principianti sia ad agricoltori che vogliono approfondire la tematica sinergica.</p>	
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricoltura Naturale.</li> <li>• Permacultura.</li> <li>• Introduzione a diversi tipi d'agricoltura: agricoltura biologica, agricoltura biodinamica, agricoltura tradizionale.</li> <li>• Visita al terreno con rilevamento dati tecnici.</li> <li>• Progettazione e disegno dell'orto.</li> <li>• Realizzazione dei bancali</li> <li>• Impianto idraulico con irrigazione a goccia.</li> <li>• Programmazione e realizzazione della semina.</li> <li>• Trapianti.</li> <li>• Piante e le loro famiglie.</li> <li>• Disposizione sinergica degli elementi vegetali nei bancali.</li> <li>• Creazione e manutenzione del Compost.</li> <li>• Tecnica della Pacciamatura.</li> <li>• Tutori permanenti.</li> <li>• Il suolo.</li> <li>• Lavori necessari per tenere l'orto in buona salute e produttivo.</li> <li>• Concimi verdi.</li> <li>• Erbe spontanee.</li> <li>• Sistemi e sinergia fra gli elementi</li> </ul>	
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali</p>	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore o di 100 ore</li> </ul>	
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>	

### H.1.3 PRODUZIONE CON METODO BIODINAMICA NEL SETTORE VITIVINICOLO

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti <b>la conoscenza di base dell'agricoltura biodinamica</b> . Il percorso formativo fornisce elementi che portano l'agricoltore ad essere creatore di un organismo aziendale denso di vita e diffusore di prodotti sani e di vitalità. Gli argomenti trattati riguarderanno <b>I processi, le pratiche, i preparati, per la pratica dell'agricoltura biodinamica</b> .
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIODINAMICA...</li> <li>- L'AUTOSUFFICIENZA DELL'AZIENDA AGRICOLA</li> <li>- LA ROTAZIONE</li> <li>- IL SOVESCIO.....</li> <li>- I PREPARATI BIODINAMICI</li> <li>- IL COMPOST</li> <li>- IL CALENDARIO LUNARE</li> <li>- COLTIVAZIONE DELLA VITE DA VINO SECONDO IL METODO BIODINAMICO</li> <li>- ITER PER LA CERTIFICAZIONE BIODINAMICA</li> <li>- STANDARDS PER LA VINIFICAZIONE DEMETER</li> </ul>
METODOLOGIE DI DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## H.1.4 GESTIONE AREE BOSCHIVE E FORESTALI

DESCRIZIONE	<p>Il corso mira a fornire ai partecipanti adeguate conoscenze delle tecniche per una corretta gestione del patrimonio forestale per favorirne la tutela, la conservazione e il miglioramento.</p> <p>Inoltre prevede nozioni e indicazioni sulla valorizzazione della risorsa boschiva e forestale, Valorizzazione a fini turistico-ricreativi della foresta (silviturismo)</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nozioni di selvicoltura generali</li> <li>- nozioni di botanica generale</li> <li>- forestazione sostenibile</li> <li>- vivai forestali</li> <li>- ecologia forestale: principali malattie, lotta integrata</li> <li>- Sicurezza settore forestale</li> <li>- valorizzazione della risorsa boschiva e forestale</li> <li>- il silviturismo</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

<b>H.1.5 VITICOLTURA SOSTENIBILE</b>		
DESCRIZIONE	Il corso fornisce conoscenze teoriche e pratiche al fine di definire la messa a punto di un sistema di supporto alle decisioni al fine di definire e realizzare indirizzi produttivi maggiormente sostenibili	
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenza del territorio e delle potenzialità produttive: caratterizzazione del territorio (zonazione) al fine di definire indirizzi produttivi maggiormente sostenibili</li> <li><b>Preparatori d'uva (potatori specializzati).</b></li> <li>Gestione del suolo (monitoraggio delle aree vitate attraverso tecnologia a disposizione della viticoltura di precisione, per ottimizzare gli interventi in vigna con macchine a rateo variabile, la tecnica e gli input energetici, in maniera <b>puntuale, minimizzando l'impatto ambientale. Miglioramento/difesa della struttura del suolo</b></li> <li>Incremento del contenuto in sostanza organica</li> <li><b>Sperimentazione di compostaggi a base di sottoprodotti dell'attività di trasformazione:</b> verifica di performance, e sostenibilità economica-ambientale.</li> <li>Gestione irrigazione</li> <li>Gestione della fertilità (caratterizzazione ed interpretazione del benessere nelle differenti fasi fenologiche, in funzione delle produzioni enologiche da realizzare, gestione nutrizione, individuazione portainnesti, individuazione forma di allevamento funzionale (eventuale campo sperimentale), adattamento tecnica gestione della chioma, n° tralci /m, sfogliatura, cimatura, reti ombreggianti, antitraspiranti. Omogeneità sviluppo tralci (acrotonia, gemme ibernanti cieche. Gestione della chioma. Miglioramento freschezza vini - contenuto acidi organici, pH. Gestione dei fenomeni di colatura eccessiva dei fiori e frutticini in allegagione)</li> <li>Gestione della difesa</li> <li>Gestione della biodiversità (varietà resistenti ai cambiamenti climatici)</li> <li>Gestione della vendemmia (Fenomeni di scottatura grappoli garantendo microclima della fascia produttiva sfavorevole alle crittogame. Incremento di molecole utili a prolungare la shelf life dei vini)</li> <li>Impronta ecologica imprese di trasformazione (ecolife certificazione)</li> <li>Carbon Footprint</li> </ul>	
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali	
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>	



Allegato 1

AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania	
----------------------	--	--

## H.1.6 CONVERSIONE AZIENDALE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo: politiche e strategie per le imprese agricole biologiche</li> <li>• Le agricolture biologiche: elementi qualificanti e aspetti tecnico-produttivi</li> <li>• <b>Dall'azienda al Food System</b></li> <li>• il ruolo della biodiversità nei sistemi agro ecologici: vantaggi sulla fertilità del suolo</li> <li>• tutela/creazione del paesaggio</li> <li>• contenimento degli effetti dei cambiamenti climatici</li> <li>• <b>le possibili strategie di miglioramento genetico per l'agricoltura biologica e di conservazione/utilizzo di semi e cultivar tradizionali</b></li> <li>• la gestione del processo di conversione aziendale al biologico</li> <li>• relazioni tra modelli di produzione e consumo agroalimentare e salute degli operatori e dei consumatori.</li> </ul>
CONTENUTI	Valutazione dell'opportunità della conversione rispetto alla situazione aziendale, familiare, del lavoro, analisi economica, informazione sulla normativa, analisi del mercato dei prodotti aziendali e relativa assistenza amministrativa
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali</li> <li>• stage</li> <li>• realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### J.1.1 RILASCIO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.)

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza della Legislazione comunitaria e nazionale, la gestione del rischio e interventi di primo soccorso, la scelta e la corretta gestione dei prodotti fitosanitari, le tecniche di difesa a basso impatto ambientale, i controlli funzionali e la taratura delle macchine irroratrici, la lettura delle etichette le competenze per acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari nel rispetto delle normative in vigore, leggere consapevolmente le <b>etichette, acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari riducendo al minimo i rischi per l'uomo e per l'ambiente</b> , riconoscere i sintomi di avvelenamento e intervenire con le tecniche di primo soccorso, scegliere e utilizzare in maniera consapevole i prodotti fitosanitari e smaltire in maniera corretta i prodotti parzialmente utilizzati e/o i contenitori, gli strumenti per imparare ad utilizzare tecniche di difesa a basso impatto ambientale, e mantenere in maniera corretta le <b>attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari</b>
DESTINATARI	Utilizzatori professionali ai sensi del DM 33/20158
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione comunitaria e nazionale</li> <li>- Lettura delle etichette</li> <li>- Gestione del rischio e interventi di primo soccorso</li> <li>- Scelta e corretta gestione dei prodotti fitosanitari</li> <li>- Tecniche di difesa a basso impatto ambientale</li> <li>- Controlli funzionali e taratura delle macchine irroratrici</li> </ul>
METODOLOGIE DI DIDATTICHE	lezioni frontali, esercitazioni in gruppi e momenti di confronto. Inoltre, si prevedono esercitazioni volte a migliorare le competenze dei partecipanti circa la lettura delle etichette e delle schede di sicurezza e sul corretto utilizzo delle attrezzature <b>per l'applicazione dei prodotti fitosanitari.</b>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso di aggiornamento: attività in presenza, in aula e in campo, della durata di 20 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## J.1.2 RINNOVO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.)

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza della Legislazione comunitaria e nazionale, la gestione del rischio e interventi di primo soccorso, la scelta e la corretta gestione dei prodotti fitosanitari, le tecniche di difesa a basso impatto ambientale, i controlli funzionali e la taratura delle macchine irroratrici, la lettura delle etichette le competenze per acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari nel rispetto delle normative in vigore, leggere consapevolmente le <b>etichette, acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari riducendo al minimo i rischi per l'uomo e per l'ambiente</b> , riconoscere i sintomi di avvelenamento e intervenire con le tecniche di primo soccorso, scegliere e utilizzare in maniera consapevole i prodotti fitosanitari e smaltire in maniera corretta i prodotti parzialmente utilizzati e/o i contenitori, gli strumenti per imparare ad utilizzare tecniche di difesa a basso impatto ambientale, e mantenere in maniera corretta le <b>attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari</b>
DESTINATARI	Utilizzatori professionali ai sensi del DM 33/20158
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione comunitaria e nazionale</li> <li>- Lettura delle etichette</li> <li>- Gestione del rischio e interventi di primo soccorso</li> <li>- Scelta e corretta gestione dei prodotti fitosanitari</li> <li>- Tecniche di difesa a basso impatto ambientale</li> <li>- Controlli funzionali e taratura delle macchine irroratrici</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	lezioni frontali, esercitazioni in gruppi e momenti di confronto. Inoltre, si prevedono esercitazioni volte a migliorare le competenze dei partecipanti circa la lettura delle etichette e delle schede di sicurezza e sul corretto utilizzo delle attrezzature <b>per l'applicazione dei prodotti fitosanitari.</b>
MONITORAGGIO	<b>Somministrazione di questionari di gradimento e apprendimento per verificare l'efficacia dell'intervento formativo</b>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso di aggiornamento: attività in presenza, in aula e in campo, della durata di 12 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### J.1.3 RILASCIO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ATTIVITA' DI CONSULENTE PER PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.)

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza della Legislazione comunitaria e nazionale, la gestione del rischio e interventi di primo soccorso, la scelta e la corretta gestione dei prodotti fitosanitari, le tecniche di difesa a basso impatto ambientale, i controlli funzionali e la taratura delle macchine irroratrici, la lettura delle etichette le competenze per acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari nel rispetto delle normative in vigore, leggere consapevolmente le etichette, <b>acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari riducendo al minimo i rischi per l'uomo e per l'ambiente, riconoscere i sintomi di avvelenamento e intervenire con le tecniche di primo soccorso, scegliere e utilizzare in maniera consapevole i prodotti fitosanitari e smaltire in maniera corretta i prodotti parzialmente utilizzati e/o i contenitori, gli strumenti per imparare ad utilizzare tecniche di difesa a basso impatto ambientale, e mantenere in maniera corretta le attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari</b>
DESTINATARI	Laureati in discipline agrarie e forestali come previsto dall'art. 8 comma 3 del DLGS 150/12
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione comunitaria e nazionale</li> <li>- Lettura delle etichette</li> <li>- Gestione del rischio e interventi di primo soccorso</li> <li>- Scelta e corretta gestione dei prodotti fitosanitari</li> <li>- Tecniche di difesa a basso impatto ambientale</li> <li>- Controlli funzionali e taratura delle macchine irroratrici</li> </ul>
METODOLOGIE DI DIDATTICHE	lezioni frontali, esercitazioni in gruppi e momenti di confronto. Inoltre, si prevedono esercitazioni volte a migliorare le competenze dei partecipanti circa la lettura delle etichette e delle schede di sicurezza e sul corretto utilizzo delle attrezzature <b>per l'applicazione dei prodotti fitosanitari.</b>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso di aggiornamento: attività in presenza, in aula e in campo, della durata di 25 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### J.1.4 RINNOVO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ATTIVITA' DI CONSULENTE PER I PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.)

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza della Legislazione comunitaria e nazionale, la gestione del rischio e interventi di primo soccorso, la scelta e la corretta gestione dei prodotti fitosanitari, le tecniche di difesa a basso impatto ambientale, i controlli funzionali e la taratura delle macchine irroratrici, la lettura delle etichette le competenze per acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari nel rispetto delle normative in vigore, leggere consapevolmente le <b>etichette, acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari riducendo al minimo i rischi per l'uomo e per l'ambiente</b> , riconoscere i sintomi di avvelenamento e intervenire con le tecniche di primo soccorso, scegliere e utilizzare in maniera consapevole i prodotti fitosanitari e smaltire in maniera corretta i prodotti parzialmente utilizzati e/o i contenitori, gli strumenti per imparare ad utilizzare tecniche di difesa a basso impatto ambientale, e mantenere in maniera corretta le <b>attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari</b>
DESTINATARI	Laureati in discipline agrarie e forestali come previsto dall'art. 8 comma 3 del DLGS 150/12
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione comunitaria e nazionale</li> <li>- Lettura delle etichette</li> <li>- Gestione del rischio e interventi di primo soccorso</li> <li>- Scelta e corretta gestione dei prodotti fitosanitari</li> <li>- Tecniche di difesa a basso impatto ambientale</li> <li>- Controlli funzionali e taratura delle macchine irroratrici</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	lezioni frontali, esercitazioni in gruppi e momenti di confronto. Inoltre, si prevedono esercitazioni volte a migliorare le competenze dei partecipanti circa la lettura delle etichette e delle schede di sicurezza e sul corretto utilizzo delle attrezzature <b>per l'applicazione dei prodotti fitosanitari.</b>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso di aggiornamento: attività in presenza, in aula e in campo, della durata di 12 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## J.1.5 LA CUSTODIA DELLA BIODIVERSITA' VEGETALE

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per provvedere alla conservazione delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione della biodiversità come strumento di salvaguardia dell'ambiente</li> <li>• La Biodiversità. Ecologia delle comunità, funzionamento e stabilità ecosistemica</li> <li>• Matrici abiotiche ambientali per la valorizzazione e conservazione della biodiversità</li> <li>• Biodiversità come fattore chiave di beni e servizi eco sistemici</li> <li>• Minacce alla biodiversità agricola ed ambientale</li> <li>• Specie aliene invasive</li> <li>• Destabilizzazione climatica</li> <li>• Pressioni antropiche</li> <li>• Deforestazione</li> <li>• Agricoltura intensiva e super intensiva</li> <li>• Tecniche di coltura per la conservazione della biodiversità vegetale</li> <li>• Il regolamento 6/12, il ruolo delle banche del germoplasma e la conoscenza dei libri genealogici e registri anagrafici</li> <li>• Modelli organizzativi della rete per il mantenimento della biodiversità (la circolazione del materiale genetico)</li> <li>• La valorizzazione delle risorse autoctone (idea di rete, filiere corte, best practice)</li> <li>• I vantaggi economici della biodiversità (simulazione di un investimento)</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## J.1.6 PREVENZIONE DEI DANNI – ALLEVAMENTO BOVINO ESTENSIVO NELLE AREE INTERNE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le calamità naturali: incendi, attacchi da insetti e/o malattie, eventi catastrofici o minacce correlate ai cambiamenti climatici (desertificazione, siccità, tempeste)</li> <li>• Prevenzione contro gli incendi: realizzazione/creazione/adequamento e miglioramento di infrastrutture di protezione e prevenzione degli incendi boschivi; realizzazione di punti di approvvigionamento idrico, riserve d'acqua e bocchette antincendio, interventi selvicolturali,</li> <li>– Prevenzione contro il rischio da calamità naturali: sistemazione di versanti a rischio e delle scarpate, interventi selvicolturali finalizzati alla prevenzione dal rischio di avversità atmosferiche e al miglioramento della resilienza ai cambiamenti climatici</li> <li>– interventi finalizzati alla prevenzione dagli attacchi di patogeni forestali, insetti, altre fitopatie;</li> <li>– progettazione, realizzazione, adeguamento migliorativo e/o potenziamento di attrezzature, strutture e apparecchiature di monitoraggio delle avversità biotiche</li> <li>• I danni causati dalla fauna selvatica: cinghiali, cervidi, nutrie, orsi, lupi, cani rinselvatichiti</li> <li>• Il controllo della fauna selvatica: allontanamento, cattura, abbattimento</li> </ul>
CONTENUTI	consulenza finalizzata all'adozione di misure di prevenzione di eventuali danni arrecati da calamità naturali, fauna selvatica
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo</li> <li>– visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania



## K.1.1 GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA IN AZIENDA

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato alla diffusione della conoscenza per ottimizzare le risorse idriche in azienda ed evitare sprechi della risorsa <b>acqua ed un risparmio economico per l'azienda</b>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Stima dei fabbisogni idrici delle colture</li> <li>❖ Tecniche e sistemi di irrigazione</li> <li>❖ Sistemazione idraulica agraria per i surplus d'acqua</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### L.1.1 INNOVAZIONI DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE PER LA DIMINUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE.

DESCRIZIONE	Il corso mira a formare figure specializzate nelle pratiche agronomiche volte alla salvaguardia dell'ambiente. Un'attenzione sempre maggiore è attribuita alla salvaguardia dell'ambiente. Il corso agisce su due direttrici: la coltivazione fuori suolo e la lotta integrata alle avversità. Nell'ambiente confinato del fuori suolo è possibile una migliore utilizzazione dell'acqua, dei fertilizzanti e dei fitofarmaci, con relativo controllo delle dispersioni degli stessi nell'ambiente. Malattie fungine e fitofagi possono essere oggi affrontati con principi attivi a bassa tossicità, talora di origine naturale, nonché con l'uso di mezzi di difesa alternativi.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razionalizzazione delle tecniche per colture fuori suolo e tecniche di agricoltura conservativa per la riduzione di emissioni climalteranti</li> <li>- Ricerca di molecole di origine vegetale utilizzabili quali fitofarmaci a basso impatto ambientale.</li> <li>- Uso di ausiliari, di microrganismi antagonisti e di prodotti naturali per la difesa dalle avversità</li> <li>- <b>Aspetti biochimici delle interazioni intercellulari nell'ambito di processi patologici</b></li> <li>- Costituisce una linea di ricerca che mira ad approfondire le conoscenze circa i rapporti ospite-parassita, al fine di una efficace programmazione della difesa</li> <li>- nuovi flavonoidi antifungini</li> <li>- nuova O-metiltransferasi (recentemente inclusa dalla IUB nella classificazione EC quale scoperta associata al CRA-FSO).</li> </ul>
TIPOLOGIA	Formazione d'aula e workshop, visite didattiche. (si ipotizza una visita didattica nella realtà olandese)
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## L.1.2 BIODIVERSITÀ – ALLEVAMENTO BOVINO E BUFALINO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riferimenti normativi: leggi comunitarie, nazionali e regionali</li> <li>• Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per <b>l'agricoltura, la zootecnia e l'ambiente</b></li> <li>• La biodiversità agricola, ambientale, zootecnica: Iniziative per il recupero e la valorizzazione di risorse genetiche autoctone</li> <li>• Le azioni per la tutela delle risorse genetiche autoctone vegetali</li> <li>• Le azioni per la tutela delle risorse genetiche autoctone animali</li> <li>• Strategie di conservazione delle risorse genetiche animali</li> <li>• Strategie di valorizzazione del patrimonio zootecnico autoctono</li> <li>• Strategie di mantenimento della competitività delle risorse genetiche locali</li> </ul>
CONTENUTI	Analisi ambientale, individuazione delle risorse di biodiversità agricola, naturale e zootecnica da conservare e sviluppare, individuazione di produzioni rispondenti ai requisiti di cui al DM 350/99 e/o a rischio di estinzione
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### L.1.3 DIFESA DELL'AMBIENTE

DESCRIZIONE	L'intervento mira a formare figure specializzate nelle pratiche agronomiche volte alla salvaguardia dell'ambiente rispetto alla filiera Vitivinicola. Un'attenzione sempre maggiore è attribuita alla salvaguardia dell'ambiente. Il corso si sviluppa su due direttrici: la coltivazione fuori suolo e la lotta integrata alle avversità. Nella coltivazione fuori suolo è possibile una migliore utilizzazione dell'acqua, dei fertilizzanti e dei fitofarmaci relativo controllo delle dispersioni degli stessi nell'ambiente. Malattie fungine e fitofagi possono essere oggi affrontati con principi attivi a bassa tossicità, talora di origine naturale, nonché con l'uso di difesa alternativi.
CONTENUTI	Razionalizzazione delle tecniche per colture fuori suolo. Ricerca di molecole di origini vegetale utilizzabili quali fitofarmaci a basso impatto ambientale. Uso di ausiliari, di microrganismi antagonisti e di prodotti naturali per la difesa dalle avversità <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti biochimici delle interazioni intercellulari nell'ambito di processi patologici</li> <li>- Costituisce una linea di ricerca che mira ad approfondire le conoscenze circa i rapporti ospite-parassita, al fine di una efficace programmazione della difesa</li> <li>- nuovi flavonoidi antifungini</li> <li>- nuova O-metiltransferasi (recentemente inclusa dalla IUB nella classificazione EC quale scoperta associata al CRA-FSO).</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare, si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## M.1.1 FORAGGICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti:</p> <p>le conoscenze tecniche per realizzare produzione di foraggi di qualità</p> <p>le conoscenze per favorire, attraverso la coltivazione di foraggi, la difesa e salvaguardia del suolo</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di produzione dei foraggi</li> <li>• Salvaguardia dei suoli attraverso i foraggi</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## M.1.2 AZIONI DI MITIGAZIONE DEL DISSESTO IDROGEOLOGICO IN CAMPO AGRICOLO E FORESTALE (PER OPERATORI AGRICOLI) «FORTORE – TAMMARO – MISCANO E ALTO TITERNO»

DESCRIZIONE	Il corso mira ad accrescere le competenze dei partecipanti sulla corretta gestione del suolo nonché alla sua difesa con particolare riferimento alla sistemazione del reticolo idrografico per la regimazione delle acque e sulle tecniche di manutenzione o ripristino delle sistemazioni già esistenti.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemi per la manutenzione/ripristino della rete di drenaggio superficiale in aree agricole (fossi, solchi acquai)</li> <li>• <b>Tecniche di stabilizzazione superficiale e protezione dall'erosione dei pendii</b></li> <li>• Sistemi per la manutenzione/ripristino dei terrazzamenti agricoli</li> <li>• Tecniche per la manutenzione o il ripristino delle scoline di deflusso;</li> <li>• Tecniche per il ripristino degli antichi valloni iemali;</li> <li>• Modalità per la realizzazione di fasce di rispetto con la piantumazione di adeguate essenze arboree e arbustive;</li> <li>• Pratiche di agricoltura conservativa ( semina su sodo, minimum tillage, strip tillage, ecc)</li> <li>• Razionalizzazione dei processi produttivi per la foraggicoltura</li> <li>• Biodiversità come contrasto al dissesto idrogeologico;</li> <li>• Conservazione e recupero delle fertilità dei suoli</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 100 ore
AREA/E <b>D'INTERVENTO</b>	Intero territorio della Regione Campania

### M.1.3 AZIONI DI MITIGAZIONE DEL DISSESTO IDROGEOLOGICO IN CAMPO AGRICOLO E FORESTALE «TABURNO»

DESCRIZIONE	Il corso mira ad accrescere le competenze dei partecipanti sulla corretta gestione del suolo nonché alla sua difesa con particolare riferimento alla sistemazione del reticolo idrografico per la regimazione delle acque e sulle tecniche di manutenzione o ripristino delle sistemazioni già esistenti e conservazione degli Habitat naturali
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti Generali sulle Aree Protette In Campania;</li> <li>• Ambiente e fattori ecologici</li> <li>• Pratiche Agronomiche per la prevenzione degli incendi</li> <li>• Tecniche per la manutenzione o il ripristino delle scoline di deflusso, anche per evitare lo scalzamento delle murature a secco a protezione dei terrazzamenti;</li> <li>• Tecniche per il ripristino degli antichi valloni iemali;</li> <li>• Le forme di finanziamento del PSR per il ripristino dei terrazzamenti, ciglionamenti e muretti a secco</li> <li>• Biodiversità come contrasto al dissesto idrogeologico;</li> <li>• Conservazione e recupero delle fertilità dei suoli</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
AREA/E D'INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore

## M.1.5 CASTANICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI

DESCRIZIONE	<p>Il corso fornisce ai partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le conoscenze per gestire gli effetti dei cambiamenti climatici e meglio controllare le azioni dei patogeni;</li> <li>- le conoscenze per gestire gli effetti dell'attività agricola sull'ambiente;</li> <li>- le metodologie e gli strumenti per incrementare la competitività sui mercati internazionali.</li> </ul>
CONTENUTI	<p>Aspetti fitosanitari della castanicoltura dei Monti Picentini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemi di lotta biologica e integrata</li> </ul> <p>Miglioramento delle tecniche agronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fertilizzazioni</li> <li>- Potatura</li> <li>- Portainnesti e varietà innovative</li> </ul> <p>Gestione dei cambiamenti climatici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equilibrio idro-geologico e bilancio dell'acqua</li> <li>- Salvaguardia dell'ambiente</li> </ul> <p>Gestione aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Associazionismo</li> <li>- Trasformazione dei prodotti</li> <li>- Promozione, commercializzazione e marketing</li> <li>- Packaging</li> <li>- Valorizzazione</li> </ul> <p>Mercati internazionali e mondiali della castagna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuovi prodotti artigianali e industriali</li> </ul>
METODOLOGIE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione,</p>



### Allegato 1

DI DATTICHE	esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## M.1.6 OLIVICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI

DESCRIZIONE	<p>Il corso fornisce ai partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le conoscenze per gestire gli effetti dei cambiamenti climatici e meglio controllare le azioni dei patogeni;</li> <li>- le conoscenze per gestire gli effetti dell'attività agricola sull'ambiente;</li> <li>- le metodologie e gli strumenti per incrementare la competitività sui mercati internazionali.</li> </ul>
CONTENUTI	<p>Aspetti fitosanitari dell'olivicoltura dei Monti Picentini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemi di lotta biologica e integrata</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<p>Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</p>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## M.1.7 CORILICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI

DESCRIZIONE	<p>Il corso fornisce ai partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le conoscenze per gestire gli effetti dei cambiamenti climatici e meglio controllare le azioni dei patogeni;</li> <li>- le conoscenze per gestire gli effetti dell'attività agricola sull'ambiente;</li> <li>- le metodologie e gli strumenti per incrementare la competitività sui mercati internazionali.</li> </ul>
CONTENUTI	<p>Aspetti fitosanitari della corilicoltura dei Monti Picentini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemi di lotta biologica e integrata</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<p>Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</p>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

<b>M.1.8 PROMUOVERE E DIVULGARE LA TARTUFICOLTURA COME INNOVAZIONE DI PRODOTTO PROCESSO DELLA CORILICOLTURA</b>	
DESCRIZIONE	<p>Il corso fornisce ai partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le conoscenze per gestire gli effetti dei cambiamenti climatici e meglio controllare le azioni dei patogeni;</li> <li>- le conoscenze per gestire gli effetti dell'attività agricola sull'ambiente;</li> <li>- le metodologie e gli strumenti per incrementare la competitività sui mercati internazionali.</li> </ul>
CONTENUTI	<p>Miglioramento delle tecniche agronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di produzione e riproduzione di piantine micorizzate</li> <li>- Tecniche di impianto di tartufaie artificiali</li> <li>- Mantenimento di tartufaie naturali</li> </ul> <p>Gestione aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Associazionismo</li> <li>- Trasformazione dei prodotti</li> <li>- Promozione, commercializzazione e marketing</li> <li>- Packaging</li> <li>- Valorizzazione</li> </ul> <p> Mercati internazionali e mondiali del tartufo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuovi prodotti artigianali e industriali</li> </ul>
METODOLOGIE E DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<p>Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</p>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## M.1.9 - L'AGRICOLTURA DEL DOMANI: LA COLTIVAZIONE DEI CEREALI IN REGIME BIOLOGICO.

DESCRIZIONE	Il corso si prefigge i seguenti obiettivi: recupero delle vecchie varietà di cereali; aumentare la redditività aziendale; salvaguardia del paesaggio rurale; possibilità di reddito per giovani agricoltori; sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali.
CONTENUTI	<p>La coltivazione dei cereali, <b>in special modo del frumento, in regime biologico (l'evoluzione del frumento dal neolitico ad oggi; le differenze genetiche tra i frumenti; metodi di coltivazione in biologico; possibilità di meccanizzazione appropriata; rotazioni e avvicendamenti; l'uso della semina diretta anche in bio)</b></p> <p><b>La gestione dell'acqua</b> nella moderna azienda biologica (la sistemazione idraulico-agraia per i terreni di collina; cenni di topografia; la linea chiave, esperienza pratica in campo; presentazione degli strumenti di campo; creazione del piano quotato; visualizzazione del piano quotato sulla carta; ipotesi di linea chiave).</p> <p>La complessità del paesaggio agrario <b>come aumento dell'efficienza aziendale (storia del paesaggio agrario; il nuovo concetto di agroforesta; il sistema albero; le specie multiscopo; i rilievi tecnici e per progettare un sistema agroforestale; applicazioni pratiche di un'azienda agroforestale)</b></p>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore /100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## P.1.1 GESTIONE DEI PASCOLI ESTENSIVI

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo: legislazione comunitaria e nazionale</li> <li>• Sistemi di pascolo estensivo</li> <li>• Requisiti: mantenimento dei prati permanenti , calendario, densità massima di allevamento, pascolo guidato o pastorizia di montagna, uso di razze locali o tradizionali per il pascolo nei prati permanenti.</li> <li>• Diversificazione delle colture</li> <li>• Avvicendamento delle colture</li> <li>• aree di interesse ecologico</li> <li>• utilizzo controllato di concimi e/o prodotti fitosanitari</li> </ul>
CONTENUTI	Gestione delle attività di conservazione dei pascoli e delle aree di interesse ecologico e quelle gestite con criteri di salvaguardia del paesaggio, mitigazione dei cambiamenti climatici, della tutela del suolo e delle acque, della biodiversità
METODOLOGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali</li> <li>• stage</li> <li>• realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

<b>A.1.32 SICUREZZA NELLE AZIENDE AGRICOLE</b>	
DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza della Legislazione comunitaria e nazionale per la gestione del rischio e interventi di primo soccorso, gli adempimenti e le misure di prevenzione dei rischi nelle aziende agricole.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa nazionale e comunitaria per la sicurezza sul lavoro in agricoltura;</li> <li>- Individuazione dei rischi;</li> <li>- Gli adempimenti per la sicurezza;</li> <li>- Misure di prevenzione;</li> <li>- Nozioni di primo soccorso;</li> <li>- Igiene alimentare HACCP per le aziende agricole</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali e di gruppo. In particolare si prevede accanto ai momenti in plenaria di inquadramento teorico, spazi di approfondimento e simulazione di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore.
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

**B.1.3 ATTIVITA' AGRITURISTICA**

DESCRIZIONE	Il corso deve supportare gli imprenditori agricoli che intendono diversificare le attività puntando sull'agriturismo
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• l'agriturismo come attività integrativa di un'impresa agricola (regolamentazione, disciplina, fiscalità e contabilità);</li> <li>• l'organizzazione turistico ricettiva (ambienti esterni ed interni, gli adempimenti per la sicurezza sul lavoro);</li> <li>• il marketing dell'azienda agrituristica (ospitalità, i fattori di promozione, differenziazione dell'offerta, eventi e iniziative).</li> <li>• il Social Marketing</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania



## B. 1.4 ALLESTIMENTO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA NELLE IMPRESE AGRICOLE

DESCRIZIONE	<p>Il corso intende fornire ai partecipanti le conoscenze e le competenze per allestire servizi di accoglienza ai visitatori di livello adeguato agli standard dei concorrenti nazionali</p> <p><i>Nota: il corso può essere applicato a specifiche filiere produttive. In particolare si può distinguere tra imprese vitivinicole (che hanno una domanda più sviluppata) ed altre imprese</i></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le motivazioni ed esigenze della domanda turistica</li> <li>• La progettazione di esperienze turistiche</li> <li>• La gestione della prenotazione</li> <li>• <b>L'accoglienza in azienda: segnaletica ed erogazione delle informazioni turistiche</b></li> <li>• <b>L'organizzazione di servizi differenziati per target</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Famiglie</li> <li>○ Bambini</li> <li>○ Anziani</li> <li>○ Scolaresche</li> <li>○ Gruppi organizzati italiani</li> <li>○ Stranieri</li> </ul> </li> <li>• <b>L'allestimento del punto vendita e dello shopping in azienda</b></li> <li>• <b>L'organizzazione dei servizi di ristorazione e pernottamento</b></li> <li>• <b>Il ruolo dei souvenir per la costruzione dell'esperienza turistica e la crescita del valore</b></li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

**B.1.5 IL REVENUE MANAGEMENT PER LE AZIENDE AGRITURISTICO-RICETTIVE**

DESCRIZIONE	Il corso intende favorire il trasferimento di competenze per l'attuazione delle strategie collegate al revenue management da parte delle aziende operanti nel settore del turismo rurale (agriturismo ed altri operatori della ricettività)
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le leve del revenue management</li> <li>• Il pricing</li> <li>• Le tariffe di vendita</li> <li>• Il price management e room category</li> <li>• La distribuzione on-line: Booking, Expedia, etc.</li> <li>• I canali alternative</li> <li>• Le promozioni web</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

<b>B.1.6 START UP NELL'AGRICOLTURA DELLA SALUTE</b>		
DESCRIZIONE	Il corso intende fornire ai partecipanti una visione sulle potenzialità di mercato e le condizioni connesse alla realizzazione di prodotti ad elevato interesse nutrizionale e salutistico, trasferendo le competenze di prodotto e di processo necessarie alla loro realizzazione	
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato delle produzioni agricole salutistiche</li> <li>• Il rapporto fra qualità dei cibi, dieta e stato di benessere psicofisico delle persone</li> <li>• Strategie colturali innovative per coniugare sostenibilità ed efficienza produttiva</li> <li>• Gli alimenti nella prevenzione di malattie croniche e tumorali</li> <li>• <b>Approfondimento delle tecniche e tecnologie di prodotto e di processo per l'avvio di nuove e specifiche produzioni</b></li> </ul>	
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali	
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore	
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania	

## B.1.7 FATTORIE DIDATTICHE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti le Competenze necessarie alla realizzazione, gestione e promozione di una fattoria didattica, attività che va verso la multifunzionalità dell'impresa agricola e l'integrazione del reddito agricolo.</p> <p>In particolare, il corso trasferirà la peculiarità di questa attività, rivolta a tutti, ma in particolare alle scolaresche, quale strumento irrinunciabile per avvicinare i cittadini ai valori del mondo rurale. Attraverso le capacità acquisite durante il percorso formativo, i partecipanti saranno in grado di progettare e gestire la fattoria didattica in modo che essa sia in grado di avvicinare concretamente il consumatore ai valori culturali, ambientali e produttivi del mondo agricolo, di riscoprire la Dieta Mediterranea, i prodotti tipici e le peculiarità del nostro territorio, in modo da approfondire il legame che unisce il cibo, l'ambiente, il territorio, la salute.</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Requisiti strutturali</li> <li>- La Carta della qualità ed il protocollo attuativo</li> <li>- <b>L'albo</b> regionale delle fattorie didattiche, obblighi e benefici</li> <li>- Le Azioni promozionali della Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della Regione Campania (guida, fattorie aperte e altre manifestazioni)</li> <li>- Aspetti normativi assicurativi e fiscali</li> <li>- <b>L'organizzazione di una fattoria didattica dal punto di vista strutturale, organizzativo, produttivo e familiare</b></li> <li>- La pianificazione delle attività di una fattoria didattica</li> <li>- <b>L'accoglienza</b></li> <li>- Sicurezza, Obblighi e Conformità di Legge</li> <li>- <b>La risorsa informatica per la gestione dell'azienda e la promozione delle attività</b></li> <li>- La didattica e la pedagogia attiva</li> <li>- I percorsi didattici</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> <li>• Workshop della durata massima di 30 ore</li> </ul>
AREA/E D'INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## B.1.8 LE FATTORIE DELLA SALUTE

DESCRIZIONE	<p>Il corso si rivolge alle fattorie didattiche che hanno intrapreso un ruolo attivo di comunicazione della qualità dei prodotti e dei processi, oltre che dei valori 'primari' dell'agricoltura di qualità. In particolare intende favorire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la conoscenza dei principi della Dieta Mediterranea e dei loro benefici sul piano dietetico-salutistico;</li> <li>• <b>la diffusione e applicazione delle sapienze dell'offerta gastronomica basata sull'impiego di prodotti e specialità tradizionali;</b></li> <li>• <b>l'utilizzo dell'immagine della dieta mediterranea quale veicolo di attrazione turistica.</b></li> </ul> <p>Quale risultato finale ci si attende di attivare una competenza che stimoli la diversificazione del reddito delle imprese rurali, in particolare derivante dalla vendita di produzioni <b>cosiddette "a chilometro zero" e degli annessi servizi turistici.</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il corso si divide in tre aree:</li> <li>• La prima destinata a introdurre il tema della Dieta Mediterranea, presentando gli effetti benefici della Dieta Mediterranea sul benessere e sulla salute.</li> <li>• La seconda focalizzata sulle ricette della Dieta Mediterranea e la presentazione di piatti e ricette da parte di noti chef della cucina Mediterranea (anche attraverso visite guidate a noti ristoranti della cucina Mediterranea).</li> <li>• La terza dedicata alla valorizzazione turistica della Dieta Mediterranea.</li> <li>• Contenuti specifici:</li> <li>• <b>l'alimentazione e la salute;</b></li> <li>• <b>l'alimentazione tradizionale e l'alimentazione contemporanea;</b></li> <li>• i caratteri distintivi della Dieta Mediterranea: contesto geografico, inquadramento storico;</li> <li>• gli alimenti principali;</li> <li>• gli effetti e i benefici sulla salute;</li> <li>• le ricette tradizionali della Dieta Mediterranea;</li> <li>• <b>l'innovazione in cucina basata sulla Dieta Mediterranea;</b></li> <li>• le opportunità turistiche legate alla promozione della Dieta Mediterranea;</li> <li>• <b>l'organizzazione di una accoglienza "Mediterranea";</b></li> <li>• <b>la declinazione della Dieta Mediterranea nell'esperienza turistica.</b></li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### B.1.9 - SVILUPPO DI FORME DI DIVERSIFICAZIONE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo del settore</li> <li>• principali forme di diversificazione: processi di lavorazione delle materie prime in azienda, trasformazione, produzione <b>di energia, l'agriturismo</b></li> <li>• Le nuove attività di diversificazione: attività ricreative e sociali, fattorie didattiche, servizio per gli allevamenti, sistemazioni di aree verdi</li> <li>• Integrazione di reddito aziendale</li> <li>• Diversificazione e sostenibilità: i criteri della triplice sostenibilità - economica, ambientale e sociale.</li> </ul>
CONTENUTI	Normativa vigente. Ottimizzazione ed ulteriore sviluppo di attività di diversificazione del reddito aziendale già in essere, valutazione delle performances e del mercato potenziale, sviluppo di azioni di marketing
METODOLOGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 20 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## B.1.10 DIFFUSIONE DELLA CULTURA D'IMPRESA NELLE AREE RURALI

DESCRIZIONE	<p>Le attività formative avranno ad oggetto lezioni frontali e on site per approfondire gli elementi fondamentali affinché si possa diffondere la cultura di un'impresa moderna, aperta al mercato, sia nazionale che estero, capace di affrontare le nuove sfide che la celerità di una economia globale impone.</p> <p>Si tratta di attivare percorsi finalizzati allo sviluppo delle capacità, delle competenze aziendali e <b>dell'efficacia manageriale nel guidare e gestire il cambiamento organizzativo e si articola in diverse soluzioni studiate per tipologia di destinatari, durata, argomenti trattati, metodologia didattica e programmi totalmente costruiti ad hoc. L'approccio si basa su una visione integrata dei processi aziendali, in linea con le esigenze delle aziende agricole o agro-artigianali e dei singoli partecipanti. L'approfondimento delle esigenze specifiche sulle tematiche sarà oggetto di analisi in fase di progettazione esecutiva dei percorsi formativi. L'attività formativa sarà sempre focalizzata su esperienze e problematiche aziendali reali, consentendo così una piena e proficua condivisione e valorizzazione del patrimonio di conoscenze e competenze.</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza del contesto</li> <li>- Organizzazione delle aziende di piccole dimensioni</li> <li>- <b>L'innovazione nelle imprese</b></li> <li>- Elementi di conoscenza dei mercati di sbocco</li> <li>- Elementi di marketing innovativo</li> <li>- Casi pratici</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### B.1.11 CORSO DI ANIMAZIONE DIDATTICA E CULTURALE NEL TURISMO RURALE

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato ad offrire ai partecipanti conoscenze teoriche e pratiche per valorizzare il paesaggio rurale, attraverso la promozione e realizzazione di eventi artistico-culturali, itinerari interattivi, percorsi didattici, percorsi di studio e approfondimento rivolti ai potenziali "clienti del territorio": popolazione locale, turisti e visitatori.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketing territoriale e comunicazione</li> <li>- Legislazione turistica</li> <li>- Identificazione delle risorse (culturali, della tradizione, ambientali) di un territorio</li> <li>- Progettazione e organizzazione delle attività di promozione e di comunicazione</li> <li>- Progettazione e organizzazione delle attività di commercializzazione del prodotto turistico-culturale di un'area</li> <li>- Attività di ricerca, di animazione culturale, di divulgazione, didattica</li> <li>- Elementi di sicurezza sui luoghi di lavoro</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali e di gruppo. In particolare si prevede accanto ai momenti in plenaria di inquadramento teorico, spazi di approfondimento e simulazione di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore.
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania



### B.1.16 - SVILUPPO DI FORME DI DIVERSIFICAZIONE NEGLI ALLEVAMENTI OVICAPRINI

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo del settore</li> <li>• principali forme di diversificazione: processi di lavorazione delle materie prime in azienda, trasformazione, produzione <b>di energia, l'agriturismo</b></li> <li>• Le nuove attività di diversificazione: attività ricreative e sociali, fattorie didattiche, servizio per gli allevamenti, sistemazioni di aree verdi</li> <li>• Integrazione di reddito aziendale</li> <li>• La promozione dello sviluppo economico verso criteri di sostenibilità secondo i criteri della triplice sostenibilità - economica, ambientale e sociale - e nella prospettiva di obiettivi di prosperità per le comunità</li> </ul>
CONTENUTI	Ottimizzazione ed ulteriore sviluppo di attività di diversificazione del reddito aziendale già in essere, valutazione delle performances e del mercato potenziale, sviluppo di azioni di marketing
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 20 ore per ciascun corso erogato</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## C.1.1 CONTRATTI DI RETE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- promuovere lo sviluppo imprenditoriale attraverso la nascita e lo sviluppo di forme di aggregazione tra imprese formalizzate nel contratto di rete (legge n. 33/2009)</li> <li>- approfondire le conoscenze sugli aspetti giuridici, tecnologici e gestionali della forma organizzativa e del contratto di rete attraverso un approccio interdisciplinare;</li> <li>- affrontare temi specifici della forma e del contratto di rete riguardanti le imprese agro-alimentari</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla forma a rete al contratto di reti: <b>l'individuazione dei benefici per i partner della rete. Le tipologie delle reti di impresa.</b> Il contratto di rete: la legge n.33/2009 e successive integrazioni. Vincoli ed opportunità.</li> <li>• La formulazione del piano strategico di rete: le scelte di posizionamento del prodotto/servizio, mercato e tecnologie ed i contributi dei partner della rete. La strategia organizzativa: i cambiamenti organizzativi e le nuove modalità di collaborazione tra i partner della rete.</li> <li>• <b>L'internazionalizzazione della rete:</b> le strategie di internazionalizzazione. Gli attori e le fonti disponibili per la ricerca di business partner in contesti internazionali (Europa, Oriente, Americhe). Le linee guida sulle tipologie più comuni di contratti di collaborazione commerciale internazionale. Le garanzie (operative e finanziarie) da richiedere. Le opportunità di finanziamento di progetti di internazionalizzazione di una rete di impresa.</li> <li>• La contabilità della rete e il regime fiscale: il sistema di contabilità in rete nelle piccole e medie imprese. Il trattamento <b>dell'IVA. La contabilità fiscale di rete. Le agevolazioni fiscali previste dalla normativa alle imprese aderenti ad un contratto di rete</b> e le modalità per accedervi.</li> <li>• Il Marketing e la comunicazione di rete: <b>La rete di impresa come sistema "multiprodotto" e "multimercato". Il Piano di Marketing:</b> obiettivi, mercati di riferimento, strategie di posizionamento. Il web e digital marketing. Il branding della rete.</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## C.1.2 PROMOZIONE DI UN BRAND TERRITORIALE

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a far apprendere le modalità di promozione integrata del territorio attraverso la valorizzazione delle sue risorse agricole, zootecniche, ricettive ed enogastronomiche. Il corso intende, inoltre, individuare gli strumenti atti a costruire e amplificare tale promozione attraverso il lavoro dei singoli, coordinato con quello di tutto il comparto. Inoltre <b>mira all'apprendimento e all'utilizzo degli strumenti e delle tecniche più aggiornate per operare nel campo dello sviluppo competitivo e sostenibile dei territori, della loro comunicazione e visibilità.</b>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ il concetto di identità territoriale</li> <li>❖ metodologie, conoscenze e competenze di design per i territori;</li> <li>❖ <b>definizione del brand di un territorio, in termini di concept, messaggi, attributi, valori e "personalità"</b></li> <li>❖ <b>modalità di gestione dell'identità territoriale attraverso e la gestione del "capitale di marca" da parte dei diversi stakeholders territoriali</b></li> <li>❖ le tecniche del marketing e del branding applicate alla promozione di luoghi</li> <li>❖ organizzazione del processo comunicativo (media planning)</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

<b>C.1.3 L'UNIONE FA LA FORZA</b>	
DESCRIZIONE	<p>In particolare sono interessate le <b>filiere: ortofrutta, latte, miele, legumi, olive e quelle di cui all'Al. 1 (Elenco prodotti agricoli previsto dall'art. 32 del Trattato sul funzionamento dell'UE).</b></p> <p>In maniera diretta il lifelong learning, apprendimento permanente per essere consapevoli delle opportunità che un mercato globalizzato è in grado di offrire anche alle microimprese ma solo se unite.</p>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

**D.1.1 ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA E CONSORZI DI 1° E 2° LIVELLO**

DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire ai destinatari adeguate conoscenze sull'organizzazione delle filiere.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I Diversi Tipi Di Filiere Agroalimentari Nazionali E Regionali</li> <li>- Normativa E Prassi Amministrative</li> <li>- Il Ruolo Dell'o.P. All'interno Della Filiera</li> <li>- Tracciabilità Dei Prodotti Della Filiera</li> <li>- Mercati di Riferimento e le principali modalità di approccio al mercato</li> <li>- Standard Di Presentazione Dei Prodotti</li> <li>- Metodi di Trasformazione e Commercializzazione per incrementare la competitività sul mercato</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	lezioni frontali, esercitazioni in gruppi e momenti di confronto.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## D.1.6 MIGLIORARE LE CONOSCENZE DEGLI OPERATORI NELL'AMBITO DELLA VENDITA DIRETTA E DEI MERCATI LOCALI (FILIERA CORTA)

DESCRIZIONE	<p>Il corso mira a formare figure specializzate nell'organizzazione della filiera corta.</p> <p>Le tematiche trattate nelle lezioni affrontano tecniche e metodi per affrontare quel mercato che prende in considerazione i cambiamenti di comportamento di acquisto dei consumatori, che non riguardano solo la ricerca di maggiore convenienza di prezzo, <b>riguardano anche la ricerca di un rapporto più stretto con i produttori, con l'economia locale, ed una maggiore conoscenza e controllo delle condizioni di produzione e della qualità dei beni.</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e vantaggi della filiera corta (importanza strategica, offerta e domanda, riferimenti di legge);</li> <li>• I riferimenti normativi sulla vendita diretta in Italia (adempimenti fiscali, igienico sanitari)</li> <li>• <b>La vendita diretta nelle aziende agricole (Ortofrutta, Olio di oliva, Vino, Miele e prodotti dell'alveare, Animali di bassa corte, Uova, Latte, Carni rosse, Formaggi e salumi)</b> e le problematiche connesse</li> <li>• Marketing (vendita a chilometro zero, e-commerce per vendere prodotti on line, i gruppi di acquisto)</li> <li>• Promozione del territorio e delle produzioni locali</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali .
DURATA	– Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### D.1.9 - SVILUPPO DELLE FILIERE E RETI TERRITORIALI

DESCRIZIONE	Il percorso formativo mira a trasferire conoscenze e competenze che sostengano le aziende nel processo aggregativo di filiera, finalizzato ad una migliore valorizzazione e conseguente <b>commercializzazione del prodotto, attraverso l'uso di canali di vendita diretta o di filiera corta</b> . Il corso viene attivato in coerenza con gli obiettivi della SSL del GAL finalizzati a favorire il potenziamento e la competitività delle filiere produttive territoriali e la creazione di reti e comunità intelligenti.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni generali</li> <li>- Politiche normative e strumenti per lo sviluppo delle filiere e delle imprese agricole</li> <li>- Filiere e reti territoriali: sviluppo sostenibile ed integrato</li> <li>- Agricoltura sostenibile e responsabile</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo, esercitazioni e simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore.
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

<b>H.1.1 GESTIONE DEL BOSCO</b>	
DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire ai partecipanti adeguate conoscenze delle tecniche per una corretta gestione del patrimonio forestale per favorirne la tutela, la conservazione e il miglioramento.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nozioni di selvicoltura generali</li> <li>- nozioni di botanica generale</li> <li>- forestazione sostenibile</li> <li>- vivai forestali</li> <li>- ecologia forestale: principali malattie, lotta integrata</li> <li>- Sicurezza settore forestale</li> </ul>
TIPOLOGIA	<b>Formazione d'aula e esercitazioni pratiche e visite aziendali</b>
METODOLOGIE DIDATTICHE	lezioni frontali, esercitazioni in gruppi e momenti di confronto.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania



**H.1.4 GESTIONE AREE BOSCHIVE E FORESTALI**

DESCRIZIONE	<p>Il corso mira a fornire ai partecipanti adeguate conoscenze delle tecniche per una corretta gestione del patrimonio forestale per favorirne la tutela, la conservazione e il miglioramento.</p> <p>Inoltre prevede nozioni e indicazioni sulla valorizzazione della risorsa boschiva e forestale, Valorizzazione a fini turistico-ricreativi della foresta (silviturismo)</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nozioni di selvicoltura generali</li> <li>- nozioni di botanica generale</li> <li>- forestazione sostenibile</li> <li>- vivai forestali</li> <li>- ecologia forestale: principali malattie, lotta integrata</li> <li>- Sicurezza settore forestale</li> <li>- valorizzazione della risorsa boschiva e forestale</li> <li>- il silviturismo</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## I.1.1 PAESAGGIO

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contesto normativo di riferimento: Quadro internazionale e comunitario</li> <li>- Quadro conoscitivo della situazione attuale e problematiche generali</li> <li>- Lo stato della biodiversità in Italia: La diversità interspecifica e <b>intraspecifica d'interesse agrario, la diversità degli ecosistemi agrari e forestali</b></li> <li>- Le politiche in tema di biodiversità</li> <li>- Aree agricole e forestali ad alto valore naturalistico.</li> <li>- <b>Miglioramento dell'ambiente e delle zone rurali</b></li> <li>- Miglioramento della qualità di vita nelle zone rurali e promozione della diversificazione: rafforzare le capacità dei partenariati locali; promuovere il partenariato pubblico-privato; <b>promuovere la cooperazione e l'innovazione; migliorare la governance locale</b>; formazione dei giovani; sviluppo del turismo sostenibile; promozione di attività agricole o forestali non prevalenti o marginali che abbiano effetti positivi sulla biodiversità</li> <li>- Promozione di elementi di importanza ecologica es. siepi, frangivento, boschetti, alberi, arbusti e mantenimento delle fasce erbose (se presenti) adiacenti.</li> <li>- <b>miglioramento delle aree agricole all'interno del mosaico paesaggistico attraverso misure di mitigazione (agricoltura biologica, siepi, margini erbosi, muretti a secco, piccole zone umide).</b></li> </ul>
CONTENUTI	Formulazione di un piano d'azione aziendale per l'inserimento di pratiche ecocompatibili e di sviluppo della biodiversità, di miglioramento del paesaggio e sviluppo di attività di integrazione del reddito legate alla salvaguardia del paesaggio e all'estensivizzazione delle colture nonché della conservazione di elementi caratterizzanti del paesaggio (laghetti, stagni, siepi, etc)
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## I.1.2 IL PAESAGGIO RURALE: PIANIFICAZIONE O PAESAGGIO LIBERO?

DESCRIZIONE	<p>Le attività formative avranno ad oggetto lezioni frontali e on site per approfondire gli elementi fondamentali affinché si possa diffondere la consapevolezza della bellezza e sublimità del Paesaggio Rurale. Il territorio ed ambiente rivelano la loro forza e tutta la bellezza della geo-diversità strutturale e della biodiversità sopraggiunta, ed è anche attraverso di esso che la storia dell'uomo può essere riraccontata. Una struttura portante del progetto evolutivo della terra manifesta la sua capacità di essere rete ecologica di supporto alla storia dell'uomo, alla sua capacità di interpretare il potenziale e scrivere la propria storia della vita.</p> <p>La storia dell'uomo e la sua capacità di risemantizzare il territorio e l'ambiente possono essere riconosciute anche come storia dei paesaggi. Luoghi con nuovi significati del territorio e dell'ambiente.  <b>Per la presenza dell'uomo o per la sua assenza dalla storia corrente.</b></p> <p>Il paesaggio diventa forma concretata dello spazio ed è lo spazio che parla del tempo; lo sguardo si allunga oltre l'orizzonte della vista. Entra dentro l'orizzonte per mischiare il pensiero obliquo e quello verticale. Il saper pensare lo spazio: vuoto o pieno, riguarda quindi sia il territorio che l'ambiente; può divenire racconto di paesaggio dove il Paesaggio non è più solo un quadro ma è sempre più un bene pubblico e un patrimonio difficilmente misurabile da conservare e valorizzare e quindi da progettare. Dal punto di vista economico ciò può significare che la costruzione dei cosiddetti paesaggi di qualità può diventare una nuova produzione economica, soprattutto per quelle aree che possono contare su questa risorsa e sulla percezione del sublime.</p> <p>Vi è pertanto, la possibilità di un'evoluzione concettuale del paesaggio rurale, da paesaggio rurale a paesaggio rurale contemporaneo, che suggerisce alla città di rivisitare il concetto di spazio comune fino a risalire verso il desiderio di pausa urbana da includere dentro al concetto di città.</p> <p><b>E' la città che rivede il proprio paesaggio ed allarga il desiderio di campagna</b></p> <p>fino a sentirsi città di area vasta, a riconoscere le regioni ecologiche di appartenenza a ridefinire i confini della propria creatività. Il paesaggio si fa città e la città si fa paesaggio e l'uomo moltiplica il desiderio di città in una visione cosmica.</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza del contesto</li> <li>- Il paesaggio rurale come progettato dalla natura</li> <li>- Itinerari di valorizzazione legati ai prodotti</li> <li>- Paesaggio ed economia</li> </ul>

	<p>- Elementi di marketing territoriale</p> <p>- Analisi di casi pratici di pianificazione e progettazione di paesaggi rurali</p>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania

## J.1.4 - INGEGNERIA NATURALISTICA

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salvaguardia del territorio e dell'ambiente rurale e integrazione dell'agricoltura e delle foreste con i sistemi economici territoriali</b></li> <li>– <b>Sostenibilità ambientale: la salvaguardia e lo sviluppo dell'ambiente in relazione con gli interessi economici dell'intera filiera</b></li> <li>– le cause del dissesto idrogeologico: Fattori Antropici - Fattori Naturali (Erosioni, Alluvioni, equilibrio dei litorali)</li> <li>– Rischio idrogeologico in Italia: analisi della localizzazione geografica dei fenomeni</li> <li>– Rassegna normativa in materia di dissesto idrogeologico</li> <li>– Linee guida per le attività di programmazione e progettazione degli interventi per il contrasto al rischio idrogeologico</li> <li>– Interventi per la prevenzione: regimazione delle acque, corretta gestione del territorio, contributo della progettazione. interventi in ambito agricolo e forestale</li> <li>– Strumenti e tipologie di intervento: tipologie di intervento strutturale e non strutturale, manutenzione del territorio, interventi di ingegneria naturalistica, interventi per il controllo dell'erosione superficiale, interventi mediante opere di sostegno, opere di drenaggio, interventi sugli alvei fluviali</li> </ul>
CONTENUTI	progettazione di interventi di ingegneria naturalistica ai sensi della normativa vigente ai fini della prevenzione del dissesto idrogeologico nelle aree forestali
METODOLOGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo</li> <li>– visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## M.1.4 AGRICOLTURA VS DEGRADO

DESCRIZIONE	<i>Lifelong learning</i> , apprendimento permanente per essere consapevoli dei cambiamenti e riuscire a gestirli, è un potenziamento delle <i>skill</i> a tutto vantaggio della produttività, migliora la dimensione relazionale e il senso di soddisfazione personale.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Biodiversità nel territorio dell'Alto Casertano</b></li> <li>- Conoscenza dei rischi connessi al degrado del suolo</li> <li>- <b>L'agricoltura conservativa di luoghi e prodotti</b></li> <li>- <b>L'apporto della tecnologia e dell'innovazione nella produzione agricola</b></li> <li>- <b>Opportunità connessa all'agricoltura biologica in termini di mercato</b></li> <li>- I vantaggi di operare in rete</li> <li>- Opportunità offerte dalla normativa europea e nazionale</li> </ul> <p>In particolare: Conoscenza del contesto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Il concetto di "degrado" nelle aree interne</b></li> <li>- <b>L'Agricoltura in difesa del suolo</b></li> <li>- <b>Scienza e tecnica per una nuova agricoltura: L'apporto delle nuove tecnologie e della ricerca scientifica.</b></li> <li>- <b>I trend di mercato per l'architettura biologica e il recupero delle colture tradizionali: studio di un caso scuola.</b></li> <li>- Le opportunità offerte dalla normative vigente sulla riconversione agricola.</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## N.1.1 EFFICIENZA ENERGETICA DELL'ALLEVAMENTO BOVINO

OBIETTIVI TRASVERSALE	Ambiente Mitigazione dei cambiamenti climatici ed adattamento ai medesimi Innovazione
DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- quadro di riferimento europeo e nazionale : normativa e indirizzi politici</li> <li>- Analisi energetica del settore</li> <li>- <b>l'efficienza energetica in agricoltura e nella filiera zootecnica</b></li> <li>- Gli attori della filiera Agroenergia</li> <li>- Le energie rinnovabili: fotovoltaico, Biogas, Biometano, Bioliquidi</li> <li>- Ricerca ed innovazione tecnologica per la sostenibilità ambientale</li> </ul>
CONTENUTI	Ottimizzare l'uso dell'energia attraverso l'analisi dei consumi per singolo processo, aumentare l'efficienza energetica attraverso adeguamenti strutturali volti al risparmio energetico
METODOLOGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

<b>O.1.1 LE BIOENERGIE. BIOGAS</b>	
DESCRIZIONE	Si promuove l'apprendimento permanente per essere consapevoli dei cambiamenti e riuscire a gestirli, un potenziamento delle <i>skill</i> a tutto vantaggio della produttività, migliora la dimensione relazionale e il senso di soddisfacimento personale.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biodiversità nel territorio dell'Alto Casertano,</li> <li>- Conoscenza dei rischi connessi all'uso indiscriminato delle risorse tradizionali per produrre energia</li> <li>- Conoscenza delle opportunità offerte dall'efficientamento energetico</li> <li>- L'agricoltura conservativa di luoghi e prodotti</li> <li>- L'apporto della tecnologia e dell'innovazione nella produzione agricola</li> <li>- Opportunità connessa alla realizzazione degli impianti di Biogas</li> <li>- I vantaggi di operare in rete</li> <li>- Opportunità offerte dalla normativa europea e nazionale</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania



## O.1.2 PRODUZIONE DI BIOGAS E DI ENERGIE ALTERNATIVE ED ECOCOMPATIBILI

DESCRIZIONE	Il corso intende fornire ai partecipanti le competenze per promuovere la realizzazione di impianti di trasformazione degli scarti legnosi in energia termica o elettrica da biogas ottenuto mediante digestione anaerobica e competenze per promuovere la realizzazione di impianti di valorizzazione del biogas alimentati con reflui zootecnici
CONTENUTI	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di sostenibilità ambientale e fonti energetiche – Fonti energetiche primarie e derivate</li> <li>• Classificazione delle fonti energetiche rinnovabili in base alla legislazione vigente</li> <li>• Fonti energetiche rinnovabili: fonte solare per conversione termica e fonte solare per conversione fotovoltaica, fotoeolica, fonte idraulica, biomasse e biogas e biogas solare</li> <li>• <b>Normative di riferimento e Politiche energetiche nazionali, europee e mondiali per la promozione dell'utilizzo di energia rinnovabile in azienda</b></li> <li>• <b>Canali di funzionamento per l'adozione di sistemi di energia rinnovabile in azienda</b></li> <li>• <b>Effetti economici nell'utilizzo delle rinnovabili.</b></li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo , visite aziendali, stage , realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 100 ore
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania

## Q.1.1 - AGGIORNAMENTO DEGLI ADDETTI FORESTALI PROFESSIONALI

DESCRIZIONE	<p>Il corso è volto a far conoscere l'uso in sicurezza della motosega nei lavori di abbattimento, allestimento, sramatura, depezzatura, atterramento ed esbosco per via terrestre di latifoglie e conifere di dimensioni da piccole a grandi, in condizioni da semplici a difficili, con particolare attenzione agli aspetti relativi al complesso macchina-operatore ed alla sicurezza. Consente ai partecipanti di acquisire conoscenze per lavorare in sicurezza a seguito dell'abbattitore, di conoscere la funzione e l'impiego dei principali attrezzi forestali, i principi della gestione del bosco comprendendo le finalità degli interventi selvicolturali. Permette di applicare le nozioni di ergonomia nel lavoro con la motosega, di conoscere gli attrezzi forestali di sua competenza e le norme di comportamento sicuro; conoscere e utilizzare correttamente i dispositivi di protezione per la prevenzione degli infortuni. Permette di acquisire nozioni per collaborare in un gruppo di lavoro nell'ambito di un cantiere facendo riferimento al caposquadra o a un responsabile, comprendere i contenuti dei modelli relativi alla sicurezza (Documento di valutazione dei rischi ecc.). Il corso ha un contenuto prevalentemente pratico</p>
CONTENUTI	<p>Moduli</p> <p>1 - Cenni di ecologia forestale, dendrometria e selvicoltura e di normativa forestale (10 ore teoria):</p> <p>A. <b>L'ecosistema foresta</b></p> <p>B. La gestione forestale sostenibile: cenni di dendrometria e di selvicoltura</p> <p>C. normativa forestale</p> <p>2 - <b>Gestione e organizzazione del cantiere forestale: introduzione all'uso in sicurezza della motosega</b> (16 ORE di cui 4 teoria e 12 pratica) (F1)<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cenni sui dispositivi di protezione individuale (DPI);</li> <li>- cenni sulle parti costitutive e dispositivi di protezione della motosega;</li> <li>- avviamento e rifornimento motosega;</li> <li>- norme di sicurezza su uso della motosega in attività di depezzatura e sramatura;</li> <li>- depezzatura legna da ardere (a terra e su cavalletto);</li> <li>- taglio arbusti e piccoli alberi fino a 10 cm di diametro;</li> <li>- basi della manutenzione e affilatura motosega.</li> </ul> <p>3 - Gestione e organizzazione del cantiere forestale: Utilizzo in sicurezza della motosega nelle operazioni di allestimento (24 ORE di cui 4 teoria e 20 pratica) (F2)<sup>2</sup></p>

<sup>1</sup> I contenuti del modulo fanno riferimento a quanto previsto dalla scheda F1 "Introduzione all'uso in sicurezza della motosega" del repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi della Regione Piemonte

<sup>2</sup> I contenuti del modulo fanno riferimento a quanto previsto dalla scheda F2 "Utilizzo in sicurezza della motosega nelle operazioni di allestimento" del repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi della Regione Piemonte

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dispositivi di protezione individuale (DPI) e dispositivi di protezione della motosega;</li> <li>- <b>norme di sicurezza su uso della motosega nell'allestimento di latifoglie e conifere di piccole e medie dimensioni</b> in condizioni semplici;</li> <li>- sramatura latifoglie;</li> <li>- sramatura conifere;</li> <li>- uso della roncola;</li> <li>- lavorazione e trattamento ramaglie;</li> <li>- depezzatura con nastro misuratore;</li> <li>- <b>tagli di depezzatura (taglio verticale semplice, taglio d'incisione, taglio circolare aperto, taglio a chiusura);</b></li> <li>- atterramento latifoglie e conifere impigliate di piccole e medie dimensioni (non superiori a 30 cm) con depezzatura a 1 m;</li> <li>- manutenzione e affilatura motosega, manutenzione roncola.</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Lezioni frontali, esercitazioni pratiche in cantiere forestale con le attrezzature previste <sup>3</sup>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania
RICONOSCIMENTO AI FINI DEL REPERTORIO REGIONALE DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI	I contenuti del corso, unitamente al conseguimento del relativo attestato, potranno essere oggetto di <b>riconoscimento di crediti formativi nell'ambito dei percorsi di qualificazione del settore forestale</b>

<sup>3</sup> - **Kit di utilizzo della motosega per il modulo F1** Materiale minimo di riferimento per una squadra di 5 componenti: - 3 motoseghe - 2 leve di abbattimento - 2 aste metriche - 3 roncole con custodia - 3 cinturoni completi - 3 bindelle autoavvolgenti - 1 cavalletto per taglio legna - 3 doppi metri - 2 zappini Attrezzatura per la manutenzione della motosega per una squadra di 5 componenti: 2 morsetti per affilatura (feelboy) 6 lime tonde: 2 per passo (4,8 ' 5,2 ' 5,5 mm) 2 lime piatte piccole 2 lime piatte larghe 1 ingrassatore 2 placchette per orientamento lima 3 informative su caratteristiche catena (scatola o equivalente) 2 pennelli per pulizia 1 scovolino in ferro per pulizia spranga 2 placchette per limitatore (vari modelli) 1 cacciavite per carburatore 1 occhiali di protezione 1 spazzola per candela 1 guidalima (vari modelli) 1 brugola per motosega 1 detergente 1 gesso forestale Materiale di pronto soccorso, dimensionato in relazione al numero di corsisti Segnaletica di cantiere

- **Kit di utilizzo della motosega per il modulo F2** Materiale minimo di riferimento per una squadra di 5 componenti: - 3 motoseghe - 2 leve di abbattimento - 2 aste metriche - 3 roncole con custodia - 3 cinturoni completi - 3 bindelle autoavvolgenti - 3 doppi metri - 2 zappini - 2 giratronchi (vari modelli) - 2 scuri - 3 cunei (vari modelli) - 2 mazze a cuneo Attrezzatura per la manutenzione della motosega per una squadra di 5 componenti: 2 morsetti per affilatura (feelboy) 6 lime tonde: 2 per passo (4,8 ' 5,2 ' 5,5 mm) 2 lime piatte piccole 2 lime piatte larghe 1 ingrassatore 2 placchette per orientamento lima 3 informative su caratteristiche catena (scatola o equivalente) 2 pennelli per pulizia 1 scovolino in ferro per pulizia spranga 2 placchette per limitatore (vari modelli) 1 cacciavite per carburatore 1 occhiali di protezione 1 spazzola per candela 1 guidalima (vari modelli) 1 brugola per motosega 1 detergente 1 gesso forestale Materiale di pronto soccorso, dimensionato in relazione al numero di corsisti Segnaletica di cantiere

## R.1.1 GESTIONE MANAGERIALE DELL'IMPRESA AGRICOLA SOCIALE

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a far apprendere i principali orientamenti e gli strumenti normativi, fiscali e gestionali per trasformare la propria azienda in una moderna, competitiva e sostenibile impresa che svolge un'attività agricola sociale e solidale.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>L'agricoltura sociale: tra impresa agricola e terzo settore;</b></li> <li>- la programmazione per lo sviluppo rurale: focus sulle principali misure per i giovani imprenditori agricoli;</li> <li>- altri strumenti di tipo finanziario e consulenziale a supporto delle imprese agricole sociali;</li> <li>- <b>la leva del credito per lo sviluppo e la competitività dell'impresa agricola sociale;</b></li> <li>- la contabilità e il bilancio aziendale come strumenti di gestione e comunicazione a supporto delle scelte imprenditoriali <b>dell'impresa agricola sociale;</b></li> <li>• le nuove opportunità per lo sviluppo delle imprese agricole sociali (fattorie sociali, fattorie didattiche, servizi alla persona, <b>servizi terapeutici, riabilitativi, di accoglienza e di reinserimento ...)</b> e <b>gli strumenti tradizionali (marketing, packaging,</b> promozione, filiera corta, uso del web);</li> <li>• il corretto utilizzo delle risorse disponibili (gestione risorsa idrica, trasformazione dei prodotti, salvaguardia ambiente);</li> <li>- le Società agricole sociali: aspetti civilistici e tributari;</li> <li>- <b>la contrattualistica e disciplina del rapporto di lavoro nell'impresa agricola sociale;</b></li> <li>- far conoscere le realtà che già operano sul territorio regionale;</li> <li>- far conoscere la rete di associazioni che operano nel campo dell'accoglienza e del sostegno alle fasce deboli ed emarginate</li> <li>- la sicurezza negli ambienti di lavoro (la sicurezza sul lavoro in agricoltura)</li> <li>- formazione specifica per il coinvolgimento alle attività sociali di soggetti con disagi psicofisici favorendo azioni inclusive, relazionali, terapie verdi o con animali, riabilitazioni ecc.</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 100 ore
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania

## R.1.2 AGRICOLTURA SOCIALE E COMPETITIVITÀ MULTIFUNZIONALE

DESCRIZIONE	<p>Il corso deve supportare gli imprenditori agricoli che intendono diversificare le attività puntando sull'agricoltura sociale fornendo</p> <p>Le conoscenze sulle diverse tipologie di attività oggetto di diversificazione</p> <p>Le conoscenze dei requisiti di qualità richiesti</p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro concettuale e teorico</li> <li>• COST Action 866: Green Care in Agricoltura</li> <li>• Attività diversificate: terapeutica, riabilitativa, educativa, di accoglienza, di reinserimento</li> <li>• Individuazione, analisi e valutazione delle esigenze del territorio: partenariato sociale e networking</li> <li>• Nuove opportunità sui mercati etici</li> <li>• Modelli di successo e aspetti finanziari</li> <li>• Social Farming nelle <b>politiche regionali, nazionali e dell'UE</b></li> <li>• Requisiti di qualità/Competenze professionali</li> <li>• Best practices in Italia</li> </ul> <p>Best practices in Europa (più di 1.100 aziende agricole in Norvegia offrono servizi per problemi di salute mentale, dipendenze, demenza, training occupazionale, integrazione)</p>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

### R.1.3 INTRODUZIONE DI FORME DI INTEGRAZIONE DEL REDDITO E MULTIFUNZIONALITÀ

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo ed adempimenti</li> <li>• Definizione del concetto di multifunzionalità quale capacità del settore primario di produrre beni e servizi secondari di <b>varia natura, congiuntamente alla produzione di prodotti destinati all'alimentazione umana ed animale, con innovazione dell'organizzazione dell'impresa e delle tecniche produttive.</b></li> <li>• Disamina delle principali attività da implementare</li> <li>• Definizione del concetto di diversificazione quale volontario ampliamento del ventaglio della produzione agricola di <b>beni e servizi, a volte nei confronti di attività extraagricole, con l'obiettivo di diversificare il reddito e sottrarsi a fattori di rischio .</b></li> <li>• Disamina delle principali attività da implementare</li> <li>• Analisi del mercato e potenzialità delle aziende</li> <li>• Analisi SWOT: individuazione di punti di forza, punti di debolezza, minacce ed opportunità <b>nell'utilizzo delle diverse attività</b></li> </ul>
CONTENUTI	Valutazione delle potenzialità della famiglia dell'imprenditore e della struttura aziendale, analisi dei punti di forza/debolezza - opportunità/rischi del progetto, valutazione del mercato attuale e relativi adempimenti amministrativi
METODOLOGIE DI DATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali</li> <li>• stage</li> <li>• realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## R.1.4 - COMPETENZE MANAGERIALI NECESSARIE ALLA GESTIONE ECONOMICO E SOCIALE DELL'IMPRESA AGRICOLA VITIVINICOLA

DESCRIZIONE	Il corso è finalizzato a far apprendere i principali orientamenti e gli strumenti normativi, fiscali e gestionali della filiera vitivinicola, per trasformare la propria azienda in una moderna, competitiva e sostenibile impresa che svolge un'attività agricola sociale e solidale.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la programmazione per lo sviluppo rurale: focus sulle principali misure per i giovani imprenditori agricoli;</li> <li>- altri strumenti di tipo finanziario e consulenziale a supporto delle imprese agricole sociali;</li> <li>- la leva del credito per lo sviluppo e la competitività dell'impresa agricola sociale;</li> <li>- la contabilità e il bilancio aziendale come strumenti di gestione e comunicazione a supporto delle scelte imprenditoriali dell'impresa agricola sociale;</li> <li>- le nuove opportunità per lo sviluppo delle imprese agricole sociali (fattorie sociali, fattorie didattiche, servizi alla persona,</li> <li>- servizi terapeutici, riabilitativi, di accoglienza e di reinserimento ...) e gli strumenti tradizionali (marketing, packaging, - promozione, filiera corta, uso del web);</li> <li>- il corretto utilizzo delle risorse disponibili (gestione risorsa idrica, trasformazione dei prodotti, salvaguardia ambiente);</li> <li>- le Società agricole sociali: aspetti civilistici e tributari;</li> <li>- la contrattualistica e disciplina del rapporto di lavoro nell'impresa agricola sociale;</li> <li>- far conoscere le realtà che già operano sul territorio regionale;</li> <li>- far conoscere la rete di associazioni che operano nel campo dell'accoglienza e del sostegno alle fasce deboli ed emarginate</li> <li>- la sicurezza negli ambienti di lavoro (la sicurezza sul lavoro in agricoltura)</li> <li>- formazione specifica per il coinvolgimento alle attività sociali di soggetti con disagi psicofisici favorendo azioni inclusive,</li> <li>- relazionali, terapie verdi o con animali, riabilitazioni ecc.</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania

<b>R.1.5 PROCESSI DI DIVERSIFICAZIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA: TURISMO RURALE</b>	
DESCRIZIONE	Il corso viene attivato in coerenza con gli obiettivi della SSL del GAL finalizzati a favorire <b>l'incentivazione di forme di turismo sostenibile, e la creazione di reti e comunità intelligenti.</b>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione di azienda multifunzionale</li> <li>- Agricoltura sociale e sue forme</li> <li>- Agriturismo e sue declinazioni</li> <li>- Nuovi modelli di consumo e di consumatore</li> <li>- <b>Comunicazione e Marketing dell'azienda multifunzionale</b></li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo, esercitazioni e simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore.
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania



### S. 1.1 - E-COMMERCE PER IL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

DESCRIZIONE	Il corso vuole dare una panoramica delle opportunità per l'agricoltura grazie allo sfruttamento delle potenzialità dell'E-commerce
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Come avviare un'Attività E-Commerce</li> <li>• <b>I Contratti: le norme che disciplinano i contratti necessari allo svolgimento dell'attività di commercio elettronico e alle implicazioni legali che ne conseguono.</b></li> <li>• Le Prescrizioni e i Divieti connessi al commercio elettronico</li> <li>• I Tempi di Esecuzione degli ordini e il Diritto di Recesso</li> <li>• Aspetti Pratici: La cassetta degli attrezzi per una comunicazione on-line efficace, <b>gli strumenti per l'e-commerce dei prodotti agroalimentari</b></li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 20/50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## S.1.2 MARKETING TURISTICO DIGITALE PER LE AZIENDE AGRITURISTICO-RICETTIVE

DESCRIZIONE	<p>Il corso intende favorire il trasferimento di competenze per l'attuazione delle strategie collegate al digital marketing da parte delle aziende operanti nel settore del turismo rurale (agriturismo ed altri operatori della ricettività) al fine di utilizzare tecniche di marketing e di IT&amp;C per migliorare la competitività delle aziende agricole. Obiettivo fondamentale è quello di progettare <b>un'azienda agricola che sia capace di sostenere un'attività turistica diversificata e di livello superiore, e costruire una struttura di accoglienza bella, confortevole e funzionale, e mettere a punto un team di risorse umane e strumentali capaci di svolgere al meglio un lavoro di grande professionalità, ma senza perdere i requisiti di semplicità ed autenticità così richiesti dai turisti, tutto questo non è facile e soprattutto non può essere messo in atto sulla base di semplici intuizioni.</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sito web per la struttura ricettiva</li> <li>• La ricerca verticale</li> <li>• I momenti della verità</li> <li>• Travel with Google</li> <li>• Posizionamento sui motori di ricerca</li> <li>• Campagne pay per click</li> <li>• Influence marketing for dummies</li> <li>• <b>L'Instant booking</b></li> <li>• Il mobile marketing</li> <li>• La sharing economy</li> <li>• Gestione della reputazione on-line</li> </ul>
METODOLOGIE DI DATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti plenari di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di i 50 ore</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

<b>S.1.3 WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE</b>	
DESCRIZIONE	Il percorso interessagli operatori delle attività agricole che conducano sia attività di produzione e vendita , che di trasformazione. Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza delle potenzialità del marketing e del web <b>marketing per incrementare la visibilità della propria azienda, migliorare l'immagine e la conoscenza del proprio marchio,</b> promuovere un nuovo prodotto/servizio, le competenze per lanciare campagne stagionali e/o a tempo gli strumenti per imparare a supportare la propria rete commerciale, le metodologie e gli strumenti per raccogliere contatti per attività di mailing, vendere on line, aprire nuovi mercati commerciali e a comunicare con i propri clienti.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Piano di marketing su Internet; come pianificare le attività sul web; come impostare un sito di e-commerce; Motori di ricerca e directory</li> <li>❖ le regole fondamentali per un sito web efficace; nozioni di scrittura e comunicazione sul web siti accessibili e navigabili per <b>non far "scappare" l'utente; l'importanza del posizionamento "naturale"; come si ottiene oggi un buon posizionamento</b></li> <li>❖ Web site; link popularity, page rank e trust rank; Web Advertising; Article Marketing; Geomarketing (Google Maps); Google analytics; Google sitemaps</li> <li>❖ Google AdWords; Mailing list; Newsletter; Forum; Blog; Ebay, Chat, Msn, Skype, ecc; Social network; Recensioni online</li> <li>❖ Monitoraggio del sito; come interpretare le statistiche</li> </ul>
TIPOLOGIA	<b>Formazione d'aula e visita didattica</b>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività in presenza e a distanza della durata di 50/100 ore (visita didattica <b>presso un'azienda che ha puntato sul web marketing per aumentare visibilità</b>)</li> <li>•</li> </ul>
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania

### S.1.4 TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI – ALLEVAMENTO BOVINO ESTENSIVO NELLE AREE INTERNE

DESCRIZIONE	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Informatica e nuove tecnologie dell'Informatica e della Comunicazione ICT</b></li> <li>• Informatica e calcolatori – Componenti di un Personal Computer –</li> <li>• Software – Sistema Operativo – Applicativi – Linguaggio di Programmazione –</li> <li>• Le Reti – Internet –</li> <li>• <b>Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione: Tecnologie analogiche e Tecnologie digitali</b></li> <li>• Digitalizzazione e manipolazione dei dati (conversione, immagazzinamento, protezione, trasmissione e recupero sicuro.</li> <li>• E-commerce – Vendita diretta – Marketing – Logistica.</li> </ul>
CONTENUTI	Applicazione di tecnologie informatiche e digitali nella gestione dell'impresa zootecnica
METODOLOGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali in aula, Esercitazioni individuali, Lavori di gruppo</li> <li>• visite aziendali, stage, realizzazione di un project work.</li> </ul>
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	Intero territorio della Regione Campania

<b>S.1.5 AMMINISTRAZIONE SMART</b>	
DESCRIZIONE	<p>Premesse: le aree interne e rurali soffrono di un gap che non è solo infrastrutturale ma spesso anche culturale soprattutto in chi, in queste aree, ha responsabilità di <i>governance</i>. Realizzare un percorso formativo rivolto ad amministratori locali dovrebbe favorire una diffusione delle conoscenze su un diverso approccio alle politiche locali ed una visione più ampia delle possibili e <b>potenziali soluzioni alle problematiche delle aree rurali deboli dell'unione europea</b>.</p> <p>Le attività formative avranno ad oggetto lezioni frontali e attività on site per promuovere la diffusione della conoscenza, di base ed evoluta, circa modalità di acquisizione di informazioni, <b>modalità di fare rete, "cessione di sovranità"</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stimolare l'innovazione, la cooperazione e lo sviluppo della base di conoscenze nelle zone rurali</li> <li>- Incoraggiare l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita e la formazione professionale nel settore agricolo e forestale</li> <li>- Promuovere l'accessibilità, l'uso e la qualità delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC) nelle zone rurali</li> </ul> <p><b>Le attività formative sono in coerenza con la strategia del GAL che consiste nella "creazione di un sistema di sviluppo integrato del territorio e che mettano a sistema le varie risorse naturali, storiche e culturali e le attività del territorio stesso, andando a coinvolgere tutti gli attori interessati".</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza del contesto</li> <li>- Accesso alle informazioni</li> <li>- Le nuove frontiere della governance locale</li> <li>- Strumenti per la creazione di reti</li> <li>- Obiettivo Smart Villages</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<p>Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</p>
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

## S.1.6 LE POTENZIALITA' DEL WEB

DESCRIZIONE	<p>Le attività formative avranno ad oggetto lezioni frontali e on site per infondere le conoscenze, di base ed evolute, per l'utilizzo in maniera più innovative degli strumenti offerti dal Web (Social marketing, organizzazione, vendita) con l'obiettivo specifico di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stimolare l'innovazione, la cooperazione e lo sviluppo della base di conoscenze nelle zone rurali</li> <li>- Incoraggiare l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita e la formazione professionale nel settore agricolo e forestale</li> <li>- Promuovere l'accessibilità, l'uso e la qualità delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC) nelle zone rurali</li> </ul> <p><b>Le attività formative sono in coerenza con la strategia del GAL che consiste nella "creazione di un sistema di sviluppo integrato del territorio e che mettano a sistema le varie risorse naturali, storiche e culturali e le attività del territorio stesso, andando a coinvolgere tutti gli attori interessati". Si tratta di attivare percorsi finalizzati allo sviluppo delle competenze e si articola in diverse soluzioni per tipologia di destinatari, metodologia didattica e programmi totalmente costruiti a misura della platea. L'approccio si basa su una visione integrata dei processi aziendali nell'ottica di utilizzo delle TIC, in linea con le esigenze delle aziende e dei singoli partecipanti.</b></p> <p><b>L'attività formativa sarà sempre focalizzata su esperienze e problematiche aziendali reali, consentendo così una piena e proficua condivisione e valorizzazione del patrimonio delle conoscenze e competenze.</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza del contesto</li> <li>- Oltre il Web 2.0</li> <li>- Gli strumenti del Web Marketing, come utilizzarli al meglio</li> <li>- Elementi di E-Commerce</li> <li>- Il social marketing</li> <li>- Internet of Things. Riflesso sulle attività economiche</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo. In particolare si prevede, accanto ai necessari momenti in plenaria di inquadramento teorico degli argomenti trattati, spazi di approfondimento e discussione, esercitazione di simulazioni di casi reali.</p>
DURATA	<p>Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula, in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore</p>
AREA/E DI INTERVENTO (MACROAREA/E)	<p>Intero territorio della Regione Campania</p>

### S.1.7 MARKETING TURISTICO DIGITALE PER LE AZIENDE AGRITURISTICO RICETTIVE

DESCRIZIONE	Il corso mira a fornire il trasferimento di competenze per l'attuazione delle strategie collegate al digital marketing da parte delle aziende operanti nel settore del turismo rurale, al fine di migliorare la competenza dei tecnici di qualità della dieta mediterranea conformemente alla SSL I Borghi della dieta mediterranea. (cfr misura 6.2.1/ 16.3)
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sito web per la struttura ricettiva</li> <li>- La ricerca verticale</li> <li>- I momenti della verità</li> <li>- Travel with Google</li> <li>- Posizionamento sui motori di ricerca</li> <li>- Campagne pay per click</li> <li>- Influence marketing for dummies</li> <li>- <b>L'instan booking</b></li> <li>- Il mobile marketing</li> <li>- La sharing economy</li> <li>- Gestione della reputazione on line</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo, esercitazioni e simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione/aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Regione Campania

## S.1.8 GESTIONE E SOCIAL MEDIA MARKETING DELL'IMPRESA AGRITURISTICA

DESCRIZIONE	CORSO SU SOCIAL MEDIA
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La normativa contabile e fiscale a supporto delle scelte imprenditoriali</li> <li>- norme e regolamenti comunitari, la programmazione per lo sviluppo delle aziende agricole e agriturismi</li> <li>- le leve del revenue management</li> <li>- informatica gestionale</li> <li>- fondamenti di marketing per lo sviluppo dell'impresa nel settore agrituristico</li> <li>- social media strategy</li> <li>- i canali di promozione e distribuzione alternativi</li> <li>- la sicurezza sui luoghi di lavoro</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali e di gruppo. In particolare si prevede accanto ai momenti in plenaria di inquadramento teorico, spazi di approfondimento e simulazione di casi reali.
DURATA	Corso di formazione/aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 50/100 ore
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della Regione Campania



## S.1.9 - TIC – TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE

DESCRIZIONE	<p>Si è assistito negli ultimi <b>anni ad una evoluzione del ruolo dell'imprenditore in area rurale che, da una mera funzione produttrice, peraltro di fondamentale importanza, ha acquisito una funzione sociale, prendendo coscienza del suo ruolo di gestore, custode e valorizzatore, in chiave economica, di risorse strategiche locali quali quelle naturalistiche, turistiche, storiche, agroindustriali e artigianali. Un cambio di prospettiva che ha determinato un radicale mutamento delle condizioni soggettive degli addetti del settore, ai quali viene richiesto di avere completa padronanza, oltre che degli strumenti e delle tecniche propri della professione e dell'attività aziendale, anche dei più evoluti strumenti per la gestione delle informazioni e delle comunicazioni. Il corso viene attivato in coerenza con gli obiettivi della SSL del GAL finalizzati a favorire la crescita professionale delle imprese agricole, l'aumento della competitività e del livello di innovazione delle stesse, oltre che il sostegno alla creazione di reti e comunità intelligenti.</b></p>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni generali (TIC e Internet)</li> <li>- Social media (gestione pagine Facebook, Instagram per finalità promozionali e commerciali)</li> <li>- Strumenti di Google (analytics, adwords, ecc)</li> <li>- E-commerce</li> </ul>
METODOLOGIE DIDATTICHE	Relazioni frontali, testimonianze, case study, esercitazioni individuali, lavori di gruppo, esercitazioni e simulazioni di casi reali.
DURATA	Corso di formazione e aggiornamento: attività in aula e in campo (visite/viaggi) della durata di 100 ore.
AREA/E DI INTERVENTO	Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della Intero territorio della Regione Campania

## RICHIESTA CREDENZIALI PER ACCESSO ALL'AREA ON LINE PER LA GERSTIONE DEI CORSI AUTOFINANZIATI IN AGRICOLTURA

**CORSI AUTOFINANZIATI IN AGRICOLTURA DRD. \_\_\_\_**

**Operatore Economico: \_\_\_\_\_**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dell'impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_ con codice fiscale n. \_\_\_\_\_ con partita IVA n. \_\_\_\_\_ accreditato ai sensi della DGR 136 del 22/03/2022 e smi, con N. \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

**il rilascio delle credenziali di accesso alla piattaforma on line "GESTIONE CORSI AUTOFINANZIATI IN AGRICOLTURA" per l'attivazione del seguente percorso formativo**

<b><u>TITOLO CORSO</u></b>	<u>Inserire il titolo della scheda di standard formativo</u>
<b>SEDE</b>	<u>Inserire la sede di svolgimento del corso (e specificare l'aula dove sar�realizzato il corso, il piano ed ogni informazione utile)</u>
<b>DURATA DEL CORSO</b>	



Logo O.E.

## OFFERTA DIDATTICA DI DETTAGLIO

CORSI AUTOFINANZIATI IN AGRICOLTURA DRD. \_\_\_\_

Operatore Economico: \_\_\_\_\_

<b><u>TITOLO CORSO</u></b>	<u>Inserire il titolo della scheda di standard formativo</u>		
<b>CODICE CORSO</b>	<u>Inserire codice del corso</u>		
<b>SEDE</b>	<u>Inserire la sede di svolgimento del corso (e specificare l'aula dove sarà realizzato il corso, il piano ed ogni informazione utile)</u>  <u>Rif. N. accreditamento</u> _____		
<b>RESP. CORSO/<u>TUTOR</u></b>	<u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>tutor</u>		
<b>DATA INIZIO</b>	<u>Inserire data iniziocorso</u>	<b>DATA FINE</b>	<u>Inserire data fine corso</u>
<b>DATA ESAME</b>			
<b>DURATA DEL CORSO</b>			



## INDICE

DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO .....	3
METODOLOGIA DIDATTICA .....	3
STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO .....	3
ELENCO DOCENTI .....	3
CALENDARIO DELLE LEZIONI .....	5
SUPPORTI DIDATTICI.....	6
VISITE DI STUDIO .....	7
ELENCO PARTECIPANTI .....	8
NOTA CURRICULARE .....	9



Logo O.E.

## DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO

Descrivere la logica alla base del corso, gli obiettivi che si intende raggiungere e i contenuti che saranno affrontati.

## METODOLOGIA DIDATTICA

Descrivere la metodologia didattica che sarà utilizzata durante la realizzazione del corso specificando se si tratta di lezioni svolte :

- IN AULA: Frontali (teoria) e non frontali/pratica (esercitazioni, casi studio, lavori di gruppo, laboratori)
- FUORI AULA (visite e viaggi studio in realtà rappresentative con riferimento alla tematica del corso).
- FAD (Max 50% delle ore di teoria)

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO

Allegare alla presente offerta didattica di dettaglio i seguenti strumenti di valutazione e gradimento utilizzati durante il corso specificando la/le lezione/i in cui verranno somministrati:

1. Questionario di valutazione inizio corso
2. Questionario di valutazione intermedio
3. Questionario di valutazione finale
4. Questionario di gradimento fine corso

## ELENCO DOCENTI

Inserire i nomi dei docenti utilizzati nel corso con indicazione del modulo in cui intervengono e delle ore impegnate per fascia di compenso (*allegare all'offerta le note curriculari*)

DOCENTE	Modulo	n. ore	Fascia A (almeno 10anni)	Fascia B(almeno 3anni)	Fascia C (almeno 2anni)
COGNOME NOME	TITOLO/MODULO		x		
				Totale	Totale



Logo O.E.

### CALENDARIO DELLE LEZIONI

Per ognuno dei moduli previsti compilare il calendario come da esempi di seguito riportati

#### Primo modulo – Inserire il nome del modulo

N.°	Argomento	data	Lezioni in aula	FAD	Lezioni fuori aula (visita/viaggi)*	Orario (dalle -alle)	docente	sede
1	*** ..... ... *** ..... ....	.....	....		.....	...-...	.....	....
2	*** ..... *** .....							
Totale delle ore								

#### Secondo modulo – Inserire il nome del modulo .....





Logo O.E.

## VISITE DI STUDIO

Descrivere per ogni visita prevista:

**DATA/ PERIODO DELLA VISITA**

**DESTINAZIONE**

**SEDE/I DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ**

**FINALITÀ/OBIETTIVI:**

**CONTENUTI:**

---

---

**MODALITÀ DI TRASFERIMENTO:**





Logo O.E.

**ELENCO PARTECIPANTI (inserire l'elenco prodotto dal software on line )**

**NOTA CURRICULARE**

<i>COGNOME</i>	
<i>NOME</i>	
<i>CODICE FISCALE</i>	

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, consapevole che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, le dichiarazioni mendaci, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti dal codice penale e dalle leggi speciali, dichiara di essere in possesso dei seguenti titoli ed esperienze:

<b>TITOLI</b>
Diploma in Votazione Conseguita pressoIn data
Laurea in Votazione Conseguita pressoIn data
Dottorato di ricercaTitolo Conseguito presso In data
Altri titoli post laurea equiparabili ed attinenti i campi di interesse della presente attività (master,corsi post-laurea di formazione, corsi di specializzazione, etc): Indicare il titolo post-laurea posseduto:Conseguito presso In data
Iscrizione all'Ordine Professionale..... in data ..... con numero .....



Logo O.E.

Modulo del corso in cui svolgere la docenza .....
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE RELATIVA ALL'ARGOMENTO DEL MODULO</b>
<b>a.</b> Periodo: da            a            , per un totale di mesiIncarico ricevuto: Tipo di attività svolta : Datore di lavoro:  <div style="text-align: right;">recapi</div> to:Ruolo e mansioni svolte:
<b>b.</b> Periodo: da            a            , per un totale di mesiIncarico ricevuto: Tipo di attività svolta : Datore di lavoro:  <div style="text-align: right;">recapi</div> to:Ruolo e mansioni svolte:
<b>c.</b> Periodo: da            a            , per un totale di mesiIncarico ricevuto: Tipo di attività svolta : Datore di lavoro:  <div style="text-align: right;">recapi</div> to:Ruolo e mansioni svolte:
<b>d.</b> Periodo: da            a            , per un totale di mesiIncarico ricevuto: Tipo di attività svolta : Datore di lavoro:  <div style="text-align: right;">recapi</div> to:Ruolo e mansioni svolte:
Altre esperienze (aggiornamenti professionali, borse di studio, stage all'estero, tutoraggi, coordinamento) attinenti il profilo professionale con cui si concorre Indicare il tipo di incarico ricevuto

Inserire il totale degli anni di esperienza

Allegare copia documento identità

Data, Luogo

Firma per esteso

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.lgs. n.

196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'”Informativa per il trattamento dei dati personali” disponibile sul sito web:

[http://www.agricoltura.regione.campania.it/PSR\\_2014\\_2020/PSR\\_documentazione.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/PSR_2014_2020/PSR_documentazione.html)

Data, Luogo

Firma per esteso

## Dichiarazione anti-pantouflage

\_I\_ sottoscritt\_ (nome e cognome) \_\_\_\_\_  
nat\_ a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
della società/impresa \_\_\_\_\_  
partecipante alla/aggiudicataria della procedura n. \_\_\_\_\_

**Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 e della conseguente decadenza dai benefici di cui all'art. 75 del citato decreto:**

### DICHIARA

- Che al fine dell'applicazione dell'art.53 comma 16 ter del D.Lgs 165/2001, introdotto dalla Legge n.190/2012 (attività successiva alla cessazione del rapporto di lavoro - **pantouflage o revolving doors**), di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti della Giunta Regionale della Campania che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa Amministrazione regionale nei suoi confronti, per il triennio successivo alla loro cessazione del rapporto di lavoro.
- Che è consapevole che, ai sensi del predetto art. 53, comma 16-ter, i contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di tali prescrizioni sono nulli e che è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni, con l'obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti

Il/La sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'”*Informativa per il trattamento dei dati personali*” pubblicata sul sito istituzionale della Regione Campania – sezione agricoltura/ PSR Campania 2014-2020-all'indirizzo: [http://www.agricoltura.regione.campania.it/psr\\_2014\\_2020/privacy\\_psr.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/psr_2014_2020/privacy_psr.html)

\_\_\_\_\_  
(luogo e data)

\_\_\_\_\_  
firma leggibile del dichiarante (\*)

Allegato: copia di un documento d'identità, in corso di validità, del dichiarante.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE\***  
(DM 22 gennaio 2014 – incarichi docenti corsi PAN)

**Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 e della conseguente decadenza dai benefici di cui all'art. 75 del citato decreto**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ in qualità di **Rappresentante Legale** dell'OE \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

di non aver conferito, nel rispetto del principio di incompatibilità previsto dal DM 22 gennaio 2014, incarichi di docenza nell'ambito dei corsi PAN, a soggetti abilitati alla vendita dei prodotti fitosanitari sul territorio regionale.

Il/La sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'"*Informativa per il trattamento dei dati personali*" pubblicata sul sito istituzionale della Regione Campania – sezione agricoltura/ PSR Campania 2014-2020-all'indirizzo: [http://www.agricoltura.regione.campania.it/psr\\_2014\\_2020/privacy\\_psr.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/psr_2014_2020/privacy_psr.html)

**luogo e data**

\_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_

\* N.B. Da compilare solo per i corsi PAN



Logo O.E.

## OFFERTA DIDATTICA DI DETTAGLIO CORSI PAN

CORSI AUTOFINANZIATI IN AGRICOLTURA DRD. \_\_\_\_

Operatore Economico: \_\_\_\_\_

<b><u>TITOLO CORSO</u></b>	Conseguimento del certificato di abilitazione all'acquisto, conservazione e e utilizzo dei prodotti fitosanitari		
<b>CODICE CORSO</b>	<u>Inserire codice del corso</u>		
<b>SEDE</b>	<u>Inserire la sede di svolgimento del corso (e specificare l'aula dove sararealizzato il corso, il piano ed ogni informazione utile)</u>  <u>Rif. N. accreditamento</u>		
<b>RESP. CORSO/<u>TUTOR</u></b>	<u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>tutor</u>		
<b>DATA INIZIO</b>	<u>Inserire data iniziocorso</u>	DATA FINE	<u>Inserire data fine corso</u>
<b>DATA ESAME</b>			
<b>DURATA DEL CORSO</b>	20 ore		

## INDICE

DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO .....	3
METODOLOGIA DIDATTICA .....	3
STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO .....	3
ELENCO DOCENTI .....	3
CALENDARIO DELLE LEZIONI .....	5
SUPPORTI DIDATTICI.....	6
VISITE DI STUDIO .....	7
ELENCO PARTECIPANTI .....	8
NOTA CURRICULARE .....	9



## DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO

Descrivere la logica alla base del corso, gli obiettivi che si intende raggiungere e i contenuti che saranno affrontati.

## METODOLOGIA DIDATTICA

Descrivere la metodologia didattica che sarà utilizzata durante la realizzazione del corso specificando se si tratta di lezioni svolte :

- IN AULA: Frontali (teoria) e non frontali/pratica (esercitazioni, casi studio, lavori di gruppo, laboratori)
- FUORI AULA (visite e viaggi studio in realtà rappresentative con riferimento alla tematica del corso).
- FAD : max 50% delle ore di teoria

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO

Allegare alla presente offerta didattica di dettaglio i seguenti strumenti di valutazione e gradimento utilizzati durante il corso specificando la/le lezione/i in cui verranno somministrati:

1. Questionario di valutazione inizio corso
3. Questionario di valutazione finale
4. Questionario di gradimento fine corso

## ELENCO DOCENTI E TUTOR

Inserire i nomi dei docenti utilizzati nel corso con indicazione del modulo in cui intervengono e delle ore impegnate per fascia di compenso (*allegare all'offerta le note curriculari*)

RUOLO (Specificare se docente o tutor)	Modulo	n. ore	esperienza
COGNOME NOME	TITOLO MODULO		

## CALENDARIO DELLE LEZIONI

Per ognuno dei moduli previsti compilare il calendario come da esempi di seguito riportati

### Primo modulo – Legislazione comunitaria e nazionale

Argomento	data	Ore teoria/FAD <sup>1</sup>	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente
<p>1) Regolamento (CE) N.1107/09 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari</p> <p>2) Regolamento (CE) N. 1272/2008 del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele</p> <p>3)Direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi</p> <p>DM 22 gennaio 2014 Adozione del Piano nazionale sull'uso sostenibile dei pesticidi ai sensi dell'art.6 del Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150 recante attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi</p> <p>Per le aree specifiche ai sensi degli articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012; per le aree parco e Natura 2000 riferimento alle normative specifiche</p> <p>Norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche</p> <p>Legislazione nazionale ed europea relativa ai prodotti fitosanitari, con particolare riferimento alle procedure di autorizzazione, revoca e modifica delle stesse</p> <p>Fonti di accesso alle informazioni (banche dati, siti web ecc.</p> <p>Decreto Legislativo del 19.08.2005, n.214, "Attuazione della Direttiva 2002/89/CE concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali" e ss.mm.</p> <p>Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari</p>	.....	2	2		...-...	.....

<sup>1</sup> Le ore di FAD possono essere massimo il 50% del monte ore di teoria

Totale delle ore						

**Secondo modulo – Gestione del rischio, D.Lgs 81 sull’uso dei DPI E sicurezza sui luoghi di lavoro**

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente
<p>Rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l'ambiente in generale rischi per operatori, consumatori, gruppi vulnerabili e residenti o che entrano nell'area trattata rischi associati all'impiego di prodotti fitosanitari illegali (contraffatti) e metodi utili alla loro identificazione rischi per le acque superficiali e sotterranee onnessi all'uso dei prodotti fitosanitari e relative misure di mitigazione. Idonee modalità per la gestione delle emergenze in caso di contaminazioni accidentali o di particolari eventi meteorologici che potrebbero comportare rischi di contaminazione da prodotti fitosanitari; misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non bersaglio e l'ambiente sintomi di avvelenamento da prodotti fitosanitari, interventi di primo soccorso, informazioni sulle strutture di monitoraggio sanitario e accesso ai relativi servizi per segnalare casi di incidente;</p> <p>Modalità di riconoscimento dei sintomi di avvelenamento ed acquisizione delle conoscenze sugli interventi di primo soccorso</p>	.....	2	2		...-...	.....
Totale delle ore						

**Modulo 3 : Scelta e corretta gestione dei p.f. e lettura delle etichette**

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente
<p>Valutazione comparativa dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento ai principi per la scelta dei prodotti fitosanitari che presentano minori rischi per la salute umana, per gli organismi non bersaglio e per l'ambiente</p>	.....	2	2		...-...	.....

<p>Corrette modalità di trasporto, di stoccaggio dei prodotti fitosanitari, di smaltimento degli imballaggi vuoti e di altro materiale contaminato e dei prodotti fitosanitari in eccesso, in forma sia concentrata che diluita</p> <p>Lettura dell'etichetta e della scheda di sicurezza</p> <p>Tenuta e compilazione dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del decreto legislativo n. 150/2012</p> <p>Modalità di accesso e conoscenza delle informazioni e servizi a supporto delle tecniche di difesa integrata e biologica messi a disposizione dalle strutture regionali</p>						
Totale delle ore						

#### Modulo 4 Prevenzione e controllo delle avversità e tecniche di difesa a basso impatto ambientale

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente
<p>Informazioni sui principi generali e sugli orientamenti specifici per coltura e per settore ai fini della difesa integrata, con particolare riguardo alle principali avversità presenti nell'area</p> <p>Conoscenze relative all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici</p> <p>"Strategie e tecniche di difesa integrata, strategie di produzione integrata e di contenimento biologico delle specie nocive, principi di agricoltura biologica"</p> <p>principali avversità presenti nell'area</p>	.....	2	2		...-...	.....
Totale delle ore						

**Modulo 5: Controlli funzionali e taratura delle macchine irroratrici**

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	sede	Ore teoria/FAD <sup>2</sup>	docente
Controlli delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari ,gestione e manutenzione delle macchine irroratrici, con particolare riferimento alle operazioni di regolazione gestione e manutenzione delle attrezzature per l'applicazione di prodotti fitosanitari e tecniche specifiche di irrorazione rischi specifici associati all'uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spalla e le relative misure per la gestione del rischio	.....	2	2		...-...	.....
Totale delle ore						

***Inserire il riepilogo del calendario***

Modulo	teoria	FAD	pratica	Totale
	1			
2			2	4
3			2	4
4			2	4
5			2	4
totale	10		10	20
ORE AGGIUNTIVE				

**SUPPORTI DIDATTICI**

MODULO DI RIFERIMENTO DEL SUPPORTO	DESCRIZIONE DEL SUPPORTO	TIPOLOGIA DI SUPPORTO		
		Cartaceo, multimediale ed E- learning*	Cartaceo, multimediale	Cartaceo



## VISITE DI STUDIO

Descrivere per ogni visita prevista:

**DATA/ PERIODO DELLA VISITA**

**DESTINAZIONE**

**SEDE/I DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ**

**FINALITÀ/OBIETTIVI:**

**CONTENUTI:**

---

---

**MODALITÀ DI TRASFERIMENTO:**

---



Logo O.E.

**ELENCO PARTECIPANTI (inserire l'elenco prodotto dal software on line )**

**NOTA CURRICULARE**

<i>COGNOME</i>	
<i>NOME</i>	
<i>CODICE FISCALE</i>	

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, consapevole che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, le dichiarazioni mendaci, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti dal codice penale e dalle leggi speciali, dichiara di essere in possesso dei seguenti titoli ed esperienze:

<b>TITOLI</b>
Diploma in Votazione Conseguita pressoIn data
Laurea in Votazione Conseguita pressoIn data
Dottorato di ricercaTitolo Conseguito presso In data
Altri titoli post laurea equiparabili ed attinenti i campi di interesse della presente attività (master,corsi post-laurea di formazione, corsi di specializzazione, etc): Indicare il titolo post-laurea posseduto:Conseguito presso In data
Iscrizione all'Ordine Professionale..... in data ..... con numero .....



Modulo del corso in cui svolgere la docenza

.....

**ESPERIENZA PROFESSIONALE RELATIVA ALL'ARGOMENTO DEL MODULO**

**a.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**b.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**c.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**d.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

Altre esperienze (aggiornamenti professionali, borse di studio, stage all'estero, tutoraggi, coordinamento) attinenti il profilo professionale con cui si concorre

Indicare il tipo di incarico ricevuto

Inserire il totale degli anni di esperienza

Allegare copia documento identità

Data, Luogo

Firma per esteso

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'”Informativa per il trattamento dei dati personali” disponibile sul sito web:  
[http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR\\_2023-2027/CSR-23-27.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR_2023-2027/CSR-23-27.html)

Data, Luogo

Firma per esteso

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE\*

(DM 22 gennaio 2014 – incarichi docenti corsi PAN)

**Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 e della conseguente decadenza dai benefici di cui all'art. 75 del citato decreto**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ in qualità di  
**Rappresentante Legale** dell'OE \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_

### DICHIARA

di non aver conferito, nel rispetto del principio di incompatibilità previsto dal DM 22 gennaio 2014, incarichi di docenza nell'ambito dei corsi PAN, a soggetti abilitati alla vendita dei prodotti fitosanitari sul territorio regionale.

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE\*

(DM 22 gennaio 2014 – incarichi docenti corsi PAN)

**Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 e della conseguente decadenza dai benefici di cui all'art. 75 del citato decreto**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ in qualità di  
**Rappresentante Legale** dell'OE \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_

### DICHIARA

di non aver conferito, nel rispetto del principio di incompatibilità previsto dal DM 22 gennaio 2014, incarichi di docenza nell'ambito dei corsi PAN, a soggetti abilitati alla vendita dei prodotti fitosanitari sul territorio regionale.

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell' "Informativa per il trattamento dei dati personali" disponibile sul sito web:

[http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR\\_2023-2027/CSR-23-27.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR_2023-2027/CSR-23-27.html)

luogo e data

\_\_\_\_\_  
Firma

\* N.B. Da compilare solo per i corsi PAN

**luogo e data**

\_\_\_\_\_  
**Firma**

\* N.B. Da compilare solo per i corsi PAN



## OFFERTA DIDATTICA DI DETTAGLIO CORSI CONSULENTI PAN

**CORSI AUTOFINANZIATI IN AGRICOLTURA DRD. \_\_\_\_**

**Operatore Economico: \_\_\_\_\_**

<b><u>TITOLO CORSO</u></b>	Conseguimento del certificato di abilitazione all'attività di consulente per i prodotti fitosanitari		
<b>CODICE CORSO</b>	<u>Inserire codice del corso</u>		
<b>SEDE</b>	<u>Inserire la sede di svolgimento del corso (e specificare l'aula dove sarà realizzato il corso, il piano ed ogni informazione utile)</u>  <u>Rif. N. accreditamento</u>		
<b>RESP. CORSO/<u>TUTOR</u></b>	<u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>tutor</u>		
<b>DATA INIZIO</b>	<u>Inserire data iniziocorso</u>	DATA FINE	<u>Inserire data fine corso</u>
<b>DATA ESAME</b>			
<b>DURATA DEL CORSO</b>	25 ore		

## INDICE

DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO .....	3
METODOLOGIA DIDATTICA .....	3
STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO .....	3
ELENCO DOCENTI .....	3
CALENDARIO DELLE LEZIONI .....	5
SUPPORTI DIDATTICI.....	6
VISITE DI STUDIO .....	7
ELENCO PARTECIPANTI .....	8
NOTA CURRICULARE .....	9

## DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO

Descrivere la logica alla base del corso, gli obiettivi che si intende raggiungere e i contenuti che saranno affrontati.

## METODOLOGIA DIDATTICA

Descrivere la metodologia didattica che sarà utilizzata durante la realizzazione del corso specificando se si tratta di lezioni svolte :

- IN AULA: Frontali (teoria) e non frontali/pratica (esercitazioni, casi studio, lavori di gruppo, laboratori)
- FUORI AULA (visite e viaggi studio in realtà rappresentative con riferimento alla tematica del corso).
- FAD: max 50% delle ore di teoria

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO

Allegare alla presente offerta didattica di dettaglio i seguenti strumenti di valutazione e gradimento utilizzati durante il corso specificando la/le lezione/i in cui verranno somministrati:

1. Questionario di valutazione inizio corso
3. Questionario di valutazione finale
4. Questionario di gradimento fine corso

## ELENCO DOCENTI E TUTOR

Inserire i nomi dei docenti utilizzati nel corso con indicazione del modulo in cui intervengono e delle ore impegnate per fascia di compenso (*allegare all'offerta le note curriculari*)

RUOLO (Specificare se docente o tutor)	Modulo	n. ore	esperienza
COGNOME NOME	TITOLO MODULO		

## CALENDARIO DELLE LEZIONI

Per ognuno dei moduli previsti compilare il calendario come da esempi di seguito riportati

### Primo modulo – Legislazione comunitaria e nazionale

Argomento	data	Ore teoria/FAD <sup>1</sup>	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente
<p>1) Regolamento (CE) N.1107/09 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari</p> <p>2) Regolamento (CE) N. 1272/2008 del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele</p> <p>3)Direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi</p> <p>DM 22 gennaio 2014 Adozione del Piano nazionale sull'uso sostenibile dei pesticidi ai sensi dell'art.6 del Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150 recante attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi</p> <p>Per le aree specifiche ai sensi degli articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012; per le aree parco e Natura 2000 riferimento alle normative specifiche</p> <p>Norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche</p> <p>Legislazione nazionale ed europea relativa ai prodotti fitosanitari, con particolare riferimento alle procedure di autorizzazione, revoca e modifica delle stesse</p> <p>Fonti di accesso alle informazioni (banche dati, siti web ecc.</p> <p>Decreto Legislativo del 19.08.2005, n.214, "Attuazione della Direttiva 2002/89/CE concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali" e ss.mm.</p> <p>Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari.</p>	.....				...-...	.....

<sup>1</sup> Le ore di FAD possono essere massimo il 50% del monte ore di teoria



Assessorato Agricoltura

Logo O.E.

2) Classificazione dei prodotti fitosanitari. 3) Il Piano di Azione Nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari. 3) Il nuovo regime fitosanitario.						
Totale delle ore						

### Secondo modulo – Gestione del rischio, D.Lgs 81 sull'uso dei DPI E sicurezza sui luoghi di lavoro

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rassegna dei rischi: Rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l'ambiente in generale; rischi per operatori, consumatori, gruppi vulnerabili e residenti o che entrano nell'area trattata; rischi associati all'impiego di prodotti fitosanitari illegali (contraffatti) e metodi utili alla loro identificazione; rischi per le acque superficiali e sotterranee onnessi all'uso dei prodotti fitosanitari e relative misure di mitigazione.</li> <li>- Idonee modalita' per la gestione delle emergenze in caso di contaminazioni accidentali o di particolari eventi meteorologici che potrebbero comportare rischi di contaminazione da prodotti fitosanitari; misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non bersaglio e l'ambiente sintomi di avvelenamento da prodotti fitosanitari, interventi di primo soccorso, informazioni sulle strutture di monitoraggio sanitario e accesso ai relativi servizi per segnalare casi di incidente;</li> <li>- I Dispositivi di Protezione Individuali e il loro corretto utilizzo</li> <li>- Le Modalità di riconoscimento dei sintomi di avvelenamento ed acquisizione delle conoscenze sugli interventi di primo soccorso</li> <li>- Lo stoccaggio dei prodotti fitosanitari</li> </ul>	.....	<b>5 ore tra teoria e pratica</b>			...-...	.....
Totale delle ore						

### Modulo 3 : Scelta e corretta gestione dei p.f. e lettura delle etichette

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente





<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione comparativa dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento ai principi per la scelta dei prodotti fitosanitari che presentano minori rischi per la salute umana, per gli organismi non bersaglio e per l'ambiente</li> <li>- Corrette modalità di trasporto, di stoccaggio dei prodotti fitosanitari, di smaltimento degli imballaggi vuoti e di altro materiale contaminato e dei prodotti fitosanitari in eccesso, in forma sia concentrata che diluita</li> <li>- Lettura dell'etichetta e della scheda di sicurezza ei prodotti fitosanitari</li> <li>- Tenuta e compilazione dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del decreto legislativo n. 150/2012</li> <li>- Modalità di accesso e conoscenza delle informazioni e servizi a supporto delle tecniche di difesa integrata e biologica messi a disposizione dalle strutture regionali</li> <li>- Monitoraggio delle avversità parassitarie</li> </ul>	.....	<b>5 ore tra teoria e pratica</b>			...-...	.....
Totale delle ore						

#### Modulo 4 Prevenzione e controllo delle avversità e tecniche di difesa a basso impatto ambientale

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente
<p>Tecniche di difesa a basso impatto ambientale Informazioni sui principi generali e sugli orientamenti specifici per coltura e per settore ai fini della difesa integrata, con particolare riguardo alle principali avversità presenti nell'area</p> <p>Prevenzione e controllo delle avversità - Conoscenze relative all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici</p> <p>Metodi di difesa fitosanitaria sostenibile - La difesa integrata obbligatoria</p> <p>Note biologiche su rilevanti emergenze</p>	.....	<b>5 ore tra teoria e pratica</b>			...-...	.....

fitosanitarie						
Totale delle ore						

**Modulo 5: Controlli funzionali e taratura delle macchine irroratrici**

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	sede	Orario (dalle -alle)	docente
Controlli delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari ,gestione e manutenzione delle macchine irroratrici, con particolare riferimento alle operazioni di regolazione gestione e manutenzione delle attrezzature per l'applicazione di prodotti fitosanitari e tecniche specifiche di irrorazione rischi specifici associati all'uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spalla e le relative misure per la gestione del rischio	.....	<b>5 ore tra teoria e pratica</b>			...-...	.....
Totale delle ore						

*Inserire il riepilogo del calendario*

Modulo	teoria	fad	pratica	Totale
	1			
2				5
3				5
4				5
5				5
totale				25

**SUPPORTI DIDATTICI**

MODULO DI RIFERIMENTO DEL SUPPORTO	DESCRIZIONE DEL SUPPORTO	TIPOLOGIA DI SUPPORTO		
		Cartaceo, multimediale ed E- learning*	Cartaceo, multimediale	Cartaceo



Assessorato Agricoltura

Logo O.E.


## VISITE DI STUDIO

Descrivere per ogni visita prevista:

**DATA/ PERIODO DELLA VISITA**

**DESTINAZIONE**

**SEDE/I DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ**

**FINALITÀ/OBIETTIVI:**

**CONTENUTI:**

---

---

**MODALITÀ DI TRASFERIMENTO:**

---



Logo O.E.

**ELENCO PARTECIPANTI (inserire l'elenco prodotto dal software on line )**

**NOTA CURRICULARE**

<i>COGNOME</i>	
<i>NOME</i>	
<i>CODICE FISCALE</i>	

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, consapevole che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, le dichiarazioni mendaci, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti dal codice penale e dalle leggi speciali, dichiara di essere in possesso dei seguenti titoli ed esperienze:

<b>TITOLI</b>
Diploma in Votazione Conseguita pressoIn data
Laurea in Votazione Conseguita pressoIn data
Dottorato di ricercaTitolo Conseguito presso In data
Altri titoli post laurea equiparabili ed attinenti i campi di interesse della presente attività (master,corsi post-laurea di formazione, corsi di specializzazione, etc): Indicare il titolo post-laurea posseduto:Conseguito presso In data
Iscrizione all'Ordine Professionale..... in data ..... con numero .....

Modulo del corso in cui svolgere la docenza

.....

**ESPERIENZA PROFESSIONALE RELATIVA ALL'ARGOMENTO DEL MODULO**

**a.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**b.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**c.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**d.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

Altre esperienze (aggiornamenti professionali, borse di studio, stage all'estero, tutoraggi, coordinamento) attinenti il profilo professionale con cui si concorre

Indicare il tipo di incarico ricevuto

Inserire il totale degli anni di esperienza

Allegare copia documento identità

Data, Luogo

Firma per esteso

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'”Informativa per il trattamento dei dati personali” disponibile sul sito web:  
[http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR\\_2023-2027/CSR-23-27.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR_2023-2027/CSR-23-27.html)

Data, Luogo

Firma per esteso



## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE\*

(DM 22 gennaio 2014 – incarichi docenti corsi PAN)

**Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 e della conseguente decadenza dai benefici di cui all'art. 75 del citato decreto**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ in qualità di  
**Rappresentante Legale** dell'OE \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_

### DICHIARA

di non aver conferito, nel rispetto del principio di incompatibilità previsto dal DM 22 gennaio 2014, incarichi di docenza nell'ambito dei corsi PAN, a soggetti abilitati alla vendita dei prodotti fitosanitari sul territorio regionale.

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell' "Informativa per il trattamento dei dati personali" disponibile sul sito web:  
[http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR\\_2023-2027/CSR-23-27.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR_2023-2027/CSR-23-27.html)

**luogo e data**

\_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_

\* N.B. Da compilare solo per i corsi PAN



## OFFERTA DIDATTICA DI DETTAGLIO RINNOVO UTILIZZATORI PAN

**CORSI AUTOFINANZIATI IN AGRICOLTURA DRD. \_\_\_\_**

**Operatore Economico: \_\_\_\_\_**

<b><u>TITOLO CORSO</u></b>	Rinnovo del certificato di abilitazione all'acquisto, conservazione e e utilizzo dei prodotti fitosanitari		
<b>CODICE CORSO</b>	<u>Inserire codice del corso</u>		
<b>SEDE</b>	<u>Inserire la sede di svolgimento del corso (e specificare l'aula dove sar�realizzato il corso, il piano ed ogni informazione utile)</u>  <u>Rif. N. accreditamento</u>		
<b>RESP. CORSO/<u>TUTOR</u></b>	<u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>tutor</u>		
<b>DATA INIZIO</b>	<u>Inserire data inizio corso</u>	DATA FINE	<u>Inserire data fine corso</u>
<b>DATA ESAME</b>			
<b>DURATA DEL CORSO</b>	12 ore		

## INDICE

DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO .....	3
METODOLOGIA DIDATTICA .....	3
STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO .....	3
ELENCO DOCENTI .....	3
CALENDARIO DELLE LEZIONI .....	5
SUPPORTI DIDATTICI.....	6
VISITE DI STUDIO .....	7
ELENCO PARTECIPANTI .....	8
NOTA CURRICULARE .....	9

## DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO

Descrivere la logica alla base del corso, gli obiettivi che si intende raggiungere e i contenuti che saranno affrontati.

## METODOLOGIA DIDATTICA

Descrivere la metodologia didattica che sarà utilizzata durante la realizzazione del corso specificando se si tratta di lezioni svolte :

- IN AULA: Frontali (teoria) e non frontali/pratica (esercitazioni, casi studio, lavori di gruppo, laboratori)
  - FAD: max 50% delle ore di teoria

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO

Allegare alla presente offerta didattica di dettaglio i seguenti strumenti di valutazione e gradimento utilizzati durante il corso specificando la/le lezione/i in cui verranno somministrati:

1. Questionario di valutazione inizio corso
3. Questionario di valutazione finale
4. Questionario di gradimento fine corso

## ELENCO DOCENTI E TUTOR

Inserire i nomi dei docenti utilizzati nel corso con indicazione del modulo in cui intervengono e delle ore impegnate per fascia di compenso (*allegare all'offerta le note curriculari*)

RUOLO (Specificare se docente o tutor)	Modulo	n. ore	esperienza
COGNOME NOME	TITOLO MODULO		

## CALENDARIO DELLE LEZIONI

Per ognuno dei moduli previsti compilare il calendario come da esempi di seguito riportati

### Primo modulo – Legislazione comunitaria e nazionale

Argomento	data	Ore teoria/FAD <sup>1</sup>	Ore pratica	Orario (dalle -alle)	docente
Eventuali modifiche delle norme riguardanti i processi di utilizzo dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento alla mitigazione dei rischi per la salute e per l'ambiente e all'applicazione dei metodi di lotta integrata e biologica -Classificazione dei pf -Il nuovo PAN - Nuovo regime fitosanitario: Monitoraggio delle avversità parassitarie	.....	2	2	...-...	.....
Totale delle ore					

### Secondo modulo : Strategie di difesa innovative

Argomento	data	Ore teoria/FAD	Ore pratica	Orario (dalle -alle)	docente
- Valutazione comparativa dei pf - Metodi di difesa fitosanitaria sostenibile: La difesa integrata obbligatoria - Rete di monitoraggio delle avversità parassitarie delle colture agrarie in Campania ai sensi del Piano d'Azione Nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (DM 22 gennaio 2014)	.....	2	2	...-...	.....
Totale delle ore					

### Modulo 3 : Emergenze fitosanitarie di recente introduzione e/o rilevanti

<sup>1</sup> Le ore di FAD possono essere massimo il 50% del monte ore di teoria





Logo O.E.

**ELENCO PARTECIPANTI (inserire l'elenco prodotto dal software on line )**

**NOTA CURRICULARE**

<i>COGNOME</i>	
<i>NOME</i>	
<i>CODICE FISCALE</i>	

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, consapevole che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, le dichiarazioni mendaci, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti dal codice penale e dalle leggi speciali, dichiara di essere in possesso dei seguenti titoli ed esperienze:

<b>TITOLI</b>
Diploma in Votazione Conseguita pressoIn data
Laurea in Votazione Conseguita pressoIn data
Dottorato di ricercaTitolo Conseguito presso In data
Altri titoli post laurea equiparabili ed attinenti i campi di interesse della presente attività (master,corsi post-laurea di formazione, corsi di specializzazione, etc): Indicare il titolo post-laurea posseduto:Conseguito presso In data
Iscrizione all'Ordine Professionale..... in data ..... con numero .....





<p>Modulo del corso in cui svolgere la docenza                  .....</p>
<p><b>ESPERIENZA PROFESSIONALE RELATIVA ALL'ARGOMENTO DEL MODULO</b></p>
<p><b>a.</b> Periodo: da            a            , per un totale di                  mesiIncarico ricevuto:                  Tipo di attività svolta :                  Datore di lavoro:                    recapì                  to:Ruolo e mansioni svolte:</p>
<p><b>b.</b> Periodo: da            a            , per un totale di                  mesiIncarico ricevuto:                  Tipo di attività svolta :                  Datore di lavoro:                    recapì                  to:Ruolo e mansioni svolte:</p>
<p><b>c.</b> Periodo: da            a            , per un totale di                  mesiIncarico ricevuto:                  Tipo di attività svolta :                  Datore di lavoro:                    recapì                  to:Ruolo e mansioni svolte:</p>
<p><b>d.</b> Periodo: da            a            , per un totale di                  mesiIncarico ricevuto:                  Tipo di attività svolta :                  Datore di lavoro:                    recapì                  to:Ruolo e mansioni svolte:</p>
<p>Altre esperienze (aggiornamenti professionali, borse di studio, stage all'estero, tutoraggi, coordinamento) attinenti il profilo professionale con cui si concorre                  Indicare il tipo di incarico ricevuto</p>

Inserire il totale degli anni di esperienza

Allegare copia documento identità

Data, Luogo

Firma per esteso

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'”Informativa per il trattamento dei dati personali” disponibile sul sito web:

[http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR\\_2023-2027/CSR-23-27.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR_2023-2027/CSR-23-27.html)

Data, Luogo

Firma per esteso

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE\*

(DM 22 gennaio 2014 – incarichi docenti corsi PAN)

**Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 e della conseguente decadenza dai benefici di cui all'art. 75 del citato decreto**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ in qualità di **Rappresentante Legale** dell'OE \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_

### DICHIARA

di non aver conferito, nel rispetto del principio di incompatibilità previsto dal DM 22 gennaio 2014, incarichi di docenza nell'ambito dei corsi PAN, a soggetti abilitati alla vendita dei prodotti fitosanitari sul territorio regionale.

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell' "Informativa per il trattamento dei dati personali" disponibile sul sito web: [http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR\\_2023-2027/CSR-23-27.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR_2023-2027/CSR-23-27.html)

**luogo e data**

\_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_

\* N.B. Da compilare solo per i corsi PAN



## OFFERTA DIDATTICA DI DETTAGLIO RINNOVO CONSULENTI PAN

**CORSI AUTOFINANZIATI IN AGRICOLTURA DRD. \_\_\_\_**

**Operatore Economico: \_\_\_\_\_**

<b><u>TITOLO CORSO</u></b>	Rinnovo del certificato di abilitazione all'attività di consulente per I prodotti fitosanitari		
<b>CODICE CORSO</b>	<u>Inserire codice del corso</u>		
<b>SEDE</b>	<u>Inserire la sede di svolgimento del corso (e specificare l'aula dove sarà realizzato il corso, il piano ed ogni informazione utile)</u>  <u>Rif. N. accreditamento</u>		
<b>RESP. CORSO/<u>TUTOR</u></b>	<u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>Inserire cognome/nome del responsabile del corso</u>  <u>tutor</u>		
<b>DATA INIZIO</b>	<u>Inserire data iniziocorso</u>	DATA FINE	<u>Inserire data fine corso</u>
<b>DATA ESAME</b>			
<b>DURATA DEL CORSO</b>	12 ore		

## INDICE

DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO .....	3
METODOLOGIA DIDATTICA .....	3
STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO .....	3
ELENCO DOCENTI .....	3
CALENDARIO DELLE LEZIONI .....	5
SUPPORTI DIDATTICI.....	6
VISITE DI STUDIO .....	7
ELENCO PARTECIPANTI .....	8
NOTA CURRICULARE .....	9

## DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL CORSO

Descrivere la logica alla base del corso, gli obiettivi che si intende raggiungere e i contenuti che saranno affrontati.

## METODOLOGIA DIDATTICA

Descrivere la metodologia didattica che sarà utilizzata durante la realizzazione del corso specificando se si tratta di lezioni teoriche e/o pratiche svolte:

- IN AULA: Frontali (teoria) e non frontali/pratica (esercitazioni, casi studio, lavori di gruppo, laboratori)
- FAD: max 50% delle ore di teoria

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE E GRADIMENTO

Allegare alla presente offerta didattica di dettaglio i seguenti strumenti di valutazione e gradimento utilizzati durante il corso specificando la/le lezione/i in cui verranno somministrati:

1. Questionario di valutazione inizio corso
3. Questionario di valutazione finale
4. Questionario di gradimento fine corso

## ELENCO DOCENTI E TUTOR

Inserire i nomi dei docenti utilizzati nel corso con indicazione del modulo in cui intervengono e delle ore impegnate per fascia di compenso (*allegare all'offerta le note curriculari*)

RUOLO (Specificare se docente o tutor)	Modulo	n. ore	esperienza
COGNOME NOME	TITOLO MODULO		

## CALENDARIO DELLE LEZIONI

Per ognuno dei moduli previsti compilare il calendario come da esempi di seguito riportati

### Primo modulo – Legislazione comunitaria e nazionale

Argomento	data	Ore teoria/FAD <sup>1</sup>	Ore pratica	Orario (dalle -alle)	docente
Eventuali modifiche delle norme riguardanti i processi di utilizzo dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento alla mitigazione dei rischi per la salute e per l'ambiente e all'applicazione dei metodi di lotta integrata e biologica -Classificazione dei pf -Il nuovo PAN - Nuovo regime fitosanitario: Monitoraggio delle avversità parassitarie	.....	2	2	...-...	.....
Totale delle ore					

### Secondo modulo : Strategie di difesa innovative

Argomento	data	Ore Teoria/FAD	Ore pratica	Orario (dalle -alle)	docente
- Valutazione comparativa dei pf - Metodi di difesa fitosanitaria sostenibile: La difesa integrata obbligatoria - Rete di monitoraggio delle avversità parassitarie delle colture agrarie in Campania ai sensi del Piano d'Azione Nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (DM 22 gennaio 2014)	.....	2	2	...-...	.....
Totale delle ore					

### Modulo 3 : Emergenze fitosanitarie di recente introduzione e/o rilevanti

<sup>1</sup> Le ore di FAD possono essere massimo il 50% del monte ore di teoria







Logo O.E.

**ELENCO PARTECIPANTI (inserire l'elenco prodotto dal software on line )**

**NOTA CURRICULARE**

<i>COGNOME</i>	
<i>NOME</i>	
<i>CODICE FISCALE</i>	

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, consapevole che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, le dichiarazioni mendaci, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti dal codice penale e dalle leggi speciali, dichiara di essere in possesso dei seguenti titoli ed esperienze:

<b>TITOLI</b>
Diploma in Votazione Conseguita presso In data
Laurea in Votazione Conseguita presso In data
Dottorato di ricerca Titolo Conseguito presso In data
Altri titoli post laurea equiparabili ed attinenti i campi di interesse della presente attività (master, corsi post-laurea di formazione, corsi di specializzazione, etc): Indicare il titolo post-laurea posseduto: Conseguito presso In data
Iscrizione all'Ordine Professionale..... in data ..... con numero .....

Modulo del corso in cui svolgere la docenza

.....

### ESPERIENZA PROFESSIONALE RELATIVA ALL'ARGOMENTO DEL MODULO

**a.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**b.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**c.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

**d.** Periodo: da            a            , per un totale di

mesiIncarico ricevuto:

Tipo di attività svolta :

Datore di lavoro:

recapi

to:Ruolo e mansioni svolte:

Altre esperienze (aggiornamenti professionali, borse di studio, stage all'estero, tutoraggi, coordinamento) attinenti il profilo professionale con cui si concorre

Indicare il tipo di incarico ricevuto

Inserire il totale degli anni di esperienza

Allegare copia documento identità

Data, Luogo

Firma per esteso

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'”Informativa per il trattamento dei dati personali” disponibile sul sito web:

[http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR\\_2023-2027/CSR-23-27.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR_2023-2027/CSR-23-27.html)

Data, Luogo

Firma per esteso

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE\*

(DM 22 gennaio 2014 – incarichi docenti corsi PAN)

**Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 e della conseguente decadenza dai benefici di cui all'art. 75 del citato decreto**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ in qualità di **Rappresentante Legale** dell'OE \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_

### DICHIARA

di non aver conferito, nel rispetto del principio di incompatibilità previsto dal DM 22 gennaio 2014, incarichi di docenza nell'ambito dei corsi PAN, a soggetti abilitati alla vendita dei prodotti fitosanitari sul territorio regionale.

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell' "Informativa per il trattamento dei dati personali" disponibile sul sito web: [http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR\\_2023-2027/CSR-23-27.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/CSR_2023-2027/CSR-23-27.html)

**luogo e data**

\_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_

\* N.B. Da compilare solo per i corsi PAN