



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

**Misura:** 01 – *Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione*

**Tipi d'intervento:** 1.1.1 – *Azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze Focus Area 2A*

**Descrizione operazione:** *La Misura concorre a promuovere azioni volte a soddisfare specifiche esigenze del settore agricolo e rurale riguardanti l'acquisizione di competenze e conoscenze tecniche e manageriali, la diffusione di innovazioni nei vari ambiti aziendali e il trasferimento di conoscenze dal sistema della ricerca e della sperimentazione alle imprese.*

*Il tipo di intervento 1.1.1 sostiene la realizzazione di corsi di formazione collettivi rivolti esclusivamente ad imprenditori agricoli, loro coadiuvanti e partecipi familiari e dipendenti agricoli, ed orientati al trasferimento di conoscenze e dell'innovazione, con riferimento esplicito agli aspetti e alle tematiche connesse con la Priorità 4 perseguite dal programma e direttamente proposte dal bando (DGR 736/2018).*

*In particolare, sono finanziati corsi di formazione e di aggiornamento per i quali la vigente normativa pone un obbligo specifico in capo a imprenditori agricoli, loro coadiuvanti e partecipi familiari e dipendenti agricoli.*

**Finalità:** *Erogazione di corsi di formazione per acquisire la qualifica di OPERATORE ORTOFLOROVIVAISTA, IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE (IAP), Operatore di FATTORIE SOCIALI, Iscrizione all'Elenco per OPERATORE DI FATTORIE DIDATTICHE (corso base e avanzato), esercizio dell' ATTIVITÀ AGRITURISTICA (corso base e avanzato), OPERATORE addetto alle attività dell'azienda ENOTURISTICA, PICCOLE PRODUZIONI LOCALI, SICUREZZA DATORI DI LAVORO - DLSPP RISCHIO MEDIO (corso base e aggiornamento), MIGLIORAMENTO DELLE PRESTAZIONI E DELLA SOSTENIBILITÀ DELL'AZIENDA AGRICOLA, PACCHETTO IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE.*

**Risultati ottenuti:** (attività in fase di erogazione)

**Importo finanziato dalla DGR 1941 del 23 dicembre 2019: € 166.780,00**

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: Impresa Verde Venezia srl

Autorità di Gestione: Regione del Veneto – Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste



Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto



## CORSI DI FORMAZIONE 2020-2022

### **Titolo: OPERATORE ORTO-FLORO-VIVAISTA**

**Durata:** 150 ore

**Materie:** normativa comunitaria, nazionale e regionale di regolamentazione del settore orto-floro-vivaistico e delle piante ornamentali; normativa fitosanitaria; misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione di organismi nocivi ai vegetali e ai prodotti vegetali; normativa sulla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante ornamentali, delle piantine di ortaggi e dei materiali di moltiplicazione di ortaggi, delle piante da frutto e delle piante da frutto destinate alla produzione di frutti; \*n. 40 ore di lezione (di cui 4 per visite); tecniche colturali; innovazione delle tecnologie colturali; commercializzazione dei prodotti; norme di qualità; \*n. 70 ore di lezione ( di cui 8 per visite guidate in aziende del settore); gestione aziendale; organizzazione aziendale; gestione del personale; normativa fiscale, tributaria, commerciale; normativa in tema di sicurezza sul lavoro, normativa in tema di rifiuti ed imballaggi; \*n. 40 ore di lezione

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 1

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso propedeutico allo svolgimento dell'attività florovivaistica nell'ambito del territorio della Regione del Veneto.

### **Titolo: FATTORIE SOCIALI**

**Durata:** 100 ore

**Materie:** storia e diffusione dell'agricoltura sociale – l'agricoltura sociale tra responsabilità ed economia solidale – l'agricoltura sociale nelle politiche pubbliche - peculiarità educativa e terapeutico-riabilitative dell'agricoltura – tutela dei minori – età evolutiva – area disabilità - anziani – salute mentale – detenuti – inserimento socio lavorativo – percorsi - legge regionale n° 14 del 28 giugno 2013 - protocolli di osservazione e di valutazione – il valore dell'equipe pluriprofessionale - il ruolo e le competenze dell'operatore agricolo nella fattoria sociale – l'osservazione e l'interpretazione – il ruolo del contesto – l'interazione e la relazione empatica – strategie operative - la forma giuridica e la fiscalità - il ruolo e le competenze dell'operatore agricolo nella fattoria sociale - elementi di sicurezza in fattoria sociale i sistemi socio-assistenziali e socio-sanitari dei contesti territoriali – le attività dirette alla fornitura dei servizi sociali – il sistema integrato sociale – gli strumenti di comunicazione - la multifunzionalità di una fattoria sociale – la salvaguardia della biodiversità e del territorio – la coltivazione degli ortaggi – l'allevamento – la trasformazione dei prodotti agricoli - esperienze di fattorie sociali (visite): confronto con

esperienze di particolare valenza etica ed ambientale.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 1

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso propedeutico all'Iscrizione all'Elenco Regionale degli Operatori di Fattorie Sociali.

### **Titolo: FATTORIE SOCIALI – CORSO AGGIORNAMENTO**

**Durata:** 16 ore

**Materie:** Aggiornamento ed approfondimento delle tematiche trattate nel corso base.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 1

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Il Corso consente la conservazione dell'Iscrizione all'Elenco Regionale degli Operatori di Fattorie Sociali.

### **Titolo: FATTORIE DIDATTICHE - CORSO AVANZATO**

**Durata:** 30 ore

**Materie:** Normativa; Comunicazione e didattica; Organizzazione e pianificazione delle attività didattiche in fattoria, con esperienze pratiche; Verifica dell'apprendimento.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 2

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso propedeutico all'Iscrizione all'Elenco Regionale degli Operatori di Fattorie Didattiche.

## **Titolo: ATTIVITÀ AGRITURISTICA - CORSO BASE**

**Durata:** 50 ore

**Materie:** Elementi legislativi e aspetti fiscali e tributari; la storia e la tradizione rurale del Veneto; gestione della recettività; promozione dell'offerta; la funzione sociale dell'impresa agricola.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 2

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso abilitante all'apertura e alla gestione di un'impresa agrituristica.

## **Titolo: ATTIVITÀ AGRITURISTICA - CORSO AVANZATO**

**Durata:** 50 ore

**Materie:** Modulo avanzato: Normativa e fiscalità; organizzazione e gestione aziendale; normativa igienico-sanitaria; trasformazione dei prodotti e cucina tipica; verifica dell'apprendimento.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 2

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso abilitante all'apertura e alla gestione di un'impresa agrituristica.

## **Titolo: OPERATORE ADDETTO ALLE ATTIVITA' DELL'AZIENDA ENOTURISTICA**

**Durata:** 50 ore

**Materie:** L'enoturista e la wine experience: la domanda nazionale e internazionale, mercati, motivazioni, interessi del turista - caratterizzazione del turista per provenienza geografica - accoglienza in azienda e gestione dei gruppi di visitatori - tipologie di rapporto con il cliente. Caratteristiche e tratti peculiari dell'enoturismo - wine hospitality e wine events management - progettare un prodotto enoturistico: valorizzare l'esistente, costruire reti innovare i servizi di accoglienza - la wine experience: apprendimento delle tecniche di degustazione - didattica e tecniche di illustrazione delle peculiarità dei vini aziendali - prodotti tipici da offrire in

accompagnamento ai vini – modalità operative di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi custodia del paesaggio, biodiversità e complessità biologica della zona, tutela dell'ambiente – tecniche a basso impatto e certificazione della sostenibilità del vino, a tutela degli ospiti – relazioni funzionali e di sistema tra i diversi comparti aziendali per la fruizione degli spazi – creazione di una rete fra operatori del vino ed altri settori del territorio – esempi pratici di percorsi didattici relativi alla valorizzazione dell'ambiente aziendale e di quanto lo circonda inquadramento giuridico, normativo, fiscale e tributaria dell'attività enoturistica – disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di enoturismo – normative igienico sanitarie relative ai locali e alla somministrazione degli alimenti – sicurezza degli ambienti dove l'attività è esercitata – prevenzione e nozioni di Pronto Soccorso. il mondo della rete e le potenzialità di Internet – marketing territoriale ed enografia per le wine destination; – web aziendale e social marketing: comunicare il vino nell'era digitale Stesura di un elaborato propedeutico alla presentazione del Progetto Didattico Aziendale.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 1

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso abilitante all'apertura e alla gestione di un'impresa enoturistica.

## **Titolo: PICCOLE PRODUZIONI LOCALI**

**Durata:** 15 ore

**Materie:** Le norme e le opportunità di cui alla DGR Regionale sulle "PPL venete". La responsabilità dell'OSA in merito alla sicurezza alimentare; Le buone prassi di igiene nell'allevamento, nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" compresa l'etichettatura; Microbiologia, tecnologia alimentare, il processo produttivo, i criteri di igiene e i criteri di sicurezza dei prodotti; Piano di monitoraggio dei prodotti: modalità di campionamento, valutazione esiti attraverso il sito [www.pplveneto.it](http://www.pplveneto.it) nell'area riservata teoria e pratica

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 2

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso obbligatorio per produzione e vendita di prodotti agricoli trasformati, definiti e classificati dalla normativa Veneta come Piccole Produzioni Locali.

**Titolo: SICUREZZA DATORI DI LAVORO - DLSPP RISCHIO MEDIO - CORSO BASE**

**Durata:** 32 ore

**Materie:** La normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro; la gestione e l'organizzazione della sicurezza; l'individuazione e la valutazione di rischi; la formazione e la consultazione dei lavoratori.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 2

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso obbligatorio per datori di lavori agricoli che assumono il ruolo di Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP).

**Titolo: SICUREZZA DATORI DI LAVORO - DLSPP RISCHIO MEDIO - CORSO AGGIORNAMENTO**

**Durata:** 10 ore

**Materie:** Approfondimenti tecnico-organizzativi e giuridico-normativi; sistemi di gestione e processi organizzativi; fonti di rischio, compresi i rischi di tipo ergonomico; tecniche di comunicazione, volte all'informazione e formazione dei lavoratori in tema di promozione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 3

**Costo:** GRATUITO (viaggi di studio e visite guidate a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso di aggiornamento obbligatorio (da svolgere ogni 5 anni) per datori di lavoro agricolo che assumono il ruolo di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)

## **Titolo: IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE (IAP)**

**Durata:** 150 ore

**Materie:** Politica agricola comunitaria e organizzazioni comuni di mercato; Sicurezza sul lavoro e normativa fiscale; Gestione sostenibile dell'azienda agricola; Contabilità e gestione aziendale comprese le tematiche sulla prevenzione e governo del rischio da eventi climatici avversi; Contabilità e gestione aziendale comprese le tematiche sulla prevenzione e governo del rischio da eventi climatici avversi; Imprenditoria competitiva per il mercato globale; Tecnologie dell'informazione e della comunicazione per la crescita dell'impreditoria agricola.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 2

**Costo:** GRATUITO (viaggio di studio di 2 giorni e visite didattiche a carico dei partecipanti)

**Note:** Corso abilitante alla partecipazione ai bandi di finanziamento PSR – benefici fiscali per acquisto terreni – edificazione in area rurale (esenzione oneri di urbanizzazione, ecc.).

## **Titolo: MIGLIORAMENTO DELLE PRESTAZIONI E DELLA SOSTENIBILITÀ DELL'AZIENDA AGRICOLA**

**Durata:** 28 ore

**Materie:** L'azienda agricola: la funzione di produzione e l'analisi strutturale; aspetti economici e fiscali. Farm management e sostenibilità aziendale: la pianificazione delle produzioni, il controllo di gestione e la diagnosi mediante indici di efficienza; strategie per la valorizzazione delle produzioni; energia proveniente da fonti rinnovabili (colture, sistemi ed impianti per la produzione agrienergetica); azioni di riduzione dell'impatto ambientale, di miglioramento del benessere animale e di conservazione del suolo.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 1

**Costo:** GRATUITO

**Note:** Il corso ha finalità di aggiornamento per gli operatori agricoli nella gestione aziendale.

## **Titolo: PACCHETTO IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE**

**Durata:** 16 ore

**Materie:** Il "Pacchetto igiene": Reg. (CE) n.852-853-854/04, 882/04, 183/05. Reg (CE) n. 2073/2005 "sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari". D.Lgs.193/2007 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". I successivi sviluppi della normativa italiana e comunitaria e le norme volontarie: ISO 22000. La progettazione del sistema di Autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Le buone pratiche di manipolazione (GMP - Good Manufacturing Practice). Analisi beneficio-rischio (Benefit - Risk Analysis, BRA) e costo-beneficio.

**Periodo di svolgimento:** settembre 2020 - gennaio 2022

**Edizioni:** 3

**Costo:** GRATUITO

**Note:** Il corso ha finalità di aggiornamento per gli operatori addetti alla MANIPOLAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI.