FEASR

REGIONE DEL VENETO

PSR Veneto 2014-2020

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 Focus Area 2A perseguite dal programma e direttamente proposte dal bando (DGR 897/2021).
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 IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE (IAP), 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*

IMPRESA VERDE VENEZIA S.R.L.

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

CSQA IQNet CISQ

AGRICOLA, PACCHETTO IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE.

Risultati ottenuti: (attività in fase di erogazione)

Importo finanziato dalla DGR 897 del 30 giugno 2021: € 151.900,00

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

CORSI DI FORMAZIONE 2022-2023

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: giugno 2022 - agosto 2023

Edizioni: 2

Costo: FINANZIATO (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: giugno 2022 - luglio 2023

Edizioni: 2

Costo: FINANZIATO (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: giugno 2022 - agosto 2023

Edizioni: 2

Costo: FINANZIATO (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 2022 - agosto 2023

Edizioni: 1

Costo: FINANZIATO (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 (Moduli A, B1 e B2)

Durata: 27 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 nell'area riservata teoria e pratica

Periodo di svolgimento: settembre 2022 - agosto 2023

Edizioni: 2

Costo: FINANZIATO (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: marzo 2022 - giugno 2023

Edizioni: 2

Costo: FINANZIATO (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: marzo 2022 - maggio 2023

Edizioni: 3

Costo: FINANZIATO (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'imprenditoria agricola.

Periodo di svolgimento: marzo 2022 - maggio 2023

Edizioni: 3

Costo: FINANZIATO (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 2022 - giugno 2023

Edizioni: 1

Costo: FINANZIATO

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 2022 - agosto 2023

Edizioni: 1

Costo: FINANZIATO

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