



CIPAT ABRUZZO
Agenzia Formativa Accreditata
Viale Bovio, 85 Pescara

ALLEGATO A2

**PIANO TRIENNALE DEGLI INTERVENTI DI
FORMAZIONE DEL CIPAT ABRUZZO NELLE
QUATTRO PROVINCIE ABRUZZESI**

Regione Abruzzo P.S.R. 2007 - 2013 Misura 111
Azioni nel campo della formazione professionale
Azione A

Progettazione e contenuti delle Azioni

Anno 2008

La tipologia di interventi ed i destinatari

Il piano formativo posto in essere prevede fondamentalmente due tipologie di intervento e che sono:

- I. Percorso formativo per Giovani Imprenditori al Primo Insediamento con durata fissata in ore 150;
- II. Percorsi formativi riservati agli altri beneficiari con durata fissata in ore 50

Per entrambe le linee formative le verifiche ed i colloqui finali saranno effettuate fuori dal monte ore formativo previsto.

Per la prima tipologia di intervento i destinatari sono giovani imprenditori che devono conseguire **una qualifica tecnico - professionale sufficiente a gestire una azienda agricola** e che hanno presentato istanza di risposta ad appositi bandi di gara. Per la seconda tipologia di intervento i destinatari sono gli imprenditori agricoli singoli o associati, i coadiuvanti e dipendenti delle aziende agricole e gli IAP. Sono esclusi tutti coloro che nello stesso anno partecipano e beneficiano ad interventi e progetti similari previsti e realizzati con risorse del Fondo Sociale Europeo.

Gli obiettivi didattici generali

In considerazione della diversa tipologia di interventi nelle pagine che seguono vengono descritti in maniera generale gli obiettivi didattici relativi ai corsi strutturati in 150 ore ed a quelli strutturati in 50 ore.

Il percorso per i Giovani Imprenditori

Le peculiarità della azione progettuale e formativa puntano, fondamentalmente, ad accrescere nel giovane imprenditore agricolo la consapevolezza che, attraverso un confronto continuo con esperti e tecnici di settore, con quadri dirigenti pubblici e privati, con consulenti e formatori specialisti, con testimonials privilegiati e con le Associazioni Datoriali ed Imprenditoriali, le proprie competenze, abilità e capacità possono e devono essere aggiornate e coniugate con i cambiamenti che il comparto e gli scenari manifestano e con repentina continuità. E' sicuramente questa una condizione

a cui gli imprenditori non possono assolutamente derogare se vogliono essere nella giusta ottica di competitività.

A questo aspetto prettamente formativo si aggiungono le finalizzazioni più strettamente legate alle esigenze tecnico professionali che possono essere sintetizzate in:

- ❑ Acquisire capacità di sintesi progettuale al fine di mettere a regime strategie aziendali a breve e medio termine;
- ❑ Operare scelte oculate e mirate al riorientamento qualitativo delle produzioni ed alle buone prassi e pratiche agricole;
- ❑ Implementare scelte e tecniche in sintonia e compatibili con la conservazione e la tutela delle risorse ambientali e paesaggistiche valorizzando, in una ottica multifunzionale, le potenzialità turistiche del territorio e la tipicità dei prodotti;
- ❑ Gestire la propria azienda approfondendo i canali delle analisi e delle scelte in ottica di mercato e di valorizzazione di settore, usando adeguati strumenti e strategie di marketing;
- ❑ Acquisire maggiore dimestichezza con le moderne tecnologie informatiche e della comunicazione;
- ❑ Approfondire analiticamente e pianificare progettualità ed azioni di sistema relativamente alle misure del PSR 2007 - 2013;
- ❑ Conoscere le fonti ed i riferimenti giuridico legislativi di settore sia a livello comunitario, regionale e nazionale nonché quelli in fatto di programmazione ed organizzazione dell'Unione Europea;
- ❑ Sviluppare processi produttivi rispettosi dell'ambiente e processi gestionali rispondenti ai dettami sulla sicurezza del lavoro secondo quanto disposto dai dispositivi legislativi della 626/94 e successive integrazioni e modificazioni

Durata , svolgimento e sedi

L'azione formativa valida per tutte le edizioni territoriali si articola in un percorso complessivo **di 150 ore** con lezioni giornaliere della durata di ore **5 articolate di base in quattro giornate settimanali estendibili a 5 in occasione di visite guidate, attività di laboratorio** e comunque legate

anche alla disponibilità dei partecipanti. Le attività di aula potranno svilupparsi sia in orario mattutino che pomeridiano. In occasione di lezioni che si articoleranno per l'intera giornata per i corsisti sarà prevista una colazione di lavoro. Si è scelta questa opzione per consentire ai corsisti e corsiste di conciliare ottimalmente la propria attività con il percorso di formazione. La scelta delle sedi è stata animata dal criterio della centralità al fine di permettere un più agevole raggiungimento delle stesse dai diversi territori di appartenenza. Le sedi delle azioni formative saranno adeguatamente attrezzate con tutti i supporti tecnici necessari e favorenti un migliore e proficuo apprendimento delle tematiche cursuali.

Il Percorso Progettuale

	ore	Contenuti ed argomenti	Materiali	
LEGISLAZIONE	25	5	Programmazione e Legislazione comunitaria in vigore e per il periodo 2007-2013 (regolamenti - direttive - raccomandazioni)	Dispense Bollettini ufficiali CD ROM Testi Specifici Altro Materiale Documentale
		5	Legislazione nazionale e Regionale in materia di energie ed ambiente	
		10	Normative ed adempimenti - gli adempimenti della condizionalità - la sicurezza sul lavoro - la normativa forestale - le direttive CE in materia sementiero-vivaistica - le disposizioni e normative per l'agriturismo	
		5	P.S.R. 2007/2013 Misure, bandi e progettazione	
FISCALITA' E GESTIONE	15	5	Obbligo fiscale contributivo i.v.a. - denuncia dei redditi - i. c .i .i . - inps - i. n a .i . l. - ISEE	Dispense Bollettini ufficiali CD ROM Testi Specifici Altro Materiale Documentale
		5	Organizzazione e Contabilità aziendale (costi e ricavi) studio di casi e consulenza specialistica	
		5	Obblighi fiscali e non per l'impresa agrituristica	
	50	5	Buone prassi agricole per le colture erbacee arboree	Dispense Testi specifici DVD Didattici CD ROM Interattivi
		5	Nozioni e tecniche di Lotta Guidata	
		5	Nozioni e tecniche legate ai sistemi di tracciabilità e rintracciabilità	
		10	Studio di casi e visite guidate da effettuarsi presso aziende di eccellenza	
		5	Metodi di produzione compatibili con la conservazione e il miglioramento del paesaggio	
		5	Alimentazione animale ed igiene animale	

PROFESSIONALE AGRONOMIA E CULTURA		5	Trasformazione dei prodotti, Tipicità dei prodotti	
		5	Nozioni in materia sementiero vivaistica	
		5	Sicurezza sul posto di lavoro 626/94	
INFORMATICA QUALITÀ ED	45	5	Consorzi di tutela e marchi DOC, IGP, IGT etc	Dispense Testi specifici DVD Didattici CD ROM Interattivi Manuali
		5	Qualità dei prodotti Agricoli i sistemi ISO, ed HACCP e consulenza specialistica	
		25	Nozioni di informatica di base	
		10	Internet, sitografia, sistemi di comunicazione e navigazione	
MARKETING	15	5	Marketing e Comunicazione del prodotto agricolo	Dispense testi specifici Brochure, Depliant
		5	Marketing e comunicaz. del prodotto agrituristico	
		5	Studio di casi da effettuarsi preferibilmente in azienda agrituristica con esperienza specifica	
		150	totali	
		3	Verifica finale	Extra ore formazione

I PROGETTI FORMATIVI DA ORE 50

Durata , svolgimento e sedi

I percorsi formativi della durata **di ore 50** rispondono alla logica della costruzione dell'offerta e delle tipologie formative a **"catalogo"**. **Questo percorso è stato possibile grazie ad una attenta analisi dei bisogni formativi che sono stati espressi dagli imprenditori e dagli altri addetti che lavorano nel comparto.** Questa scelta permette agli attuatori di avere garantiti , da una parte, un livello di omogeneità metodologica (infatti i contenuti sono standard) e dall'altra, **nei tre anni**, opportunità di accesso e realizzazione ampie, partecipate e diversificate. Le azioni formative sono strutturate in 50 ore di formazione con lezioni giornaliere che avranno una durata standard di **ore 3 con opportunità anche di 4 o 8 ore** nel caso di visite guidate, seminari e eventi didattici e con cadenza minima di **uno o due giorni** a settimana anche qui secondo la pianificazione operativa e di dettaglio. Le attività didattiche potranno svolgersi sia nella mattinata che nel pomeriggio e nel caso delle visite guidate la durata sarà dell'intera giornata con colazione di lavoro . Si è scelta questa modalità per garantire ai corsisti e corsiste di conciliare ottimalmente la propria attività lavorativa ed imprenditoriale con il percorso di formazione selezionato. La scelta delle sedi è stata animata sia dal criterio della centralità così da permettere un più agevole raggiungimento delle stesse dai diversi territori di appartenenza, che da una attenta analisi dei bisogni formativi espressi dai territori stessi. Le sedi delle azioni formative saranno adeguatamente attrezzate con tutti i supporti tecnici necessari a favorire e garantire un migliore e proficuo apprendimento delle tematiche cursuali individuate.

I DIVERSI PERCORSI PROGETTUALI Percorso Progettuale

Attività formativa denominata :

Buone prassi agricole per le colture maggiormente presenti in Abruzzo e Qualità della produzione agricola

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

	ore	Contenuti ed argomenti	Materiali	
AREA LEGISLATIVA	20	5	I contenuti e le opportunità del PSR 2007 - 2013	Dispense Testi specifici Raccolte legislative su CD ROM
		5	Normativa in materia di condizionalità	
		5	Normativa in materia di sicurezza sul lavoro 626/94	
		5	Studio ed approfondimento di casi specifici e consulenza tecnico specialistica	
AREA CULTURALE PROFESSIONALE	30	5	Nozioni di buona pratica agricola per le coltivazioni arboree ed erbacee in Regione	Dispense Testi specifici Legislazione di riferimento Riviste specializzate
		5	Tecniche di coltivazione e buone pratiche agronomiche - elementi di lotta guidata	
		5	Qualità e sicurezza dei prodotti Agricoli - i sistemi obbligatori HACCP, tracciabilità e rintracciabilità	
		5	Tecniche di trasformazione dei prodotti, loro conservazione e rapporti con territorio e ambiente	
		5	Approfondimenti tematici sulle filiere produttive ed i sistemi di commercializzazione e promozione	
50		Verifica finale durata 3 h	Extra Orario	

Attività formativa denominata :**Gestione Aziendale per le Imprese Agricole****PROGRAMMAZIONE DIDATTICA**

	ore	Contenuti ed argomenti	Materiali
AREA LEGISLATIVA	1 5	5	Organizzazione delle normative comunitarie e riferimenti alla condizionalità;
		5	Legislazione regionale di interesse agricolo, credito agrario, ambiente, agriturismo, attività multifunzionali;
		5	Il PSR 2007 - 2013 Contenuti , opportunità e progettualità. Casi di studio e consulenza tecnica.
AREA GESTIONALE	2 5	5	Organizzazione dell'impresa agricola, La Fiscalità, i regimi contributivi, i controlli e gli obblighi
		5	I sistemi di contabilità aziendale, applicativi e software dedicati
		5	Principi generali di controllo di gestione per l'impresa agricola e obblighi per la sicurezza
		5	L'impresa agrituristica peculiarità Obblighi fiscali e non per l'impresa agrituristica
		5	Studio di casi ed applicazioni specialistiche e consulenza tecnica
Marketing	1 0	5	Principi di marketing
		5	Affrontare il mercato con gli strumenti della comunicazione: internet, pubblicità, organizzazione dell'estetica aziendale in funzione del cliente
	50	Verifica finale durata 3 h	Extra Orario

Attività formativa denominata :**Qualificazione dell'offerta agrituristica****PROGRAMMAZIONE DIDATTICA**

	ore	Contenuti ed argomenti	Materiali	
AREA LEGISLATIVA	10	5 Legislazione fiscale e sanitaria relativa all'attività agrituristica	Dispense Bollettini ufficiali Testi specifici Casi di Studio Depliant Cataloghi Brochure Riviste specializzate	
		5 I contenuti del PSR 2007-2013, la progettualità integrata e le opportunità delle misure dedicate		
GESTIONE DELLA IMPRESA AGRITURISTICA	35	5 Analisi ed approfondimenti sui flussi turistici, i sistemi turistici locali, la rete dell'ospitalità rurale		
		5 La cucina di territorio: organizzazione di eventi didattico/gastronomici		
		5 La valorizzazione dei prodotti tipici. Tecniche di analisi sensoriale, vendita e trasformazione		
		10 Le strategie di marketing, di comunicazione e di presenza sul territorio. La gestione dei clienti		
		5 L'impresa agrituristica, gli obblighi fiscali, la sicurezza in azienda 626/94		
		5 Arredo, accessori, attività multifunzionali per l'azienda agrituristica. La carta dei servizi		
50		Verifica finale durata 3 h		Extra Orario

Attività formativa denominata :**Buone prassi e tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli****PROGRAMMAZIONE DIDATTICA**

	ore	Contenuti ed argomenti	Materiali
AREA LEGISLATIVA	10	5	Il PSR 2007 - 2013 Contenuti , opportunità e progettualità. Casi di studio e consulenza tecnica.
		5	Organizzazione delle normative comunitarie e riferimenti alla condizionalità;
GESTIONE DELLA IMPRESA AGRITURISTICA	35	5	Tecniche di produzione, buone prassi agronomiche e sistemi rispettosi dell'ambiente
		5	Tecniche di raccolta, lavorazione e trasformazione dei prodotti
		5	La valorizzazione dei prodotti tipici. Tecniche di analisi sensoriale, vendita e trasformazione
		10	Le strategie di marketing, i mercati, la qualità del prodotto e sistemi di etichettatura.
		5	La sicurezza in azienda 626/94 e del prodotto il sistema HACCP, tracciabilità e rintracciabilità
		5	La rete di prodotto, le Associazioni di prodotto, i marchi, i disciplinari ed il rapporto con i consumatori
	50	Verifica finale durata 3 h	Extra Orario

Dispense
Bollettini ufficiali
Testi specifici
Casi di Studio
Disciplinari
R

Attività formativa denominata :**Sicurezza per l'impresa agricola, autocontrollo e qualità****PROGRAMMAZIONE DIDATTICA**

	ore	Contenuti ed argomenti	Materiali
AREA LEGISLATIVA	10	5	Il PSR 2007 - 2013 Contenuti , opportunità e progettualità. Casi di studio e consulenza tecnica.
		5	Organizzazione delle normative comunitarie e riferimenti alla condizionalità;
GESTIONE DELLA IMPRESA AGRITURISTICA	35	5	Tecniche di produzione, buone prassi agronomiche e sistemi rispettosi dell'ambiente
		5	Tecniche di raccolta, lavorazione e trasformazione dei prodotti
		5	La valorizzazione dei prodotti tipici. Tecniche di analisi sensoriale, vendita e trasformazione
		10	Le strategie di marketing, i mercati, la qualità del prodotto e sistemi di etichettatura.
		5	La sicurezza in azienda 626/94 e del prodotto il sistema HACCP, tracciabilità e rintracciabilità
		5	La rete di prodotto, le Associazioni di prodotto, i marchi, i disciplinari ed il rapporto con i consumatori
50		Verifica finale durata 3 h	Extra Orario

Dispense
Bollettini ufficiali
Testi specifici
Casi di Studio

Attività formativa denominata :**Agricoltura Biologica****PROGRAMMAZIONE DIDATTICA**

	ore	Contenuti ed argomenti	Materiali
AREA LEGISLATIVA	10	5	Il PSR 2007 - 2013 Contenuti , opportunità e progettualità. Casi di studio e consulenza tecnica.
		5	Organizzazione delle normative comunitarie e riferimenti alla condizionalità;
IL SISTEMA BIOLOGICO	40	5	Nozioni ed informazioni sul sistema agricoltura biologica
		5	Tecniche di raccolta, lavorazione ,trasformazione e valorizzazione dei prodotti.
		5	La valorizzazione dei prodotti tipici. Tecniche di analisi sensoriale, vendita e trasformazione
		10	La gestione della sostanza organica a ciclo chiuso nell'azienda. I disciplinari, controlli e conversione
		5	I sistemi di lotta guidata ed integrata
		5	La rete di prodotto, le Associazioni di prodotto, i marchi, i disciplinari ed il rapporto con il mercato
50		Verifica finale durata 3 h	Extra Orario

Dispense
 Bollettini ufficiali
 Testi specifici
 Casi di Studio
 Riviste
 specializzate
 Disciplinari