

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE AZIENDE ai PROGETTI FORMATIVI

PSR Puglia 2014 - 2020 Mis. 1 - SOTTOMISURA 1.1 - "Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze" Avv. Pubbl. DAG n. 205 del 16/10/17 (BURP n. 120 del 19/10/17) K AMMISSIONE ALL'ISTRUTTORIA TECNICO AMMINISTRATIVA DAG n. 184 del 20/06/19 (BURP N. 71 del 27/06/2019)

Gent.mo

siamo lieti di comunicare che tutti i nostri undici progetti candidati sono stati ammessi all'istruttoria tecnico amministrativa.

Siamo riusciti a individuare le giuste esigenze del territorio e delle imprese grazie alla nostra rete di associati e stakeholder già coinvolti già nella preliminare analisi dei fabbisogni.

Ora è importante far conoscere le nostre proposte in modo che le aziende possano già, in questa fase, avere la possibilità di aderire sottoscrivendo la manifestazione d'interesse alla partecipazione al corso.

I corsi sono prevalentemente di breve durata e rivolti a imprenditori agricoli lavoratori dipendenti, coadiuvanti e familiari di un'impresa agricola.

Le lezioni in aula tenute da docenti universitari, si svolgeranno a Mesagne nella nostra sede formativa accreditata presso il GAL Terra dei Messapi con appuntamenti bisettimanali.

Ad ogni corsista sarà fornito un tablet, come supporto didattico, e al termine del corso sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

	Denominazione progetto formativo	ore
01	La Sicurezza Alimentare e gli alimenti fermentati	45
02	La Qualità dei prodotti di origine animale	28
03	Qualità alimentare e analisi sensoriale dell'olio di oliva pugliese	36
04	La Sicurezza in Agricoltura	32
05	Innovazioni di prodotto e di processo in orticoltura	34
06	Agricoltore specializzato in agricoltura biologica	150
07	Biodiversità in orticoltura e produzioni di qualità	45
08	Condizionamento post raccolta prodotti ortofrutticoli freschi	30
09	Marketing e e Marketing per l'agroalimentare	30
10	Prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto in servizio	30
11	Sostenibilità delle produzioni animali e benessere animale	28

Le richieste, non vincolanti, debitamente compilate e complete degli allegati, dovranno pervenire **entro e non oltre il 13 luglio p.v.**, via email all'indirizzo formazionetdm@gmail.com o a mano presso i nostri uffici siti in Via Albricci Mesagne - BR 0 0831 0 734929

L'attivazione del corso è subordinata al superamento della seconda fase istruttoria e conseguente ottenimento della concessione del contributo da parte della Regione Puglia, sarà ns premura comunicare con congruo anticipo il calendario degli incontri.

Ringraziamo per la fiducia auspicando nella collaborazione a diffondere l'opportunità

All. Schede corsi e manifestazione d'interesse da sottoscrivere

f.to
Presidente



AGRICOLTORE SPECIALIZZATO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

OBIETTIVI: TRASFERIRE AGLI OPERATORI AGRICOLI INTERESSATI ALLA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA TUTTE LE CONOSCENZE NECESSARIE PER IMPOSTARE E AFFRONTARE UN PERCORSO DI CERTIFICAZIONE E/O CONVERSIONE BIOLOGICA DELLA PRODUZIONE AGRICOLA.

Durante le lezioni si tratteranno i temi sulle: Tecniche e pratiche agronomiche sia obbligatorie ai fini della certificazione, sia consigliate per una corretta applicazione della tecnica colturale biologica, le ultime novità sui temi legati alla fertilizzazione organica, produzione e uso del compost come ingrediente nella preparazione dei substrati di coltivazione in alternativa alla torba, fattore produttivo prodotto e importato dai Paesi del Nord Europa.

La formazione si svolgerà prevalentemente in aula, sarà svolta visita didattica presso impresa agricola all'avanguardia nella crescita sostenibile ed innovativa per gestione della risorsa irrigua e difesa fitosanitaria con agenti di controllo biologico, utili per promuovere la biodiversità vegetale, indispensabili per produrre prodotti locali genuini.

MODULI DIDATTICI	ORE
AVVIO E GESTIONE IMPR. AGRIC. 8 STRATEGIE NATURALI DI DIFESA COLTURE	35
COLTURE BIOLOGICHE E SVIL. SOSTENIBILE IN CAMPO AGRICOLO COMPOST PER AGRIC. BIOLOGICA PREP. TERRENI DI COLTURA	55
COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI	20
ANATOMIA E FISIOLOGIA DELLE PIANTE 8 TECNICHE DI FERTILIZZAZIONE IRRIGAZIONE DRENAGGIO IN SERRA E IN CAMPO APERTO	40
TOTALE ORE AULA	150
VISITA GUIDATA COMPOST NATURAE SRL	5

BIODIVERSITÀ IN ORTICOLTURA E PRODUZIONI DI QUALITÀ



OBIETTIVO FORNIRE CONOSCENZE SULLE PRODUZIONI PUGLIESI TIPICHE E SULLA LORO VALORIZZAZIONE QUALITATIVA.

Il progetto punta a promuovere un' orticoltura regionale competitiva ed al passo con le esigenze del consumatore moderno si prefigge di promuovere la formazione di base sui sistemi produttivi sostenibili e sui potenziali strumenti di valorizzazione delle produzioni in un contesto di mercato internazionale ma anche di filiera corta.

Sarà analizzato ed approfondito il panorama e la specificità delle produzioni orticole convenzionali, produzioni orticole innovative e tipiche del territorio nazionale e regionale - della qualità delle produzioni alimentari e orticole - della sostenibilità dei sistemi di produzione e trasformazione in orticoltura 0 della produzione convenzionale, integrata e biologica - dei codici di buona pratiche agricola, disciplinari di produzione integrata e biologica - della certificazione di produzione di filiera (Globalgap, Leaf) - della biodiversità orticola: produzioni tipiche regionali e marchi di tipicità e di denominazione d'origine 0 qualità organolettica, nutrizionale, salubrità e sanità dei prodotti orticoli

MODULI DIDATTICI

ORE

Biodiversità vegetale di interesse agrario: problematiche e linee di salvaguardia	5
Biodiversità orticola pugliese (diffusione/importanza, caratterizzazione qualitativa/nutrizionale, prospettive di valorizzazione/conservazione onlfarm)	5
Marchi DOP, IGP, PAT	10
Servizi ecosistemici	5
Produzione biologica	5
Multifunzionalità aziendale e territorio	5
Qualità del processo produttivo: marchi (Marchio collettivo Prodotti Qualità Puglia) e certificazioni (certificazione Global gap e Leaf)	10
TOTALE	45

CONDIZIONAMENTO POST RACCOLTA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI



OBIETTIVO FORNIRE LE CONOSCENZE SULLA FASE POSTRACCOLTA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHE DI QUELLI DI IV GAMMA, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA QUALITÀ ED ALLA SICUREZZA IGIENICA DEL PRODOTTO, AGLI ASPETTI IMPIANTISTICI E DI PROCESSO, INCLUSO IL PACKAGING IN ATMOSFERA MODIFICATA.

La qualità nutrizionale dei prodotti freschi in post-raccolta determina il: 6 controllo di diversi fattori che influenzano le caratteristiche qualitative dei prodotti ortofrutticoli 6 di salvaguardare il contenuto di nutraceutici nel prodotto durante il periodo di conservazione 6 di utilizzare metodologie atte a prolungare la shelf-life dei prodotti ortofrutticoli 6 di elevare il contenuto di composti ad azione nutraceutica evitando l'accumulo di sostanze indesiderate.

Per attuare al meglio il controllo della qualità dei prodotti ortofrutticoli nell'immediata fase post-raccolta occorre: Utilizzare tecniche di selezione del prodotto e di controllo dei contaminanti chimici e organici su prodotti ortofrutticoli; Conoscere ed utilizzare le migliori tecnologie post-raccolta. Il controllo della fase post-raccolta è uno strumento importante per la valorizzazione degli ortofrutticoli freschi, durante tale fase possono verificarsi numerose alterazioni sia fisiologiche di: temperatura, umidità, composizione atmosferica, che microorganiche (sviluppo di patogeni che originano i marciumi).

Altro fattore e strumento di gestione della qualità è la refrigerazione: l'utilizzo di fluoroclorocarburi determina la crescita di emissioni nell'atmosfera, contribuendo alla riduzione dell'ozono in contrasto con i principi e obiettivi di riduzione e contenimento dei gas serra previsti dal Protocollo di Kyoto.

Gestire quest'aspetto, conoscere nuove applicazioni della ricerca per la conservazione e la pre-refrigerazione oltre a contenere l'uso della CO₂, permette una riduzione dei costi.

Acquisire competenze su questi temi permetterà di valorizzare qualitativamente il prodotto a maggiore valore aggiunto, maggiormente competitivo anche sui mercati internazionali permettendo di inserirsi in nuovi mercati a più alto profitto.

MODULI DIDATTICI	ORE
Tendenze in atto nell'impiantistica postraccolta / Operazioni postraccolta nei principali prodotti	5
Linee di selezione / La lavorazione dei prodotti di IV gamma	5
Imballaggio in atmosfera modificata	10
Qualità e sicurezza d'uso dei prodotti ortofrutticoli	5
L'impianto frigorifero e le celle di frigoconservazione, pre-refrigerazione dei prodotti	5
TOTALE ORE	30

INNOVAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO IN ORTICOLTURA



OBIETTIVO è fornire le conoscenze su tecniche innovative per la produzione di ortaggi con attenzione ai temi della sostenibilità colturale e al miglioramento della qualità del prodotto relativamente all'orticoltura protetta, i sistemi di coltivazione senza suolo e produzioni innovative.

I partecipanti dovranno apprendere le problematiche più rilevanti legate alla scelta di coltivazione protetta e relativa gestione sostenibile.

Saranno fornite conoscenze di base sulle coltivazioni protette, sulle tipologie di serre, sui sistemi innovativi per la coltivazione orticola e floricola (fuori suolo), e sulla gestione dei parametri climatici, fornendo anche alcuni esempi pratici.

Il progetto punta a indirizzare la rotta verso un'agricoltura innovativa e sostenibile in linea con gli obiettivi dell'UE che ha come obiettivo assicurare una produzione alimentare efficiente, garantire una gestione sostenibile delle risorse naturali, agire per il clima e contribuire a uno sviluppo territoriale equilibrato. Conoscere, condividere, applicare nuove conoscenze, nuove tecnologie, nuovi prodotti supporta gli imprenditori agricoli a migliorare la competitività e la sostenibilità delle loro coltivazioni aprendoli a nuovi possibili scenari di mercato, con una produzione attenta alla gestione delle risorse e al rispetto dell'ambiente considerando anche i problemi dei cambiamenti climatici che le imprese agricole subiscono in termini di danni alle colture e costi.

MODULI DIDATTICI	ORE
Cenni di orticoltura protetta	6
Sistemi di coltivazione senza suolo	6
Tecniche di produzione del pomodoro da mensa con sistemi tradizionali e senza suolo ; 6	6
Tecniche tradizionali e senza suolo per la produzione di ortaggi baby leaf	8
Tecniche per la produzione di microortaggi	8
TOTALE ORE	34

MARKETING E E+MARKETING PER L'AGROALIMENTARE



OBIETTIVO migliorare le competenze imprenditoriali delle imprese agricole e dei loro addetti, dotandoli di competenze specialistiche e, in secondo luogo, il progetto vuole corrispondere all'esigenza delle imprese del settore di dotarsi di un elevato livello di professionalità e, conseguentemente, un innalzamento della qualità delle tecniche produttive e del prodotto finale.

A livello di contesto formativo gli obiettivi specifici correlati al progetto sono: 7colmare i gap formativi rispetto ai fabbisogni formativi rilevati dall'analisi swot del PSR (inadeguata capacità manageriale, spesso collegata alla senilizzazione del settore, scarse conoscenze economico7finanziarie, gestionali e di marketing) 7 acquisire competenze specialistiche relative alla pianificazione strategica di marketing dell'azienda agricola; 7 acquisire le conoscenze necessarie per una corretta gestione delle fasi di gestione strategica aziendale nel settore

MODULI DIDATTICI	ORE
L'AZIENDA AGRICOLA MARKET ORIENTED DEFINIZIONE DI MARKETING E	10
UTILIZZO MARKETING MIX Prodotto/prezzo/Placement/Distribuzione	
L'ORIENTAMENTO AL CONSUMATORE segmentazione del emrcato per il	10
posizionamento del prodotto	
L'ANALISI SWOT E L'ANALISI DELLA CONCORRENZA	5
LA VENDITA DIRETTA E IL DIRECT MARKETING punti di vendita	5
aziendali/gruppi di acquisto/farmer's market/e+commerce/normativa sulla vendita diretta	
TOTALE ORE	30

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO IN SERVIZIO



OBIETTIVO fornire le conoscenze sulle tecniche per trasformare la frutta e gli ortaggi per aumentare il valore aggiunto.

Il progetto formativo svilupperà i temi inerenti i processi produttivi dei prodotti ortofrutticoli in particolare la trasformazione con utilizzo di tecnologie innovative in grado di salvaguardare le caratteristiche qualitative dei prodotti, il contenuto di nutraceutici nel prodotto durante il periodo di conservazione. Considerando che si tratta di prodotti ad alto valore aggiunto e d'interesse per la GDO si tratterà di acquisire competenze nelle metodologie atte a: > prolungare la shelf-life del prodotto compatibilmente con il controllo dei contaminanti chimici e organici sui prodotti > conoscere e controllare la fase post-raccolta nella quale possono verificarsi numerose alterazioni sia fisiologiche di: temperatura, umidità, composizione atmosferica, etilene che microrganiche (sviluppo di patogeni che originano i marciumi) che dipendono dallo sviluppo delle condizioni ambientali prima e dopo la raccolta, dalle caratteristiche di resistenza del prodotto vegetale e dalla durata della conservazione.

In particolare saranno sviluppati i temi sui Processi e impianti per prodotti di IV gamma e V gamma; Imballaggio in atmosfera modificata; Processi ed impianti per sottoli e sottaceti; Processi ed impianti per confetture. Tecnologie innovative (applicazioni di alta pressione isostatica e di campi elettrici pulsati). Queste competenze permetteranno di valorizzare qualitativamente il prodotto ed accrescerne il valore commerciale, ottenendo un prodotto ad alto valore aggiunto maggiormente competitivo anche sui mercati internazionali permettendo di inserirsi in nuovi mercati a più alto profitto.

MODULI DIDATTICI	ORE
Processi e impianti per prodotti di IV gamma e V gamma	5
Imballaggio in atmosfera modificata	5
Processi ed impianti per sottoli e sottaceti	5
Processi ed impianti per confetture	5
Tecnologie innovative (applicazioni di alta pressione isostatica e di campi elettrici pulsati)	10
TOTALE ORE	30

QUALITÀ ALIMENTARE E ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA PUGLIESE



Il settore olivicolo oleario rappresenta per la Puglia una risorsa di grande valore da conservare e salvaguardare sia dal punto di vista socio-economico che dal punto di vista della biodiversità. Ciò nonostante, il comparto produttivo risulta fortemente polverizzato e mancante di quelle competenze che ne permettano lo sviluppo e la crescita. Il settore, ricco di tradizione e know-how, necessita, quindi, di competenze aggiornate in merito all'aspetto produttivo sulle migliori tecnologie e impianti e macchine per l'estrazione dell'olio vergine di oliva, in merito all'aspetto della tecnica colturale e caratteristiche organolettiche dell'olio. Non è più sufficiente "coltivare solo la terra" ma occorre fare impresa ed il progetto intende fornire all'imprenditore le competenze per essere competitivo ed al passo con le esigenze del consumatore moderno e la promozione qualitativa del prodotto OLIO d' OLIVA

MODULI DIDATTICI

ORE

La normativa dell'olio di oliva, classificazione degli oli, cenni sulle analisi chimico fisiche, aspetti salutistici 3

L'analisi sensoriale. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. Formazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini 10

Panel Test, oggettivazione della valutazione organolettica. Adozione del vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Nuova e vecchie schede di profilo a confronto 5

Caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e le loro analisi 5

Macchine per l'estrazione dell'olio vergine di oliva 10

Cenni di biologia e coltivazione dell'olivo ed influenza della tecnica colturale e delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio 3

TOTALE ORE 36

LA QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE



Obiettivo del progetto è fornire competenze relativamente alla qualità delle produzioni di origine animale (carne, latte, uova) delle principali specie di interesse zootecnico e relativamente ai fattori che influenzano le loro caratteristiche, al fine di individuare le scelte tecniche più idonee per migliorarne le proprietà nutrizionali, sensoriali ed etiche impiegando processi rispettosi del benessere animale e dalla sostenibilità ambientale ed economica.

E' rivolto agli imprenditori delle filiere zootecniche e di trasformazione dei prodotti di origine animale e ha l'obiettivo di fornire strumenti per valutare e monitorare le varie fasi del processo produttivo, al fine di fornire i prodotti a valore aggiunto certificabile, in termini di salubrità, tipicità, sostenibilità ambientale e salvaguardia del benessere animale, cui il mercato può riconoscere un prezzo più elevato.

Durante il corso si analizzeranno le caratteristiche delle filiere zootecniche dal punto di vista della qualità dei prodotti. I temi riguarderanno: i canali di approvvigionamento dei fattori produttivi, l'allevamento, i canali di vendita e trasformazione, la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti carnei, lattiero caseari, uova. Le disposizioni legislative che regolano la produzione, la qualità della carne, del latte e delle uova. I fattori che influenzano la qualità della carne, latte e uova, la trasformazione e conservazione (refrigerazione e congelamento), le tecniche di confezionamento della carne. I fattori che influenzano la qualità del latte, quelli genetici, biologici, alimentari e tecnologici di allevamento, quelli che influenzano la qualità delle uova, l'effetto dei trattamenti e delle lavorazioni sulla qualità delle uova e degli ovoprodotti. La normativa sull'etichettatura.

MODULO DIDATTICO

ORE

I canali di approvvigionamento dei fattori produttivi. L'allevamento. I canali di vendita e trasformazione 3

Tracciabilità ed etichettatura dei prodotti carnei, lattiero caseari, uova 4

Disposizioni legislative sulla produzione. Il latte e derivati: cenni sulla sintesi del latte, classif. ne comm. le del latte e dei formaggi, qualità nutrizionale e nutraceutica e fatt. di variabilità, propr. sensoriali e alterazioni 4

La carne e i prodotti derivati: cenni sulla comp. del muscolo e sui processi di trasf. ne in carne, caratt. qualitative e fatt. di variabilità; metodi di val. ne della qualità, della sostenibilità dei sist. di prod della carne 4

Le uova: classificazione, composizione dell'uovo, qualità nutrizionale e organolettica 4

La qualità della carne, del latte e delle uova. Fatt. che influenzano la qualità. Fatt. 4
genetici, biologici, alimentari e tecnologici di allevamento. L' eff. dei tratt. e delle lav. zioni sulla qualità delle uova e degli ovoprodotti.

Trasformazione e conservazione (refrigerazione e congelamento). Tecniche di 5
confezionamento della carne

TOTALE ORE

28

LA SICUREZZA ALIMENTARE E GLI ALIMENTI FERMENTATI



Obiettivo: Fornire competenze per individuare, risolvere le principali problematiche di sicurezza microbiologica di alimenti fermentati come pane, formaggi, vino e birra e fornire un aggiornamento sulle principali normative attualmente vigenti nella CE in materia di sicurezza alimentare, nonché gli strumenti metodologici operativi indispensabili per applicare in modo efficace le disposizioni legislative per garantire gli standard di qualità alimentare attesi. In particolare il corso consentirà, di approcciarsi ad un'analisi critica e consapevole del complesso sistema di alcune filiere alimentari e della legislazione relativa agli aspetti dell'igiene dei prodotti alimentari. Nell'ambito del progetto proposto, si affronteranno i temi sulla sicurezza alimentare e degli alimenti fermentati. Gli alimenti fermentati comprendono diverse delle principali produzioni tipiche regionali (es. vino, birra, formaggi, pane, salumi, olive da tavola) ed offrono interessanti prospettive per la formulazione di alimenti funzionali ad elevato valore aggiunto (es. bevande fermentate a base cerealicola). Il corso offrirà l'opportunità di acquisire competenze per ridurre il rischio di contaminazioni microbiologiche indesiderate, al fine di garantire la sicurezza dei prodotti ed incrementarne i parametri qualitativi. Saranno affrontati i temi della sicurezza alimentare (sicurezza e pericoli biologici, chimici e fisici) normativi G.R.A.S. (Generally Recognised as Safe termine utilizzato dalla Food and Drug Administration F.D.A per definire che una sostanza chimica o sostanza aggiunta al cibo considerata sicura per la salute umana) e Q.P.S. (Qualified Presumption of Safety Presunzione Qualificata di Sicurezza di alcuni agenti biologici batteri, lieviti, funghi o virus aggiunti intenzionalmente in varie fasi della filiera produttiva degli alimenti e dei mangimi, usati da soli ad additivi ed enzimi o usati per la lotta agli organismi nocivi. La valutazione di della sicurezza di questi agenti biologici spetta all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - E.F.S.A. La formazione verterà anche sulla sicurezza delle colture microbiche utilizzate nell'industria alimentare (starter, probiotici, colture microbiche bioLprotettive), sui principali microrganismi patogeni in alimenti fermentati, sui metodi per il rilevamento di patogeni, sul controllo della microflora patogena ed alterante. Oltre all'aspetto microbiologico sarà affrontato l'approfondimento della normativa sulla rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare, sulla sicurezza ed igiene alimentare, l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari, il sistema H.A.C.C.P.

Moduli didattici	Ore
Alimenti fermentati: importanza, diffusione, ruolo di lieviti e batteri lattici	5
Normativa europea sulla sicurezza alimentare E Sicurezza alimentare e normativi (GRAS, QPS)	5
Sicurezza delle colture microbiche utilizzate nell'industria alimentare (starter, probiotici, colture microbiche bioEprotettive)	5
Principali microrganismi patogeni in alimenti fermentati	3
Principali microrganismi alteranti in alimenti fermentati	3
Metodi per il rilevamento di patogeni negli alimenti fermentati	5
Controllo della microflora patogena ed alterante	5
La rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare	4
L'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari	5
L' applicazione del sistema H.A.C.C.P	5
TOTALE ORE	45

LA SICUREZZA IN AGRICOLTURA



L'agricoltura è uno dei settori a maggior rischio per infortuni mortali e invalidanti e la particolarità dell'impresa agricola, quasi sempre di ridotte dimensioni, la presenza di lavorazioni diversificate, l'utilizzo di macchine di per sé pericolose, un contesto climatico non sempre favorevole, impongono un rafforzamento di competenze con specifici percorsi formativi sulla prevenzione dei rischi, l'adeguamento alle recenti normative, che riguardano sia la sicurezza delle macchine ed attrezzature. E' importante puntare sulla formazione e l'aggiornamento continuo degli operatori del settore agricolo fornendo indicazioni concrete operative che aiutino a semplificare i diversi obblighi, quali la valutazione dei rischi, la sorveglianza sanitaria, la formazione dei lavoratori. E' necessario che gli imprenditori agricoli conoscano la normativa generale e specifica in tema di salute e sicurezza e gli strumenti per garantire un adeguato approfondimento e aggiornamento, conoscere i soggetti del sistema di prevenzione aziendale, i loro compiti e le responsabilità; le funzioni svolte dal sistema istituzionale pubblico e dai vari enti preposti alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; i principali rischi trattati dal d.lgs. n. 81/2008 e individuare le misure di prevenzione e protezione nonché le modalità per la gestione delle emergenze; gli obblighi di informazione, formazione e addestramento nei confronti dei soggetti del sistema di prevenzione aziendale; il concetto di pericolo, rischio, danno, prevenzione e protezione e gli elementi per la valutazione del rischio. **Obiettivo progetto formativo : Fornire ai lavoratori le conoscenze specifiche della sicurezza e della salute nell'utilizzo delle attrezzature di lavoro in applicazione della normativa europea e una maggior percezione del rischio nelle proprie attività lavorative.**

MODULI DIDATTICI	ORE
Servizio di prevenzione e protezione attraverso il D.Lgs. 81/2008	5
Obblighi del datore di lavoro, dirigente, preposto e lavoratori; Il sistema pubblico della prevenzione	4
Criteri e strumenti per l'individuazione dei rischi e dei pericoli	5
Documento di valutazione dei rischi e loro classificazione	5
Dispositivi di protezione individuale	3
Linee guida per la valutazione dei rischi di incendio nei luoghi di lavoro	5
Modulo trattori	5
TOTALE ORE	32

SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI ANIMALI E BENESSERE ANIMALE



OBIETTIVO fornire competenze sulle diverse problematiche che riguardano l'allevamento animale in termini di sostenibilità ambientale e benessere animale e sui possibili strumenti di monitoraggio che permettano di individuare le migliori tecniche di allevamento per migliorare tali aspetti.

Questo, al fine fornire, un valore aggiunto ai prodotti zootecnici in termini etici, possibilmente certificabile e riconoscibile.

E' rivolto agli imprenditori delle filiere zootecniche e di trasformazione dei prodotti di origine animale e ha l'obiettivo di fornire strumenti per valutare e monitorare le varie fasi del processo produttivo, al fine di fornire i prodotti di un valore aggiunto certificabile, in termini di salubrità, tipicità, sostenibilità ambientale e salvaguardia del benessere animale, cui il mercato può riconoscere un prezzo più elevato. Le tematiche del progetto riguarderanno i principali sistemi di allevamento per la produzione del latte, della carne e delle uova; l'efficienza produttiva, la riduzione della competizione alimentare con l'uomo; la valutazione e riduzione dell'impatto ambientale in termini di acidificazione del suolo, l'emissione di gas serra, l'eutrofizzazione, il consumo di suolo, di energia non rinnovabile, di acqua; le certificazioni ambientali, le normative sul benessere animale, i principali metodi sulla valutazione e monitoraggio del benessere animale a livello aziendale. Saranno analizzati casi aziendali ed esempi di certificazione di prodotti rispettosi del benessere.

MODULI DIDATTICI	ORE
Principali sistemi di allevamento per la produzione del latte, della carne e delle uova	5
Efficienza produttiva, riduzione della competizione alimentare con l'uomo	5
Valutazione e riduzione dell'impatto ambientale in termini di acidificazione del suolo	5
Emissione di gas serra, eutrofizzazione, consumo di suolo, consumo di energia non rinnovabile, consumo di acqua; le certificazioni ambientali	5
Normative sul benessere animale; principali metodi sulla valutazione e monitoraggio del benessere animale a livello aziendale	5
Esempi di certificazione di prodotti rispettosi del benessere	3
TOTALE ORE	28