ALLEGATOC alla Dgr n. 1582 del 26 agosto 2014

FORMAZIONE

PER GLI IMPRENDITORI AGRICOLI

AZIONI FORMATIVE FINALIZZATE ALL'ACQUISIZIONE DEL RICONOSCIMENTO DEI REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' AGRITURISTICA E DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

Corso per operatore addetto alle attività multifunzionali dell'azienda agricola (modulo base)

Durata: 50 ore

Obiettivi e contenuti formativi

1 Elementi legislativi e aspetti fiscali e tributari: 14 ore

Saper gestire le conoscenze necessarie alla gestione in azienda agricola delle diverse attività multifunzionali, del loro inquadramento giuridico, fiscale e normativo.

- L'inquadramento giuridico e fiscale per svolgere attività di tipo multifunzionale in agricoltura
- Gli obblighi fiscali e contabili

Essere in grado di applicare la normativa in relazione agli obblighi sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e sugli aspetti igienici sanitari.

- Testo Unico 81/08
- Pacchetto igiene (Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 852/2004, successive norme di applicazione nazionali e regionali)
- Norme per il benessere degli animali
- La prevenzione e nozioni di pronto soccorso

2 La storia e la tradizione contadina del Veneto: 8 ore

Saper trasferire gli elementi fondamentali del bagaglio storico culturale della tradizione contadina locale, a seconda dei diversi livelli e capacità d'apprendimento dell'utenza.

- I tratti storici della vita rurale veneta
- La ricerca nell'archivio di famiglia e locale (l'archivio parrocchiale, le foto storiche del paese e della famiglia, il municipio, i toponimi, i vecchi attrezzi, ecc.)
- La bibliografia inerente la storia e la tradizione locale
- L'ordine da dare alle informazioni documentali

3 Gestione della recettività: 12 ore

Essere in grado di rapportarsi con il pubblico esterno e di attuare norme di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi.

- Minimo frasario indispensabile per il contatto con gli ospiti stranieri
- Tipologie di rapporto con il pubblico esterno o con il cliente
- Modalità operative di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi

4 Promozione dell'offerta: 12 ore

Riuscire ad utilizzare i nuovi mezzi di comunicazione di massa informatici e a svolgere azioni e progetti di promozione e cura dell'immagine aziendale.

- Il marketing dell'offerta formativa
- I mezzi di comunicazione e di promozione
- La preparazione dei comunicati stampa. Il mondo della rete, le potenzialità di internet
- Nozioni di posta elettronica e e-commerce

5 La funzione sociale dell'impresa agricola: 4 ore

Promuovere lo sviluppo delle nuove funzioni dell'impresa agricola relative ad attività terapeutico-riabilitative, di integrazione sociale, lavorativa e imprenditoriale di persone svantaggiate, didattiche e di servizi per l'infanzia.

- Storia e diffusione dell'agricoltura sociale
- Le peculiarità educativo-riabilitative delle attività di coltivazione delle piante e di allevamento degli animali
- L'Agricoltura Sociale tra responsabilità ed economia solidale
- L'Agricoltura Sociale nelle politiche pubbliche
- Esperienze di fattorie sociali nel Veneto

Corso per operatore agrituristico
(modulo avanzato - corso di aggiornamento
per l'agriturismo)

Durata: 50 ore

Obiettivi e contenuti formativi

1 Normativa e fiscalità: 16 ore

Essere in grado di esercitare l'attività agrituristica nel rispetto delle norme relative alla legislazione agrituristica.

- Legge regionale 28/2012 Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristica
- DGR n. 1483 del 5 agosto 2014 Disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di agriturismo.

- Legge dello Stato 96/06 Disciplina dell'Agriturismo

Essere in grado di applicare la normativa fiscale del settore agrituristico nel rispetto degli obblighi previsti.

- Legislazione fiscale
- Obblighi tributari

2 Organizzazione e gestione aziendale: 12 ore

Saper valutare l'organizzazione aziendale e la gestione economica dell'attività agrituristica attraverso l'applicazione delle tecniche di rilevazione contabile e del rispetto dei rapporti di connessione e complementarietà nonché del piano agrituristico.

- Conoscenza dei concetti contabili
- Tecniche di rilevazione contabile e interpretazione delle elaborazioni
- Rilevazione diretta dei dati e risoluzione dei problemi contabili
- Gestione dei rapporti di connessione e complementarietà
- Approntare un piano agrituristico

3 Normativa igienico – sanitaria: 12 ore

Saper applicare e gestire il rispetto delle norme igienico sanitarie relative all'esercizio complessivo dell'attività agrituristica.

- Norme igienico sanitarie relative a: locali, spazi aperti, somministrazione alimenti, macellazione, vendita di prodotti aziendali, lavorazione di prodotti a base di carne in azienda, produzione conserve, prodotti lattiero caseari, deposito di alimenti

4 Trasformazione dei prodotti e cucina tipica: 10 ore

Essere in grado di utilizzare e valorizzare i prodotti propri e tipici del territorio regionale in cucina e acquisire abilità nella lavorazione e trasformazione degli alimenti secondo la tradizione e le buone norme igienico sanitarie.

- La valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche
- La valorizzazione della cucina tipica
- Chimica e merceologia degli alimenti
- Scienze tecniche dietetiche applicate
- Dalla terra alla tavola: percorso tecnico-operativo finalizzato all'utilizzo dei prodotti tipici del Veneto in cucina

---

Corso per operatore delle fattorie didattiche
(modulo avanzato per le fattorie didattiche)

Durata: 30 ore

Obiettivi e contenuti formativi

1 Normativa e fiscalità: 4 ore

Saper gestire le conoscenze necessarie alla gestione dell'attività didattica, del suo inquadramento normativo e fiscale.

- La normativa regionale delle fattorie didattiche
- Gli obblighi fiscali e contabili

2 Comunicazione e didattica: 12 ore

Saper trasferire le proprie conoscenze ed esperienze ed essere in grado di variare l'approccio didattico in funzione dell'utenza e di creare linee guida semplificate nell'interpretazione delle diverse esigenze.

- Aspetti psicologici della comunicazione
- Accoglienza in fattoria e gestione dei gruppi di visitatori
- Elementi di pedagogia
- L'apprendimento in situazione per gli alunni
- L'apprendimento in situazione per gruppi di adulti

3 Organizzazione e pianificazione delle attività didattiche in fattoria, con esperienze pratiche: 14 ore

Riuscire a far emergere il valore educativo delle componenti naturali che compongono il "sistema rurale" offrendo spunti per l'organizzazione aziendale e per la dotazione strutturale funzionale all'attività didattica in fattoria.

- Il concetto di biodiversità e di complessità biologica
- Le relazioni funzionali tra i diversi comparti dell'azienda agricola in una visione di sistema
- Gli elementi fondamentali per la fruizione degli spazi aziendali (strutture ed organizzazione)
- L'azienda agricola intesa come aula aperta (strutture ed organizzazione)

Esempi pratici di percorsi didattici relativi alla valorizzazione dell'ambiente aziendale e di quanto lo circonda

- I biotopi della fattoria: il fosso, la siepe, la terra, l'acqua
- Gli animali da cortile ed i grandi animali d'allevamento
- Le trasformazioni agroalimentari: l'uva ed il vino; i cereali e le farine; il latte e i prodotti caseari; la carne e gli insaccati; ecc.
- I metodi di coltivazione: l'agricoltura biologica, le lavorazioni della terra, la gestione dell'acqua, le stagioni della frutta
- La percezione sensoriale non solo con le mani: i profumi, i colori, i sapori, i rumori della fattoria

PER GLI IMPRENDITORI ITTICI

AZIONI FORMATIVE FINALIZZATE ALL'ACQUISIZIONE DEL RICONOSCIMENTO DEI REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

Corso per operatore addetto alle attività multifunzionali dell'azienda ittica (modulo base)

Durata: 50 ore

Obiettivi e contenuti formativi

1 Elementi legislativi e aspetti fiscali e tributari: 14 ore

Acquisizione da parte dell'imprenditore ittico delle principali normative in materia fiscale-tributaria necessarie all'esercizio delle diverse attività praticate dall'imprenditore medesimo.

- Inquadramento giuridico e fiscale per svolgere attività di tipo multifunzionale nel comparto produttivo della pesca e/o dell'acquacoltura;
- Obblighi fiscali e contabili.

Acquisizione da parte dell'imprenditore ittico delle principali nozioni sulle normative in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro e in relazione agli obblighi sugli aspetti igienici sanitari.

- Testo Unico 81/08;
- Pacchetto igiene (Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 852/2004, successive norme di applicazione nazionali e regionali)
- Norme per il benessere degli animali;
- La prevenzione e nozioni di pronto soccorso.

2 La storia e le tradizioni delle marinerie venete: 8 ore

Saper trasferire gli elementi fondamentali del bagaglio storico culturale e delle tradizioni locali delle aree marino-costiere, vallivo-lagunari, nonché degli ambienti fluviali e lacuali.

- I tratti storici della vita delle marinerie e dell'acquacoltura veneta;
- La ricerca nell'archivio di famiglia e locale (l'archivio parrocchiale, le foto storiche del paese e della famiglia, il municipio, i toponimi, i vecchi attrezzi, ecc.);
- La bibliografia inerente la storia e le tradizioni locali;
- L'ordine da dare alle informazioni documentali.

3 Gestione della recettività: 12 ore

Essere in grado di rapportarsi con il pubblico esterno e di attuare norme di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi.

- Minimo frasario indispensabile per il contatto con gli ospiti stranieri;
- Tipologie di rapporto con il pubblico esterno o con il cliente;
- Modalità operative di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi.

4 Promozione dell'offerta: 12 ore

Riuscire ad utilizzare i nuovi mezzi di comunicazione di massa informatici e a svolgere azioni e progetti di promozione e cura dell'immagine aziendale.

- Il marketing dell'offerta formativa;
- I mezzi di comunicazione e di promozione;
- La preparazione dei comunicati stampa. Il mondo della rete, le potenzialità di internet;
- Nozioni di posta elettronica e e-commerce.

5 La funzione sociale dell'impresa ittica: 4 ore

Promuovere lo sviluppo di funzioni innovative da parte dell'impresa ittica in particolare indirizzate ad attività terapeutico-riabilitative, di integrazione sociale, lavorativa e imprenditoriale di persone svantaggiate, didattiche e di servizi per l'infanzia.

- Storia e diffusione della pesca ed acquacoltura "sociale";
- Le peculiarità educativo-riabilitative dei mestieri della pesca e dell'acquacoltura;
- L'impresa ittica "sociale" tra responsabilità ed economia solidale;
- L'impresa ittica "sociale" nelle politiche pubbliche;
- Esperienze di fattorie ittiche sociali nel Veneto.

Corso per operatore delle fattorie didattiche
(modulo avanzato)

Durata: 30 ore

Obiettivi e contenuti formativi

1 Normativa e fiscalità: 4 ore

Saper gestire le conoscenze necessarie alla gestione dell'attività didattica, del suo inquadramento normativo e fiscale.

- La normativa regionale delle fattorie didattiche;
- Gli obblighi fiscali e contabili.

2 Comunicazione e didattica: 12 ore

Saper trasferire le proprie conoscenze ed esperienze ed essere in grado di variare l'approccio didattico in funzione dell'utenza e di creare linee guida semplificate nell'interpretazione delle diverse esigenze.

- Aspetti psicologici della comunicazione;
- Accoglienza in fattoria e gestione dei gruppi di visitatori;
- Elementi di pedagogia;
- L'apprendimento in situazione per gli alunni;
- L'apprendimento in situazione per gruppi di adulti;

3 Organizzazione e pianificazione delle attività didattiche in fattoria, con esperienze pratiche: 14 ore

Riuscire a far emergere il valore educativo delle componenti naturali che compongono la "filiera ittica veneta" offrendo spunti per l'organizzazione aziendale e per la dotazione strutturale funzionale all'attività didattica in fattoria.

- Il concetto di biodiversità e di complessità biologica;
- Le relazioni funzionali tra i diversi comparti dell'azienda ittica in una visione di sistema;
- Gli elementi fondamentali per la fruizione degli spazi aziendali (strutture ed organizzazione);
- L'azienda ittica intesa come aula aperta (strutture ed organizzazione).

Esempi pratici di percorsi didattici relativi alla valorizzazione degli ambienti e delle risorse naturali

- Gli ecosistemi costieri, fluviali e lacuali veneti;
- Le risorse ittiche naturali e di allevamento;
- La filiera ittica veneta;
- I metodi di allevamento delle principali specie ittiche e molluschicole del Veneto;
- La percezione sensoriale non solo con le mani: i profumi, i colori, i sapori, i rumori della fattoria.