



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, normativo e fiscale.

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

Essere in grado di applicare la normativa in relazione agli obblighi sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e sugli aspetti igienico 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 rurale del Veneto: 8 ore

Saper trasferire gli elementi fondamentali del bagaglio storico culturale della tradizione rurale del territorio.

- I tratti storici della vita rurale veneta
- La bibliografia inerente la storia e la tradizione locale

3 Gestione della recettività: 12 ore

Essere in grado di rapportarsi con gli ospiti e di attuare norme di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi.

- Tipologie di rapporto 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 e a svolgere azioni e progetti di promozione e cura dell'immagine aziendale.

- Il marketing dell'offerta aziendale e del territorio
- I mezzi di comunicazione e di promozione
- Il mondo della rete e le potenzialità di Internet

5 La funzione sociale dell'impresa agricola: 4 ore

Promuovere lo sviluppo delle nuove funzioni dell'impresa agricola relative ad attività riabilitative, di integrazione sociale, lavorativa e imprenditoriale per persone svantaggiate, 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 regionali
- Esperienze di fattorie sociali nel Veneto

Verifica dell'apprendimento: prova finale, con compilazione di un questionario.

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

Durata: 50 ore

Obiettivi e contenuti formativi

1 Normativa e fiscalità: 12 ore

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

- Legge regionale 28/2012 Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario
- ⊖ Disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di 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 di contabilità
- Tecniche di rilevazione contabile e interpretazione delle elaborazioni
- Rilevazione diretta dei dati e risoluzione dei problemi contabili
- Gestione dei rapporti di connessione e complementarietà
- Il piano agrituristico aziendale

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 degli alimenti, vendita dei prodotti aziendali, lavorazione e trasformazione dei prodotti aziendali, deposito degli 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; acquisire abilità nella lavorazione e trasformazione degli alimenti secondo la tradizione e le buone norme igienico- sanitarie.

- La valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio
- La valorizzazione della cucina tradizionale
- Chimica e merceologia degli alimenti
- I valori nutrizionali degli alimenti
- Dalla terra alla tavola: percorso tecnico-operativo finalizzato all'utilizzo dei prodotti tipici del Veneto in cucina

5 Verifica dell'apprendimento: 4 ore

- Stesura di un elaborato propedeutico alla presentazione del Piano Agrituristico Aziendale.

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

Durata: 30 ore

Obiettivi e contenuti formativi

1 Normativa: 4 ore

Saper gestire le conoscenze necessarie alla gestione dell'attività didattica, sulla base dell'inquadramento normativo regionale.

- Legge regionale 28/2012 Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario
- Disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di fattoria didattica

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.

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

3 Organizzazione e pianificazione delle attività didattiche in fattoria, con esperienze pratiche: 10 ore

Riuscire a far emergere il valore educativo delle molteplici componenti che costituiscono 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 a cielo aperto" (strutture ed organizzazione)

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

- I diversi metodi e le diverse tecniche di coltivazione
- Il ciclo dei prodotti della terra: i cereali e le farine, il latte e i prodotti caseari, etc...
- Gli animali da cortile e gli animali da allevamento
- I biotopi della fattoria: il fosso, la siepe, la terra, l'acqua, etc...
- La percezione sensoriale non solo con le mani: i profumi, i colori, i sapori, i rumori della fattoria

4 Verifica dell'apprendimento: 4 ore

- Stesura di un elaborato propedeutico alla presentazione del Progetto Didattico Aziendale.

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 delle principali normative in materia fiscale-tributaria necessarie all'esercizio delle diverse attività

- Inquadramento giuridico e fiscale per svolgere attività di tipo multifunzionale nel comparto produttivo della pesca e/o dell'acquacoltura
- Gli 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 igienico- 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 bibliografia inerente la storia e le tradizioni locali

3 Gestione della recettività: 12 ore

Essere in grado di rapportarsi con gli ospiti e di attuare norme di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi.

- Tipologie di rapporto 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 e a svolgere azioni e progetti di promozione e cura dell'immagine aziendale.

- Il marketing dell'offerta aziendale e del territorio
- I mezzi di comunicazione e di promozione
- Il mondo della rete e le potenzialità di Internet

5 La funzione sociale dell'impresa ittica: 4 ore

Promuovere lo sviluppo di funzioni innovative da parte dell'impresa ittica, relative ad attività riabilitative, di integrazione sociale, lavorativa e imprenditoriale per persone svantaggiate, 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 regionali
- Esperienze di fattorie ittiche sociali nel Veneto

Verifica dell'apprendimento: prova finale, con compilazione di un questionario.

**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, sulla base dell'inquadramento normativo regionale.

- Legge regionale 28/2012 Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario
- Disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di fattoria didattica

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.

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

3 Organizzazione e pianificazione delle attività didattiche in fattoria, con esperienze pratiche: 10 ore

Riuscire a far emergere il valore educativo delle molteplici componenti che costituiscono 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 a cielo aperto" (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 molluschi del Veneto
- La percezione sensoriale non solo con le mani: i profumi, i colori, i sapori, i rumori della fattoria

4 Verifica dell'apprendimento: 4 ore

- Stesura di un elaborato propedeutico alla presentazione del Progetto Didattico Aziendale.