

| UNITA' DI COMPETENZA   | CAPACITA'   | CONOSCENZE / OBIETTIVI  | MODULI DIDATTICI   | TOTALE ORE | MODALITA' DIDATTICA | DURATA |
|--|---|---|--|------------|---------------------|--------|
| <b>1</b><br>Adempimenti fiscali, amministrativi e politiche agricole | Essere in possesso delle nozioni atte al raggiungimento degli obiettivi in merito ad adempimenti e responsabilità circa gli obblighi in materia di previdenza, contratti di lavoro dei dipendenti, gestione aziendale contabile, fiscale, PAC, PSR e condizionalità | Conoscenza delle principali nozioni in materia fiscale, contrattuale e contabile dell'azienda agricola, nozioni e funzioni della Politica Agricola Comunitaria e agevolazioni a livello comunitario, nazionale e regionale (PSR)  | • 1.a – Aspetti previdenziali e contratti di lavoro  | 8          | AULA                | 30 ORE |
|  |   |   | • 1.b - Gestione aziendale contabile fiscale   | 8          |                     |        |
|  |   |   | • 1.c - Aderire alla PAC   | 4          |                     |        |
|  |   |   | • 1.d - Aderire alle misure del PSR  | 6          |                     |        |
|  |   |   | • 1.e - Applicare la Condizionalità aziendale  | 4          |                     |        |
| <b>2</b><br>Igiene e sicurezza lavoro – Tutela ambientale            | Essere in possesso delle nozioni inerenti l'applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza aziendale D.Lgs. 81/08 a tutela della salute dei lavoratori, dell'igiene, sicurezza degli ambienti di lavoro e di salvaguardia del territorio (PAN)        | Conoscenza delle principali nozioni di tutela della salute, dell'igiene e della sicurezza sul posto di lavoro, dei lavoratori; analisi degli alimenti e controllo riferito alle filiere alimentari; salvaguardia del territorio e della salute pubblica (PAN), nozioni sulle normative alimentari, HACCP, le contaminazioni | • 2.a Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza aziendale (D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.) a tutela della salute dei lavoratori | 10         | AULA                | 30 ORE |
|  |   |   | • 2.b Applicare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro, sicurezza alimentare HACCP               | 12         |                     |        |
|  |   |   | • 2.c Applicare la normativa vigente in materia di salvaguardia del territorio (PAN)   | 8          |                     |        |

| UNITA' DI COMPETENZA | CAPACITA'  | CONOSCENZE / OBIETTIVI  | MODULI DIDATTICI   | TOTALE ORE | MODALITA' DIDATTICA | DURATA                              |
|----------------------|--|---|--|------------|---------------------|-------------------------------------|
| 3                    | Essere in possesso delle nozioni inerenti: il miglioramento delle capacità imprenditoriali, strumenti finanziari utili per il miglioramento delle strategie aziendali e la capacità imprenditoriale, linee guida per la costituzione e la promozione della filiera corta; valorizzazione e difesa del paesaggio rurale e prevenzione dell'erosione; tecniche per la promozione e produzione bio, dietetica e salutistica | Nozioni fondamentali per la conoscenza delle operazioni di interpretazione linguistica: nozioni di marketing, obiettivi, mercati di riferimento, strategie e tecniche di promozione; il marketing agroalimentare, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio; linee guida per la costituzione e la promozione della filiera corta, importanza strategica, promozione, azioni di supporto e le opportunità offerte dalla PAC; linee guida per la conservazione, caratterizzazione, promozione e valorizzazione della biodiversità vegetale; linee guida sullo spirito imprenditoriale e il fare impresa, consapevolezza del ruolo dell'imprenditore; tutela, valorizzazione promozione del paesaggio rurale e prevenzione dell'erosione; sistemi di certificazione dei prodotti agroalimentari; aspetti normativi sulla sicurezza alimentare, la qualità dei prodotti, la rintracciabilità. | • 3.a Tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli                             | 8          | aula                | 70 ORE                              |
|                      |  |   | • 3.b Promozione e valorizzazione dell'agro-biodiversità                                   | 6          |                     |                                     |
|                      |  |   | • 3.c Promozione filiera corta   | 8          |                     |                                     |
|                      |  |   | • 3.d Tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole | 8          |                     |                                     |
|                      |  |   | • 3.e Promozione e difesa del paesaggio rurale   | 6          |                     |                                     |
|                      |  |   | • 3.f Metodi e processi di agricoltura sociale   | 6          |                     |                                     |
|                      |  |   | • 3.g Produzioni dietetiche e salutistiche (BIO)   | 6          |                     |                                     |
|                      |  |   | • 3.h Supporto all'innovazione organizzativa e di qualità nelle filiere                    | 8          |                     |                                     |
|                      |  |   | • 3.i Tecniche di prevenzione dell'erosione  | 6          |                     |                                     |
|                      |  |   | • 3.l Miglioramento della capacità imprenditoriali   | 8          |                     |                                     |
|                      |  |   | Tematiche afferenti le focus area  |            |                     | • 3.m VISITE DIDATTICHE E AZIENDALI |
|                      |  |   | • ATTIVITA' DIMOSTRATIVE IN CAMPO  | 10         |                     |                                     |

**MODALITA' DI VALUTAZIONE: UNITA' DI COMPETENZA 1**

| UNITA' DI COMPETENZA  | OGGETTO DI OSSERVAZIONE  | INDICATORI   | RISULTATO ATTESO   | MODALITA'   | DURATA DELLA PROVA   | PROFILO VALUTATORE   |
|---|--|--|--|---|--|--|
| 1<br><br>Adempimenti fiscali, amministrativi e politiche agricole | La valutazione delle competenze acquisite riguarderanno: obblighi fiscali amministrativi di gestione economico/finanziaria dell'azienda agricola; obblighi previdenziali e contratti di lavoro agricolo; individuazione e concetto di Politica Agricola Comunitaria (PAC); incentivi, agevolazioni (PSR); norme e regole che le aziende agricole devono rispettare per poter accedere regime al pagamento unico. Criteri di gestione obbligatori (CGO) e Buone Condizioni Agronomiche ed Ambientali (BCAA) | Le modalità di valutazione adottate dal docente saranno tese a far emergere le competenze acquisite nelle aree tematiche:<br>1 – aspetti gestionali contabili e fiscali<br>2 – aspetti previdenziali e contratti di lavoro<br>3 – politica agricola comunitaria (PAC)<br>4 – agevolazioni agli investimenti a favore delle imprese agricole a livello comunitario, nazionale e regionale (PSR)<br>5 – condizionalità: criteri di gestione obbligatorie e norme finalizzate al mantenimento delle buone condizioni agronomiche ed ambientali delle terre agricole | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepire le principali nozioni inerenti: materia contabile e fiscale, previdenziale e contrattualistica del lavoro; organizzazione aziendale del lavoro; politiche agrarie (PAC); agevolazioni ed investimenti (PSR);</li> <li>• Individuare e capire obblighi e agevolazioni di una impresa agricola</li> <li>• Saper applicare nella professione di imprenditore agricolo le discipline relative alla professione soprattutto con riferimento agli obblighi fiscali contrattualistici ed amministrativi; di rispetto delle norme finalizzate al mantenimento delle buone condizioni agronomiche ed ambientali delle terre agricole</li> </ul> | Alla fine del percorso formativo, i partecipanti sosterranno una verifica finale diretta ad accertare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali:<br><b>prova scritta</b> per la verifica dell'apprendimento delle competenze cognitive;<br><b>prova pratica</b> per la verifica delle competenze tecnico-professionali | <p><b>Prova scritta:</b><br/>- Test a scelta multipla<br/>- 30 domande<br/>- durata: 60 minuti</p> <p><b>Prova pratica:</b><br/>La durata della prova pratica è variabile in funzione delle tematiche trattate e dal numero dei candidati valutati di volta in volta</p> | I docenti laureati sono esperti nelle seguenti materie:<br><br>Diritto fiscale, Amministrativo, Contrattualistica del lavoro ed obblighi previdenziali, politiche agricole, scienze agrarie e forestali, ed esercitano attività di formatori in questo ambito da diversi anni. (Si veda CV allegato) |

**MODALITA' DI VALUTAZIONE: UNITA' DI COMPETENZA 2**

| UNITA' DI COMPETENZA                                      | OGGETTO DI OSSERVAZIONE  | INDICATORI   | RISULTATO ATTESO   | MODALITA'   | DURATA DELLA PROVA  | PROFILO VALUTATORE  |
|---|--|--|--|---|---|---|
| 2<br><br>Igiene e sicurezza lavoro<br>– Tutela ambientale | La valutazione delle competenze acquisite riguarderanno: norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; prevenzione e sicurezza sul lavoro in agricoltura: gestione dei rischi macchine, uso dei fitofarmaci, prevenzione e sicurezza negli allevamenti, nozioni sulle normative alimentari, il sistema HACCP per il settore agroalimentare; contaminazioni. Nozioni in merito a Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e la salvaguardia del territorio (PAN) | Le modalità di valutazione adottate dal docente avranno lo scopo di fare emergere le conoscenze e le competenze acquisite nelle aree seguenti:<br>1 – principi normativi del D.lgs. 81/08<br>2 – principi sui rischi specifici sull'impresa agricola<br>3 – sicurezza alimentare metodo HACCP<br>4 – salvaguardia del territorio PAN | Per la professione di imprenditore agricolo:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepire ed applicare le principali nozioni inerenti tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, dei lavoratori, della igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro; analisi degli alimenti e controllo qualità riferito alle filiere alimentari; PAN</li> <li>• Individuare e capire le principali norme sui principali rischi e l'importanza della prevenzione; HACCP per il settore agroalimentare, nozioni del PAN per l'uso sostenibile e la salvaguardia del territorio</li> </ul> | Alla fine del percorso formativo, i partecipanti sosterranno una verifica finale diretta ad accertare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali:<br><b>prova scritta</b> per la verifica dell'apprendimento delle competenze cognitive;<br><b>prova pratica</b> per la verifica delle competenze tecnico-professionali | <b>Prova scritta:</b><br>- Test a scelta multipla<br>- 30 domande<br>- durata: 60 minuti<br><br><b>Prova pratica:</b><br>La durata della prova pratica è variabile in funzione delle tematiche trattate e dal numero dei candidati valutati di volta in volta | I docenti laureati sono esperti nelle seguenti materie:<br><br>Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro;<br>Tutela ambientale, scienze agrarie e forestali ed esercitano attività di formatori in questo ambito da diversi anni. (Si veda CV allegato) |

**MODALITA' DI VALUTAZIONE: UNITA' DI COMPETENZA 3**

| UNITA' DI COMPETENZA                       | OGGETTO DI OSSERVAZIONE  | INDICATORI  | RISULTATO ATTESO   | MODALITA'   | DURATA DELLA PROVA  | PROFILO VALUTATORE  |
|--|--|---|--|---|---|---|
| 3<br><br>Tematiche afferenti le focus area | La valutazione delle competenze acquisite riguarderanno: Marketing: obiettivi, mercati, strategie, tecniche di promozione dei prodotti agricoli; Strategie ecosostenibili nella protezione delle colture; Metodi e strategie di difesa fitosanitaria sostenibile; Linee guida per la costituzione, promozione, domanda e offerta, azione di supporto della filiera corta; Sistemi di certificazione dei prodotti, tecniche di tracciabilità e certificazione dei prodotti, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole BIO, Promozione e difesa del paesaggio rurale e dell'erosione, Supporto all'innovazione organizzativa e ampliamento dell'offerta attraverso la creazione di agriturismi, fattorie didattiche, sociali e ospitalità rurale; metodi e processi di agricoltura sociale, Miglioramento delle capacità imprenditoriali | Le modalità di valutazione adottate dal docente saranno tese a far emergere le competenze acquisite nelle seguenti aree:<br>1 - Tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli,<br>2 - Promozione e valorizzazione dell'agro-biodiversità,<br>3 - Promozione filiera corta,<br>4 - Tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole,<br>5 - Promozione e difesa del paesaggio rurale,<br>6 – Tecniche di prevenzione dell'erosione<br>7 - Produzioni dietetiche e salutistiche (BIO),<br>8 - Supporto all'innovazione organizzativa e di qualità nelle filiere,<br>9 – Metodi e processi di agricoltura sociale,<br>10 - Miglioramento delle capacità imprenditoriali | Recepire le principali nozioni inerenti alle:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli e della filiera corta</li> <li>tecniche di tracciabilità e certificazione prodotti agricoli</li> <li>promozione e salvaguardia paesaggio rurale, tecniche di prevenzione dell'erosione</li> <li>metodi e processi di agricoltura sociale e bio</li> <li>miglioramento capacità imprenditoriali</li> </ul> | Alla fine del percorso formativo, i partecipanti sosterranno una verifica finale diretta ad accertare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali:<br><b>prova scritta</b> per la verifica dell'apprendimento delle competenze cognitive;<br><b>prova pratica</b> per la verifica delle competenze tecnico-professionali | <b>Prova scritta:</b><br>- Test a scelta multipla<br>- 30 domande<br>- durata: 60 minuti<br><br><b>Prova pratica:</b><br>La durata della prova pratica è variabile in funzione delle tematiche trattate e dal numero dei candidati valutati di volta in volta | I docenti laureati sono esperti nelle seguenti materie:<br><br>Tutela ambientale, politiche agricole, scienze agrarie, ambientali e forestali, economia e marketing ed esercitano attività di formatori in questo ambito da diversi anni. (Si veda CV allegato) |