

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE / OBIETTIVI	MODULI DIDATTICI	TOTALE ORE	MODALITA' DIDATTICA	DURATA
1 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	<ul style="list-style-type: none"> 1.a Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza aziendale (D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.) a tutela della salute dei lavoratori 	4	aula	12 ORE
			<ul style="list-style-type: none"> 1.b Applicare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro, sicurezza alimentare HACCP 	4		
			<ul style="list-style-type: none"> 1.c Applicare la normativa vigente in materia di salvaguardia del territorio (PAN) 	4		

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE / OBIETTIVI	MODULI DIDATTICI	TOTALE ORE	MODALITA' DIDATTICA	DURATA
2	Essere in possesso delle nozioni inerenti: strumenti utili per il miglioramento delle strategie di marketing dei prodotti e la capacità imprenditoriale, linee guida per la promozione della filiera corta; difesa del paesaggio rurale; tecniche per la promozione e produzione bio, dietetica e salutistica	Nozioni fondamentali per la conoscenza delle operazioni di interpretazione linguistica: nozioni di marketing e 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; sistemi di certificazione dei prodotti agroalimentari; aspetti normativi sulla sicurezza alimentare, la qualità dei prodotti, la rintracciabilità.	• 2.a Tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli	4	aula	30 ORE
			• 2.b Promozione e valorizzazione dell'agro-biodiversità	4		
			• 2.c Promozione filiera corta	4		
			• 2.d Tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole	6		
			• 2.e Promozione e difesa del paesaggio rurale	4		
			• 2.f Produzioni dietetiche e salutistiche (BIO)	4		
			• 2.g Miglioramento della capacità imprenditoriali	4		
			• 2.h VISITE DIDATTICHE E AZIENDALI	4	Pratica	8
			• ATTIVITA' DIMOSTRATIVE IN CAMPO	4		

MODALITA' DI VALUTAZIONE: UNITA' DI COMPETENZA 1

UNITA' DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITA'	DURATA DELLA PROVA	PROFILO VALUTATORE
1 Igiene e sicurezza lavoro – 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: 1 – principi normativi del D.lgs. 81/08 2 – principi sui rischi specifici sull'impresa agricola 3 – sicurezza alimentare metodo HACCP 4 – salvaguardia del territorio PAN	Per la professione di imprenditore agricolo: <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 	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: prova scritta per la verifica dell'apprendimento delle competenze cognitive; prova pratica per la verifica delle competenze tecnico-professionali	Prova scritta: - Test a scelta multipla - 30 domande - durata: 60 minuti Prova pratica: 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: Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro; Tutela ambientale, 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 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, Supporto all'innovazione organizzativa e ampliamento dell'offerta attraverso la creazione di agriturismi, fattorie didattiche, sociali e ospitalità rurale; Miglioramento delle capacità imprenditoriali	Le modalità di valutazione adottate dal docente saranno tese a far emergere le competenze acquisite nelle seguenti aree: 1 - Tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli, 2 - Promozione e valorizzazione dell'agro-biodiversità, 3 - Promozione filiera corta, 4 - Tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole, 5 - Promozione e difesa del paesaggio rurale, 6 – Produzioni dietetiche e salutistiche (BIO), 7 - Miglioramento delle capacità imprenditoriali	Recepire le principali nozioni inerenti alle: <ul style="list-style-type: none"> tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli e della filiera corta tecniche di tracciabilità e certificazione prodotti agricoli promozione e salvaguardia paesaggio rurale metodi e processi di agricoltura sociale e bio miglioramento capacità imprenditoriali 	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: prova scritta per la verifica dell'apprendimento delle competenze cognitive; prova pratica per la verifica delle competenze tecnico-professionali	Prova scritta: - Test a scelta multipla - 30 domande - durata: 60 minuti Prova pratica: 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: Tutela ambientale, politiche agricole, scienze agrarie, economia e marketing ed esercitano attività di formatori in questo ambito da diversi anni. (Si veda CV allegato)