



**CORERAS**  
Consorzio Regionale per la Ricerca  
Applicata e la Sperimentazione

## **CORERAS - Consorzio per la Ricerca Applicata e la Sperimentazione**

### **P.S.R. SICILIA 2014 - 2022**

#### **MISURA 1 - “Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione”**

#### **Sottomisura 1.1 “Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze”**

**Bando 2024 (approvato con D.D.G. 1415/2024 del 25/03/2024)**

## **CONTENUTI DIDATTICI DELLE ATTIVITA' FORMATIVE**

**Al 17/01/2025**

**FOCUS AREA 2B** Progetto: “FOR.G.I.A. Formazione Giovani Imprenditori Agricoli”  
(Domanda SIAN 44250115399 del 13/06/2024)

**FOCUS AREA 3A** Progetto: “FOR QUALITY – Formazione per la qualità” (Domanda SIAN  
44250115381 del 13/06/2024)

**FOCUS AREA 4B** Progetto: “E.R.E. – Efficienza – Resilienza – Ecosostenibilità” (Domanda  
SIAN 44250115415 del 13/06/2024)

**FOCUS AREA 6C** Progetto: “TEST – Tecnologie Elettroniche e Sviluppo del Territorio”  
(Domanda SIAN 44250115407 del 13/06/2024)

## SOTTOMISURA 1.1 – BANDO 2024

### CONTENUTI DIDATTICI FOCUS AREA: 2B

#### Titolo/denominazione “*FOR.G.I.A. Formazione Giovani Imprenditori Agricoli*”

#### Intervento formativo 1.1 01 “Conduttore azienda agricola/capoazienda”

##### Dettaglio ore per singolo modulo

N.	Modulo formativo	Ore
1	Gestione aziendale, commercializzazione, vendita diretta e filiera corta, marketing e logistica	30
2	Contabilità agraria	25
3	Legislazione fiscale, tributaria, diritto agrario, normativa rifiuti agricoli, legislazione comunitaria e legislazione della pubblica amministrazione.	20
4	Informazioni sul PSR e sulle provvidenze regionali, nazionali e comunitarie a favore dell'agricoltura	20
5	Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità e alla necessità di promuovere l'agricoltura a basso impatto ambientale	15
6	Informatica, innovazione tecnica e tecnologica compreso l'uso delle tic	20
7	Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare	10
8	Sviluppo di relazioni di filiera nei settori agricolo, forestale ed alimentare	15
9	Produzione e utilizzo di fonti di energia alternativa	10
10	Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il piano regionale per la difesa degli incendi	5
11	Aspetti inerenti la sicurezza sul lavoro	5
12	Trasferimento dei risultati della ricerca	5
13	Stage in aziende leader	20
<b>Totale</b>		<b>200</b>

##### Descrizione di ogni singolo modulo formativo

Modulo	Descrizione
Modulo 1: Gestione aziendale, commercializzazione, vendita diretta e filiera corta, marketing e logistica	Elementi di economia e controllo di gestione; tecniche di pianificazione e controllo del lavoro, sistemi di qualità e principali modelli; vision, mission e strategie d'impresa; ; il business plan; strumenti di gestione del rischio in agricoltura; diversificazione e multifunzionalità dell'azienda agricola; agriturismo e filiere turistiche; l'orientamento al mercato e filosofia e tecniche del marketing; elementi di comunicazione, problem solving e customer Satisfiction; mercati agroalimentari di riferimento; canali distributivi e operatori di mercato in funzione della logistica; trasformazione di prodotti compresi nell'Allegato 1 del Trattato; vendita diretta e filiera corta; punti vendita aziendali e mercati degli agricoltori; guide, sagre e degustazioni; l'evoluzione delle politiche commerciali comunitarie; il made in Italy ed il confronto tra culture aziendali di altri paesi.

<p>Modulo 2: Contabilità agraria</p>	<p>Elementi di contabilità, contrattualistica e gestione dei fornitori e dei clienti; la contabilità generale; i sistemi e le fasi contabili; il piano dei conti; le registrazioni contabili; il bilancio dell'impresa agraria; metodologie contabili alternative; la contabilità analitica; esercitazioni pratiche riferite alla situazione dell'azienda di appartenenza; le principali classificazioni dei costi; i margini di contribuzione; la determinazione del punto di pareggio aziendale; il concetto di leva operativa; il budget e le politiche aziendali; il budget e il ciclo produttivo e distributivo; il budget e il ciclo economico finanziario patrimoniale; il piano integrato di vendita, produzione e scorte; il budget commerciale o del sistema distributivo; i budget aziendali; l'analisi degli scostamenti come fondamento del reporting aziendale; l'analisi degli scostamenti in contesti dinamici; le registrazioni contabili ai fini dell'IVA</p>
<p>Modulo 3: Legislazione fiscale, tributaria, diritto agrario, normativa rifiuti agricoli, legislazione comunitaria e legislazione della pubblica amministrazione.</p>	<p>L'impresa agricola secondo la normativa vigente; le forme giuridiche dell'impresa agricola; il credito in agricoltura; la DIA; forme societarie e contratti agrari; strumenti di gestione del rischio in agricoltura; normativa tributaria e amministrativa-fiscale; tasse e imposte; aspetti normativi della vendita diretta; aspetti normativi connessi agli strumenti di trasferimento del rischio in agricoltura; fidejussioni bancarie e strumenti di garanzia; legislazione comunitaria, nazionale e regionale di settore; cenni di legislazione della pubblica amministrazione; il SIAN e il fascicolo aziendale; ruolo di AGEA e norme applicative; modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura; ruolo del Mipaaf e della Regione nelle politiche agricole, alimentari e forestali.</p>
<p>Modulo 4: Informazioni sul PSR e sulle provvidenze regionali, nazionali e comunitarie a favore dell'agricoltura</p>	<p>Cenni sulla storia dell'Unione Europea e sulla PAC, Strategia "Europa 2020", Quadro strategico Comune e lo Sviluppo Rurale; il PSR Sicilia 2014-2020 con particolare attenzione agli obiettivi della Focus Area 2B, alla Sottomisura 6.1 e "pacchetto giovani"; il Piano di sviluppo aziendale nel PSR; l'agricoltore attivo e i capisaldi della riforma della PAC; pagamenti diretti, "OCM Unica", la Banca della Terra regionale; l'agricoltura sociale.</p>
<p>Modulo 5: Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità e alla necessità di promuovere l'agricoltura a basso impatto ambientale</p>	<p>Elementi di agronomia, ecologia e difesa antiparassitaria; normativa in materia di ambiente con particolare riferimento alla Direttiva "Habitat", alla Direttiva "Nitrati" e alla Direttiva "Acque"; normativa in materia di gestione dei rifiuti agricoli; il sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti (SISTR); il Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN), la gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità; Criteri di Gestione Obbligatorie e Buone Condizioni Agronomiche e Ambientali; metodi di coltivazione eco-compatibili (agricoltura biologica; agricoltura integrata; agricoltura conservativa; impegni agro-climatico-ambientali; fertilità del suolo e nutrizione delle piante; protezione delle colture e norme tecniche; il ruolo dell'allevamento animale negli ecosistemi; le superficie boschive, caratteristiche e potenzialità delle specie vegetali e loro governo; prodotti dei boschi e caratterizzazione delle produzioni forestali; minacce e azioni di intervento per la lotta ai cambiamenti climatici; tutela e conservazione delle risorse genetiche di interesse agrario; agricoltura di precisione</p>
<p>Modulo 6: Informatica, innovazione tecnica e tecnologica compreso l'uso delle tic</p>	<p>Piattaforma e-learning: modalità di accesso alla piattaforma e-learning; struttura didattica; strumenti e risorse. Concetti di base della Tecnologia dell'Informazione: hardware, software, sistemi operativi; applicazioni software proprietarie ed <i>Open Source</i>. Strumenti di collaborazione in tempo reale (RTCE): elaborazione testi (<i>Word Processing</i>), fogli elettronici (<i>SpreadSheets</i>). Principali aspetti sulla</p>

	sicurezza informatica. <i>E-commerce</i> e principi di <i>Social Media Marketing</i> . Cenni sui Sistemi Informativi Territoriali.
Modulo 7: Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare	Caratteristiche dei prodotti, servizi e dei metodi produttivi; normativa igienico sanitaria per la gestione di prodotti alimentari e la sicurezza alimentare; la metodologia HACCP; l'analisi dei pericoli (HA) nel settore agroalimentare; presentazione dell'esercitazione sull'HACCP nell'Agricoltura Biologica; discussione dei risultati dell'esercitazione con casi aziendali esplicativi; Punti Critici di Controllo (CCP) nel settore agroalimentare; gestione e verifica del sistema documentale di supporto; Sistemi di certificazione; tracciabilità e rintracciabilità; la contraffazione alimentare; La tracciabilità della filiera alimentare ed il Reg. CE. 178/2002; sistemi di registrazione e raccolta dati nell'azienda alimentare. marchi privatistici e collettivi; le indicazioni geografiche e le denominazioni di origine; prodotti a marchio DOP IGP, STG, IG; prodotti agroalimentari tradizionali; la shelf-life degli alimenti. Norme per l'etichettatura dei prodotti. Qualità e customer loyalty. Frodi e contraffazione.
Modulo 8: Sviluppo di relazioni di filiera nei settori agricolo, forestale ed alimentare	I modelli associativi e la normativa di riferimento; sistema agroalimentare e sistema agroindustriale: definizioni ed elementi fondamentali; canali distributivi e loro forme organizzative; relazioni di filiera nei settori agricolo, forestale e alimentare; concetto di integrazione di filiera; contratti di filiera e contratti quadro; cooperazione, organizzazioni di produttori e organizzazioni interprofessionali; rapporti di filiera relativi al commercio agroalimentare all'ingrosso e al dettaglio; e-commerce; la cooperazione nel PSR Sicilia 2007-2013; i Gruppi di Acquisto (gruppi organizzati di consumatori e gruppi di acquisto solidali), forme di aggregazione di imprese (distretti produttivi agricoli, cluster, reti, poli, ecc.); l'importanza del coordinamento delle iniziative di politica ambientale (i biodistretti; i patti di fiume); il Piano del cibo. I presidi Slow food. I rapporti fra imprese e territorio. La responsabilità sociale di impresa. Certificazione Forestale e Certificazione della Catena di Custodia
Modulo 9: Produzione e utilizzo di fonti di energia alternativa	Elementi di sostenibilità economica, sociale ed ambientale ed utilizzo di fonti alternative di energia; caratteristiche energetiche globali, puntuali e temporali della radiazione solare; l'effetto fotovoltaico; fonti rinnovabili di energia, con particolare riferimento alle colture agro-energetiche per la produzione di biomassa e al trattamento dei reflui zootecnici; GSE e Conto energia; problematiche legate all'ecologia del paesaggio e del verde urbano; conoscenza e comprensione del territorio agroforestale.
Modulo 10: Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il piano regionale per la difesa degli incendi	Norme nazionali e regionali sugli incendi boschivi; fattori di rischio d'incendio boschivo e azioni di prevenzione; norme di condizionalità agricola e forestale; ruolo di AGEA e norme applicative.
Modulo 11: Aspetti inerenti la sicurezza sul lavoro	Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro; aspetti generali del D.lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni; prevenzione degli infortuni e l'igiene del lavoro; i soggetti della prevenzione: il medico competente, il datore di lavoro, i dirigenti e i preposti, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza; i lavoratori incaricati dell'attività di pronto soccorso, di lotta antincendio e di evacuazione; i piani di emergenza.

Modulo 12: Trasferimento dei risultati della ricerca	I principali sistemi informatici per la gestione e il monitoraggio delle attività produttive agricole integrati con l'applicazione software GAIA del CREA-PB (ex INEA)  Il software sperimentale WAIA per migliorare la performance economica dell'impresa agricola e l'audit aziendale (Trasferimento dei risultati del progetto "GAIA Sicilia" realizzato dal Centro di Ricerca CREM in ATS, con il contributo del PSR Sicilia 2007-2013, Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e in quello forestale" - Bando 2009)
Stage	Conoscenza dell'azienda, del suo management e del contesto di riferimento; confronto con quanto appreso durante il corso e eventuali possibili applicazioni pratiche
Verifica Finale - Prova scritta e colloquio	

### **Intervento formativo 1.1. 01 e 1.1 05 "Avvio di start-up agricole"**

#### **Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>Ore</b>
1	Fare impresa in agricoltura	10
2	Analisi del contesto e strategie per le nuove imprese agricole	15
3	Legislazione di settore	10
4	Capitale umano, capitale fisico e capitale finanziario	15
5	Business plan	35
6	Buone prassi	5
7	Web marketing	10
<b>Totale</b>		<b>100</b>

#### **Descrizione di ogni singolo modulo formativo**

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
Modulo 1: Fare impresa in agricoltura	- Chi può essere imprenditore agricolo: caratteristiche di personalità, attitudini e competenze  - Indirizzo produttivo aziendale: la scelta
Modulo 2: Analisi del contesto e strategie per le nuove imprese agricole	- Contesto aziendale e territoriale oggetto dell'iniziativa imprenditoriale  - Punti di forza e criticità  - Possibili strategie per superare le criticità
Modulo 3: Legislazione di settore	- Elementi di diritto e gestione delle società commerciali

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La normativa delle associazioni e organizzazioni di produttori</li> <li>- Le opportunità derivanti dall'interprofessione</li> <li>- La rete d'impresa – Il valore aggiunto, le economie di scala</li> <li>- Norme e scenari dei fenomeni associativi</li> </ul>
Modulo 4: Capitale umano, capitale fisico e capitale finanziario	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi delle risorse umane e definizione fabbisogno</li> <li>- Inventario capitale fisico</li> <li>- Gli strumenti finanziari a disposizione per l'avvio-accesso al finanziamento pubblico</li> </ul>
Modulo 5: Business plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'idea imprenditoriale e la sua fattibilità (servizi, prodotti, concorrenti, fornitori)</li> <li>- Lo scenario: macro e micro ambiente</li> <li>- I potenziali clienti</li> <li>- La ricerca delle risorse la definizione della composizione del budget</li> <li>- Marketing – Analisi di mercato e scelte di produzione</li> <li>- Organizzare l'azienda</li> <li>- Individuazione forma giuridica</li> <li>- Redazione piano d'impresa</li> </ul>
Modulo 6: Buone prassi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esperienze di associazionismo, le nuove figure e i ruoli nei processi partecipativi.</li> </ul>
Modulo 7: Web marketing	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'utilizzo del web come canale di promozione, di acquisizione e vendita di beni e servizi</li> </ul>
Modulo 8: Tirocinio in azienda	Applicazione in azienda dei concetti acquisiti durante la formazione d'aula
Verifica finale - Test a risposta multipla e colloquio	

**Intervento formativo 1.1. 02: “Attività inerenti le TIC, attività informatiche ed elettroniche, e-commerce”**

**Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>Ore</b>
1	Il Web marketing come risorsa fondamentale per lo sviluppo di un'impresa.	2
2	L'e-commerce a sostegno delle produzioni tipiche e di qualità	2
<b>Totale</b>		<b>4</b>

## Descrizione di ogni singolo modulo formativo

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
Modulo 1: Il Web marketing come risorsa fondamentale per lo sviluppo di un'impresa.	La creazione di una presenza online realmente utile allo sviluppo aziendale: <ul style="list-style-type: none"><li>• visibilità sui motori di ricerca;</li><li>• profili aziendali per Facebook, Google, YouTube, etc...</li><li>• campagne promozionali mediante newsletter, Facebook ADS e Google Adwords;</li><li>• usabilità e accessibilità dei siti web.</li></ul>
Modulo 2: L'e-commerce a sostegno delle produzioni tipiche e di qualità	Evoluzione del commercio elettronico: <ul style="list-style-type: none"><li>- supporto alle transazioni commerciali in forma elettronica (Electronic Data Interchange – EDI)</li><li>- "e-commerce" - acquisto di beni e servizi attraverso il World Wide Web, con servizi di pagamento in linea.</li></ul> Tipologia di prodotto: <ul style="list-style-type: none"><li>- BIO, DOP, IGP, STG, PAT</li></ul> Tipologie di commercio elettronico <ul style="list-style-type: none"><li>Business to Business (B2B)</li><li>Business to Consumer (B2C)</li></ul> Problematiche del commercio elettronico

## SOTTOMISURA 1.1 – BANDO 2024

### CONTENUTI DIDATTICI FOCUS AREA: 3A

*Titolo/denominazione Progetto: “FOR QUALITY – Formazione per la qualità”*

#### Intervento formativo 1.1 01 “Tecnico esperto nella filiera zootecnica e nella lavorazione delle carni”

##### Dettaglio ore per singolo modulo

N.	Modulo formativo	Ore
1	Approccio alla zootecnia: principali specie di interesse umano e focus su bovini, ovini e suini (biologia/allevamento)	6
2	Le lavorazioni delle carni nell’azienda agroalimentare	16
3	La Sicurezza alimentare	12
4	La certificazione biologica nel settore della zootecnia (allevamenti e carni)	4
5	Marchi DOP, IGP, DOC, DOCG, BIO, e P.A.T.	4
6	Visita in azienda/laboratorio di lavorazione	6
<b>Totale</b>		<b>48</b>

##### Descrizione di ogni singolo modulo formativo

Modulo	Contenuti didattici
Modulo 1: Approccio alla zootecnia: principali specie di interesse umano e focus su bovini, ovini e suini (biologia/allevamento)	La zootecnia: storia, caratteristiche Principali specie di interesse umano per l’allevamento e la produzione Bovini/Equini/Suoni/Ovini: biologia, tipologie di allevamento, razze siciliane
Modulo 2: Le lavorazioni delle carni nell’azienda agroalimentare	Il comparto produttivo della lavorazione delle carni Output produttivi e qualità delle produzioni Le lavorazioni della carne
Modulo 3: Normativa HACCP da Cat. A	Il sistema HACCP (compiti e funzioni) Nozioni di chimica e fisica Nozioni di microbiologia alimentare Importanza del controllo visivo Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori Valutazione del controllo delle temperature e del microclima Igiene delle strutture e delle attrezzature Igiene del personale e rispetto delle norme, conformemente a quanto previsto dal REG. CE. 852/04
Modulo 4: La certificazione biologica nel settore della zootecnia (allevamenti e carni)	Norme e regolamenti del settore biologico in Italia Adesione al sistema di controllo (Fascicolo aziendale, Notifica, P.A.P.) La gestione di un’azienda in biologico: adempimenti e procedure
Modulo 5: Marchi DOP, IGP, IGT, DOC; DOCG, BIO E P.A.T.	Definizione Prodotti tipici e di qualità Disposizioni regolamentari I prodotti DOP, IGP ed STG I prodotti agroalimentari tradizionali I prodotti locali Indicazioni facoltative di qualità I prodotti biologici



	I marchi di qualità Iter di certificazione Il disciplinare di produzione Il sistema dei controlli.
Modulo 6: Visita in azienda/laboratorio di lavorazione	Visite guidate presso aziende del settore

### **Intervento formativo 1.1 01 “Tecnico esperto nella filiera della vite e del vino”**

#### **Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>Ore</b>
1	Approccio alla viticoltura: storia, le tipologie di coltivazione, le varietà siciliane	6
2	Microbiologia e chimica dei processi di lavorazione	16
3	La Sicurezza alimentare	12
4	La certificazione biologica nel settore della viticoltura	4
5	Marchi DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, BIO, e P.A.T.	4
6	Tecnologia dei processi produttivi, organizzazione e logistica visita didattica	6
<b>Totale</b>		<b>48</b>

#### **Descrizione di ogni singolo modulo formativo**

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
Modulo 1: Approccio alla viticoltura: storia, le tipologie di coltivazione, le varietà siciliane	La viticoltura: storia, caratteristiche Principali varietà siciliane Tipologie di coltivazione della vite a panorama del settore siciliano
Modulo 2: Microbiologia e chimica dei processi di lavorazione	Il comparto produttivo del settore della vite Output produttivi e qualità delle produzioni Microbiologia e chimica dei processi di lavorazione
Modulo 3. Normativa HACCP da Cat. A	Il sistema HACCP (compiti e funzioni) Nozioni di chimica e fisica Nozioni di microbiologia alimentare Importanza del controllo visivo Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori Valutazione del controllo delle temperature e del microclima Igiene delle strutture e delle attrezzature Igiene del personale e rispetto delle norme, conformemente a quanto previsto dal REG. CE. 852/04
Modulo 4: La certificazione biologica nel settore della viticoltura	Norme e regolamenti del settore biologico in Italia Adesione al sistema di controllo (Fascicolo aziendale, Notifica, P.A.P.) La gestione di un'azienda in biologico: adempimenti e procedure
Modulo 5: Marchi DOP, IGP, IGT, DOC; DOCG, BIO E P.A.T.	Definizione Prodotti tipici e di qualità Disposizioni regolamentari I prodotti DOP, IGP ed STG I prodotti agroalimentari tradizionali I prodotti locali Indicazioni facoltative di qualità

	I prodotti biologici I marchi di qualità Iter di certificazione Il disciplinare di produzione Il sistema dei controlli.
Modulo 6: Tecnologia dei processi produttivi, organizzazione e logistica visita didattica	Visite guidate presso aziende del settore

### **Intervento formativo 1.1 02 “Le moderne Strategie di marketing e cooperazione per il potenziamento delle filiere”**

#### **Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>Ore</b>
1	Marketing agroalimentare	2
2	Il customer journey e il communication mix agroalimentare	2
<b>Totale</b>		<b>4</b>

#### **Descrizione di ogni singolo modulo formativo**

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
Modulo 1: Marketing agroalimentare	Identificazione dei target di mercato (consumatori locali, turisti, esportazione). Come differenziarsi nel mercato agroalimentare. Come costruire un brand riconoscibile. Raccontare la storia del prodotto e del territorio. Collaborazioni e reti: Costruire sinergie con altri produttori e attività locali (ristoranti, negozi).
Modulo 2: Il customer journey e il communication mix agroalimentare	Prepararsi al meglio per presentare i propri prodotti. Partecipazione a eventi e fiere agroalimentari: Focus sul marketing digitale. la gestione dell'immagine sul web. Social media, mobile, e-mailing, SEO e SEM etc. Creazione di contenuti coinvolgenti (foto, video, storie) Gestione delle relazioni con i clienti (CRM): Fidelizzazione dei clienti e strategie per mantenere i contatti.

## SOTTOMISURA 1.1 – BANDO 2024

### CONTENUTI DIDATTICI FOCUS AREA: 4B

*Titolo/denominazione Progetto: “E.R.E. – Efficienza – Resilienza – Ecosostenibilità”*

#### Intervento formativo 1.1 01 “Sistemi efficienti di distribuzione dell'acqua irrigua e della fertirrigazione”

##### Dettaglio ore per singolo modulo

N.	Modulo formativo	Ore
1	Le fonti idriche per uso irriguo	4
2	La qualità dell'acqua di irrigazione	4
3	I sistemi di distribuzione dell'acqua irrigua	4
4	La fertirrigazione	4
<b>Totale</b>		<b>16</b>

##### Descrizione di ogni singolo modulo formativo

Modulo	Contenuti didattici
Le fonti idriche per uso irriguo	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le fonti idriche; invasi artificiali, fiumi, laghi, consorzi irrigui, le diverse tipologie di pozzo</li><li>- Principi normativi che regolano l'attingimento delle acque irrigue siciliane</li></ul>
La qualità dell'acqua di irrigazione	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'analisi chimica dell'acqua di irrigazione</li><li>- Come effettuare un corretto prelievo</li><li>- Come interpretare un'analisi chimica dell'acqua di irrigazione</li><li>- L'importanza della reazione pH</li><li>- I carbonati e i bicarbonati</li></ul>
I sistemi di distribuzione dell'acqua irrigua	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'impianto irriguo</li><li>- Scelta del sistema di filtraggio</li><li>- microirrigazione</li><li>- subirrigazione</li></ul>
La fertirrigazione	<ul style="list-style-type: none"><li>-La fertirrigazione in funzione della qualità dell'acqua irrigua e della qualità del suolo</li><li>- Piano di concimazione</li><li>- Uso dell'applicativo “Metafert”</li><li>-Irrigazione e fertirrigazione di precisione: aspetti pratici e innovazioni tecnologiche (centraline elettroniche, droni, mappe vegetazionali,...)</li></ul>
Verifica finale - Test a risposta multipla	

## Intervento formativo 1.1. 01: “Gestione sostenibile e resiliente delle risorse idriche”

### Dettaglio ore per singolo modulo

N.	Modulo formativo	Ore
1	La gestione delle risorse idriche in sistemi complessi e la difesa dal rischio di alluvione nel quadro della legislazione europea	8
2	Monitoraggio idrometeorologico, modellistica idrologica e previsione degli eventi estremi	4
3	Fenomeni di inquinamento delle acque superficiali e sotterranee	4
<b>Totale</b>		<b>16</b>

### Descrizione di ogni singolo modulo formativo

Modulo	Contenuti didattici
Modulo 1: La gestione delle risorse idriche in sistemi complessi e la difesa dal rischio di alluvione nel quadro della legislazione europea	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le nuove sfide nella gestione delle risorse idriche di sistemi complessi</li><li>- Nuove vedute nella difesa idraulica del territorio: dalla difesa passiva ai piani di gestione del rischio di alluvioni</li><li>- I cambiamenti climatici e i loro effetti sulle risorse idriche e sul rischio di inondazione</li><li>- Recenti vedute sull'uso dell'acqua in agricoltura: problemi e prospettive</li><li>- La gestione di un sistema idrico complesso</li></ul>
Modulo 2: Monitoraggio idrometeorologico, modellistica idrologica e previsione degli eventi estremi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tecniche di misura delle grandezze idro-meteorologiche</li><li>- Fonti di informazioni idro-meteorologiche disponibili</li><li>- Analisi degli eventi idrometeorologici estremi</li><li>- Processi di formazione dei deflussi a scala di bacino</li><li>- Sistemi di previsione di piena in tempo reale</li><li>- Metodi per la previsione quantitativa della precipitazione futura</li><li>- Valutazione dell'incertezza associata alla previsioni idro-meteorologiche</li><li>- I Centri funzionali</li></ul>
Modulo 3: Fenomeni di inquinamento delle acque superficiali e sotterranee	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principi di idrogeologia dei contaminanti</li><li>- Sorgenti e modalità di contaminazione delle acque sotterranee</li><li>- Siti contaminati e loro caratterizzazione di un sito contaminato</li><li>- Analisi di rischio sanitario</li><li>- Bonifica, messa in sicurezza e protezione delle risorse idriche sotterranee</li><li>- Potenziali inquinanti presenti nelle acque di approvvigionamento dell'acqua destinata ad uso potabile e loro effetti sulla salute umana</li><li>- I contaminanti emergenti nelle acque superficiali.</li><li>- Caratteristiche chimiche principali delle acque</li><li>- Fonti di contaminazione e dispersione in ambiente acquatico</li></ul>
Verifica finale - Test a risposta multipla	

### **Intervento formativo 1.1. 06: “Acquisto e impiego di prodotti fitosanitari (corso aggiornamento)”**

#### **Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>Ore</b>
1	Aggiornamento competenze tecniche generali e comportamenti	6
2	Aggiornamento competenze tossicologico - sanitarie	6
<b>Totale</b>		<b>12</b>

#### **Descrizione di ogni singolo modulo formativo**

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
Modulo 1: Aggiornamento competenze tecniche generali e comportamenti	- acquisizione delle conoscenze relative alle eventuali modifiche delle norme riguardanti i processi di utilizzo dei prodotti fitosanitari; - conoscenza degli agenti, dei sintomi e della terapia delle nuove emergenze fitosanitarie; - conoscenza dei nuovi prodotti e delle tecniche innovative con particolare riferimento a quelle a minor impatto ambientale.
Modulo 2: Aggiornamento competenze tossicologico - sanitarie	- aggiornamento delle conoscenze con particolare riferimento alla mitigazione dei rischi per la salute e per l'ambiente e all'applicazione dei metodi di lotta integrata e biologica.
Verifica finale	Le modalità del rilascio dei certificati abilitativi avverrà secondo le disposizioni previste al par.6 del ddg 1871 del 04.03.2016 (Test di verifica finale)

**SOTTOMISURA 1.1 – BANDO 2024****CONTENUTI DIDATTICI FOCUS AREA: 6C***Titolo/denominazione Progetto: “TEST – Tecnologie Elettroniche e Sviluppo del Territorio”***Intervento formativo 1.1 01 “Operatore TIC ed e-commerce”****Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>Ore</b>
1	La comunicazione nell'era dell'ICT	5
2	Commercio on-line ed e-commerce	5
3	WordPress	10
4	La gestione dei media	5
5	ICT per l'impresa	5
6	I social media, scenari per il futuro	5
<b>Totale</b>		<b>35</b>

**Descrizione di ogni singolo modulo formativo**

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
La comunicazione nell'era dell'ICT	Opportunità, strumenti, TIC per lo sviluppo Nuove progettualità La comunicazione d'impresa
Commercio on-line ed e-commerce	L'e-commerce: pro e contro Sicurezza e controllo L'e-commerce a supporto della diversificazione delle attività agricole e extraagricole
WordPress	Tipologie siti Software Word Press Scelta hosting e requisiti Installazione e configurazione WordPress su server remoto Creazione-gestione di pagine e articoli Creazione-gestione categorie e tag Creazione-gestione menù personalizzato Utilizzo widget Utilizzo plugin
La gestione dei media	Inserimento immagini e video negli articoli Creazione galleria fotografica di base Creazione area Download Ruoli e gestione degli utenti Newsletter Integrazione con i Social Network
ICT per l'impresa	Informatizzazione processi aziendali Office Automation

	Sistemi gestionali Enterprise 2.0 WWW Web 2.0 e impresa
I social media, scenari per il futuro	Utilizzo social media per business Gestione della reputazione: opportunità e rischi Casi di successo Apps, Smartphone, Tablet e nuove tecnologie Applicazioni business
Verifica finale - Test a risposta multipla/Colloquio	

### **Intervento formativo 1.1 01 “Operatore TIC per la logistica”**

#### **Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>ORE</b>
1	Il profilo tecnologico delle imprese agricole	8
2	La rete logistica agroalimentare in outsourcing	12
3	Il ruolo delle ICT per la personalizzazione dei servizi	12
<b>Totale</b>		<b>32</b>

#### **Descrizione di ogni singolo modulo formativo**

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
Il profilo tecnologico delle imprese agricole	L'uso delle tecnologie ICT nelle relazioni con i fornitori ed i clienti
La rete logistica agroalimentare in outsourcing	Definizioni, opportunità e sviluppo;  Organizzazione di una piattaforma logistica: Gestione degli aspetti che riguardano l'ingresso delle merci in piattaforma, il controllo della loro qualità, la gestione dell'immagazzinamento, la predisposizione delle commesse, la predisposizione dei lotti di commercializzazione, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.
Il ruolo delle ICT per la personalizzazione dei servizi	L'uso di software specifici a supporto della logistica e del trasporto, in remoto e/o in cloud;  Il sito web aziendale;  La fruizione di servizi di tracciamento elettronico.
Verifica finale - Test a risposta multipla/colloquio	

**Intervento formativo 1.1 02 “Attività inerenti le TIC, attività informatiche ed elettroniche, e-commerce”**

**Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>ORE</b>
1	Il Web marketing come risorsa fondamentale per lo sviluppo di un'impresa.	4
2	L'e-commerce a sostegno delle produzioni tipiche e di qualità	4
<b>Totale</b>		<b>8</b>

**Descrizione di ogni singolo modulo formativo**

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
Il Web marketing come risorsa fondamentale per lo sviluppo di un'impresa.	La creazione di una presenza online realmente utile allo sviluppo aziendale: <ul style="list-style-type: none"><li>• visibilità sui motori di ricerca;</li><li>• profili aziendali per Facebook, Google, YouTube, etc...</li><li>• campagne promozionali mediante newsletter, Facebook ADS e Google Adwords;</li><li>• usabilità e accessibilità dei siti web.</li></ul>
L'e-commerce a sostegno delle produzioni tipiche e di qualità	Evoluzione del commercio elettronico: <ul style="list-style-type: none"><li>- supporto alle transazioni commerciali in forma elettronica (Electronic Data Interchange – EDI)</li><li>- "e-commerce" - acquisto di beni e servizi attraverso il World Wide Web, con servizi di pagamento in linea.</li></ul> Tipologia di prodotto: <ul style="list-style-type: none"><li>- BIO, DOP, IGP, STG, PAT</li><li>- I prodotti a km zero</li></ul> Tipologie di commercio elettronico <ul style="list-style-type: none"><li>- Business to Business (B2B)</li><li>- Business to Consumer (B2C)</li></ul> Problematiche del commercio elettronico
Verifica finale - Test a risposta multipla	

**Intervento formativo 1.1 02 Attività inerenti le TIC, attività informatiche ed elettroniche per la logistica”**

**Dettaglio ore per singolo modulo**

<b>N.</b>	<b>Modulo formativo</b>	<b>ORE</b>
1	Le filiere agroalimentari siciliane	2
2	Il marketing dei prodotti agroalimentari di qualità	2
3	La cooperazione orizzontale e verticale	2
4	Le TIC a supporto della logistica	2
<b>Totale</b>		<b>8</b>



## Descrizione di ogni singolo modulo formativo

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti didattici</b>
Le filiere agroalimentari siciliane	Punti di forza e debolezza delle principali filiere agroalimentari siciliane Le produzioni tipiche e di qualità I prodotti DOP, IGP ed STG I prodotti agroalimentari tradizionali I prodotti biologici I marchi di qualità I prodotti a Km zero Le innovazioni di prodotto e di processo
Il marketing dei prodotti agroalimentari di qualità	Il marketing mix applicato alle produzioni agroalimentari di qualità I canali commerciali e distributivi in relazione alle diverse tipologie di prodotto
La cooperazione orizzontale e verticale	La Concentrazione dell'offerta e le piattaforme logistiche informatizzate La creazione di una rete stabile tra imprese agroalimentari per innescare processi di integrazione economica e di rafforzamento commerciale.
Le TIC a supporto della logistica	Gli strumenti elettronici per la gestione della logistica: hardware e software in remoto e in cloud.
Verifica finale - Test a risposta multipla	