

# ATTIVITÀ FORMATIVA GRATUITA



**SCEGLI L'OFFERTA  
FORMATIVA  
CHE FA PER TE**



FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:

l'Europa investe nelle zone rurali

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020

Sottomisura 3.2



REGIONE  
PIEMONTE

**CATALOGO  
2017-2018**



**Finagro** Società Cooperativa Agricola è un consorzio di cooperative agro – alimentari e forestali del Piemonte costituito nel mese di febbraio del 1983 e aderente alla Legacoop Agroalimentare Piemonte.

Il consorzio è stato, dalla sua costituzione ad oggi, un supporto alle proprie cooperative associate, diversificando le sue attività in considerazione alle necessità ed alle richieste dei propri soci.

La sua “fondazione” trae origine dalla necessità, espressa dalle cooperative agroalimentari aderenti a Legacoop Piemonte, di avere un supporto informativo e formativo, per poter aggiornare i propri soci e dipendenti e per poter acquisire nuove competenze con il fine di avviare e sostenere progetti di sviluppo e ristrutturazioni aziendali.

**Finagro** offre a tutt'oggi ai propri soci e non, un'ampia gamma di servizi nel settore agricolo, di assistenza nell'informazione tecnico-economica e di formazione (nel limite del bando del PSR 2014 – 2020 Misura 1.1.1). Ciò al fine di favorire i processi di ristrutturazione e di espansione delle attività delle cooperative e delle aziende del settore agricolo.

Tra i vari servizi erogati da **Finagro**, è infatti sempre stato presente il servizio di formazione professionale continua per occupati, anche in applicazione di regolamenti comunitari. Detta attività, che dal 1988 ad oggi ha riscontrato una forte adesione, è stata e lo è tuttora significativa e l'esperienza accumulata in questi anni pone **Finagro** nella condizione di poter disporre di un “portafoglio – docenti” qualificato.

**Finagro** per affrontare le molteplici sfide lanciate dal mercato svolge dalla sua costituzione ad oggi, a favore di cooperative e aziende agricole, i seguenti servizi:

- **Attività di informazione** e servizi finanziati con contributi previsti dai programmi, dai regolamenti e dalle normative dell'Unione Europea, nonché da disposizioni regionali e nazionali;
- **Attività di consulenza** in merito alla costituzione di società cooperative operante nel comparto agro industriale alimentare e forestale;
- **Attività di consulenza specialistica**;
- **Attività per il consolidamento e lo sviluppo economico e societario della cooperazione agricola** su tutto il territorio regionale anche attraverso la presentazione di domande di finanziamento;
- **Attività di promozione** nel campo della produzione agricola, della lavorazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, onde favorire e realizzare gli scopi sociali degli organismi consociati;
- **Attività di formazione** professionale rivolta agli imprenditori agricoli e alle società agricole;
- **Attività di ricerca e sperimentazione** con progetti che comportano la partecipazione di partner esterni.

## OBIETTIVI DEL PROGETTO FORMATIVO

I corsi, realizzati nell'ambito della Misura 1 "Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione" del P.S.R. 2014-2020, operazione 1.1.1. hanno come obiettivo il trasferimento delle conoscenze e di azioni d'informazione per migliorare e garantire un livello adeguato di formazione tecnico economica agli addetti dei settori agricolo, alimentare, agli altri gestori dei territori e ad altri operatori economici che siano PMI operanti in zone rurali.

Gli obiettivi sono declinati in ogni unità formativa nelle pagine a seguire e si possono riassumere in:

- Migliorare la competitività sostenibile delle imprese agricole agroalimentari;
- Limitare la contaminazione delle risorse non rinnovabili da parte delle attività agricole;
- Accompagnare e orientare la propensione alla diversificazione di aziende agricole agroalimentari e imprese rurali;
- Sviluppare forme di integrazione orizzontale e verticale nelle filiere agroalimentari;
- Sostenere il ripristino il mantenimento e il miglioramento della biodiversità naturale e agraria del paesaggio;
- Migliorare il posizionamento e la penetrazione dei prodotti agroalimentari piemontesi sul mercato interno;
- Incrementare il numero di aziende agricole gestite da giovani imprenditori;
- Prevenire - ripristinare i danni legati a rischi climatici sanitari fitosanitari ambientali;
- Creare opportunità di sviluppo nelle aree rurali;
- Sostenere il risparmio idrico nell'esercizio delle attività agricole;
- Tutelare e valorizzare le attività agricole e forestali nelle zone di montagna.

## L'OFFERTA FORMATIVA

Il catalogo presenta nel dettaglio l'**offerta formativa gratuita** di Finagro, rivolta:

◊ alle persone e agli addetti **occupati** del settore agricolo agroalimentare (compresi i tecnici non dipendenti della pubblica amministrazione);

◊ alle PMI operanti in zone rurali ed agli altri gestori del territorio (si rimanda alla D.D. 1143 28/11/2016);

e vuole essere uno strumento utile ed efficace per tutti coloro che desiderano conoscere e partecipare all'attività formativa organizzata da **Finagro**.

Nel catalogo vengono forniti per ogni corso formativo, oltre al titolo e al codice, la sede, la durata e i destinatari, anche l'obiettivo ed il programma dello stesso.

L'offerta formativa è proposta in diverse aree tematiche, che sono:

- Amministrazione e bilancio;
- Competenze digitali;
- Gestire il business;
- Lavoro;
- Energia e fonti rinnovabili;
- Innovazione;
- Multifunzionalità;
- Biologico;
- Ambiente;
- Filiera;
- Settori agricoli (Viticoltura, apicoltura, cerealicoltura, frutticoltura).

## SCEGLI L'OFFERTA FORMATIVA CHE FA PER TE

### PRENOTAZIONE AL CORSO

Le ADESIONI ai corsi formativi di **Finagro**, possono essere effettuate compilando la scheda di adesione scaricabile dal sito di Finagro **[www.consorziofinagro.it](http://www.consorziofinagro.it)** nella pagina dedicata alla formazione e inoltrandola a mezzo e-mail al seguente indirizzo: [fomazione@consorziofinagro.it](mailto:fomazione@consorziofinagro.it) o per fax al n. 011.56.60.522.

Il modello può essere anche ritirato e consegnato a mano presso gli sportelli informativi di Finagro (vedi indirizzi nel sito). Per informazioni contattare la segreteria al seguente n. telefonico 011.56.60.515.

L'adesione al corso si ritiene esaurita nell'ambito del programma formativo in cui essa viene effettuata.

### DURATA E CALENDARIO DEL CORSO

La durata del corso è indicata in ore solari (1 ora = 60 minuti).

Le date dei corsi indicate in calendario possono subire variazioni qualora non si raggiungesse il numero minimo di adesioni ai corsi stessi.

Le modifiche e le programmazioni delle date delle lezioni di tutti i percorsi formativi saranno pubblicate sul sito di **Finagro [www.consorziofinagro.it](http://www.consorziofinagro.it)** dove, alla pagina "formazione", è possibile consultare il catalogo e gli eventuali aggiornamenti.

### AVVIO DEL CORSO

I corsi elencati in catalogo saranno avviati solo al raggiungimento di un numero sufficiente di adesioni (minimo 7 partecipanti).

Nel caso di mancato avvio del corso gli iscritti verranno informati.

Gli iscritti che, per qualsiasi motivo sono impossibilitati a frequentare il corso dovranno comunicare, anche telefonicamente, la loro rinuncia.



# AMBIENTE

**Codice corso** 5/AT

**Titolo** **MIGLIORAMENTO DELLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI AGRICOLE, INNOVAZIONE DELLE TECNICHE DI COLTIVAZIONE E MISURE DEL PSR**

**Obiettivo** Aumentare le conoscenze degli operatori di settore in materia agroambientale sia sotto il profilo agroecologico, che sotto il profilo normativo. Approfondimento delle misure di sostegno all'agricoltura sostenibile.

**Durata** 8 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** San Marzano Oliveto (AT)

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Gli obiettivi strategici e trasversali del PSR. La Programmazione del PSR 2014 - 2020 della Regione Piemonte. Le Misure del PSR 2014-2020 della Regione Piemonte e le su applicazioni. Innovazione: nuove tecniche di coltivazione e ricadute ambientali.

**A chi è rivolto** Operai agricoli e zootecnici, dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.

**Codice corso** 6/TO

**Titolo** **LA GESTIONE DEI RIFIUTI**

**Obiettivo** Migliorare le conoscenze degli operatori di settore in materia normativa riguardo lo smaltimento dei rifiuti. Il corso, destinato a tutti gli operatori di aziende iscritte al SISTRI, si propone, di fornire tutte le risposte ed i chiarimenti sulla gestione dei rifiuti, evidenziando gli aggiornamenti tecnici e normativi.

**Durata** 8 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** Torino

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Normativa di riferimento. Aspetti tecnico / professionali nella gestione dei rifiuti agricoli. Esempi di impianti di recupero e trattamento rifiuti e relative indagini ambientali.

**A chi è rivolto** Agricoltori, dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.



# AMMINISTRAZIONE E BILANCIO

**Codice corso** 1/TO

**Titolo** **LE AGEVOLAZIONI PUBBLICHE**

**Obiettivo** Il corso ha l'obiettivo di fornire una visione d'insieme del mondo delle agevolazioni in modo da consentire all'imprenditore o al suo collaboratore preposto di orientarsi e di capire le modalità di utilizzo dei diversi strumenti agevolativi in modo da andare alla ricerca di quelli che, di volta in volta ed in base al progetto imprenditoriale, presentano le caratteristiche più idonee. Il corso si pone anche l'obiettivo di "tradurre" alcuni aspetti dal linguaggio burocratico in un linguaggio comprensibile anche ai non iniziati.

**Durata** 8 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Torino

**Periodo** 24/10/2017 orario 9:00 – 13:00 / 14:00 – 18:00

**Programma** Le tipologie di aiuto, gli enti erogatori, i regimi di aiuto: come leggere un bando, esercitazioni.

**A chi è rivolto** Agricoltori, lavoratori delle aziende agricole, dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.

**Codice corso** 10/TO

**Titolo** **FISCALITA' E BILANCIO**

**Obiettivo** Obiettivo del corso è fornire una completa ed esauriente disamina della fiscalità che grava sulle aziende agricole, società e cooperative agricole.

**Durata** 8 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** Torino

**Periodo** DATA DA DEFINIRE (Febbraio/marzo 2018 – 1 giorno da 8 ore)

**Programma** Imprenditori agricoli, società e cooperative agricole:  
• Legge di bilancio  
• Regime fiscale

**A chi è rivolto** Agricoltori, lavoratori delle aziende agricole, dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.  
Personale Amministrativo - Responsabili Amministrativi - Assistenti alla Direzione Generale.



# AMMINISTRAZIONE E BILANCIO

**Codice corso** 2/TO

**Titolo** CONTROLLO DI GESTIONE DI UNA IMPRESA AGRICOLA

**Obiettivo** Ogni azienda, piccola o grande che sia ed a qualsiasi settore appartenga, ha la necessità di tenere sotto controllo il proprio andamento, sia per evitare sorprese, sia per migliorare il proprio risultato. Solo un sistema strutturato di controllo di gestione può fornire gli strumenti per orientare il management verso il conseguimento degli obiettivi. Il controllo di gestione è anche un supporto per l'individuazione delle funzioni aziendali e dei reparti che maggiormente contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi, il che permette di ottimizzare l'utilizzo delle risorse disponibili (umane, finanziarie, tecniche) prevenendo l'insorgere di criticità.

**Durata** 24 ore      **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Torino

**Periodo** 31 ottobre; 7-14-21-28 novembre; 5 dicembre 2017  
(6 giorni da 4 ore dalle ore 14:00 – 18:00)

**Programma** Le relazioni del controllo di gestione con le altre funzioni aziendali, la fase di pianificazione, la fase di attuazione, la fase di controllo, la fase di aggiornamento, il controllo di gestione nelle aziende agricole, la valutazione dei costi del sistema di controllo, esercitazioni.

**A chi è rivolto** Agricoltori, lavoratori delle aziende agricole, dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali. Assistant Controller - Responsabili Amministrativi - Assistenti alla Direzione Generale.





# BIOLOGICO

**Codice corso** 7/TO

**Titolo** **CURA DELLA BIODIVERSITA' VEGETALE E QUALITA' DEL MIELE BIO**

**Obiettivo** Il corso ha l'obiettivo di mettere in evidenza la grande importanza che hanno le api per l'ambiente e il ruolo cruciale degli apicoltori per tutelarne la sopravvivenza. Il benessere delle api è fondamentale anche per il prodotto miele. Entra qui in gioco il concetto di biodiversità e l'importanza della tutela del paesaggio e della cura del verde, che ogni apicoltore o cittadino può, in diverse forme, aiutare.

Obiettivo del corso è anche quello di lavorare sul concetto di qualità e di miele.

**Durata** 16 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** Torino

**Periodo** 17/1 – 24/1 – 31/1 – 07/02/2018  
(4 giorni da 4 ore dalle ore 17:00 alle ore 21:00)

**Programma** Biodiversità, concetti generali e biodiversità vegetale. Cenni sulle reti ecologiche. Coevoluzione piante/insetti pollinatori. Rapporto ape/ambiente. Cenni sulle api come bioindicatori. Alcuni concetti chiave sull'impollinazione. Botanica regionale: le piante mellifere. Il miele. Diamo una definizione al miele di qualità, breve degustazione guidata. Progettare un giardino ideale per le api: la cura del verde per la salute delle api. Il Progetto coobeeration: cenni e riflessioni

**A chi è rivolto** Agricoltori, lavoratori delle aziende agricole, dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.

**Codice corso** 13/AL

**Titolo** **VITIVINICOLTURA BIOLOGICA**

**Obiettivo** Aumentare le competenze tecniche e imprenditoriali degli operatori di settore.

**Durata** 12 ore **Modalità formativa** aula, visita

**Sede** Montaldo Bormida (AL)

**Periodo** DATA DA DEFINIRE

**Programma** La normativa vigente, pratica agronomica, difesa fitosanitaria, enologia visita guidata presso azienda agricola di Montaldo Bormida

**A chi è rivolto** Agricoltori e operai agricoli, dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.



# COMPETENZE DIGITALI

**Codice corso** 8/TO

**Titolo** **IMPRESA AGRICOLA E MULTIMEDIALITA'**

**Obiettivo** Fornire le competenze indispensabili alla creazione e gestione di una strategia online di successo, illustrando principali caratteristiche e best-practice del Web Marketing.

**Durata** 32 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Torino

**Periodo** 06/2 – 13/2 – 20/2 – 27/2/2018  
(4 giorni da 4 ore dalle ore 9:00 – 12:00 / 14:00 – 18:00 )

**Programma** L'evoluzione delle relazioni Cliente-azienda nell'era digitale.  
Introduzione al Web Marketing.

Strumenti e tattiche di Web Marketing: Social Media, SEO, Pay per Click, E-Mail.  
Il Marketing sui social media.

Caratteristiche e peculiarità di Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram.

Analisi di mercato: domanda e concorrenza.

Pianificazione e attuazione della strategia.

I social media inseriti nel nostro piano marketing e loro sinergia con gli altri strumenti.

Strumenti per la misurazione dei risultati.

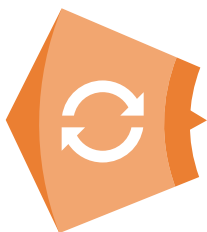
Case Study: attuazione di una strategia concreta di Web Marketing.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori delle aziende agricole dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.



# ENERGIA E FONTI RINNOVABILI

<b>Codice corso</b>	21/AT
<b>Titolo</b>	<b>APPROVVIGIONAMENTO E USO DI FONTI RINNOVABILI: GESTIONE FUNZIONALE DELLE BIOMASSE AGRICOLE E FORESTALI</b>
<b>Obiettivo</b>	Migliorare la professionalità tecnica degli operatori di settore.
<b>Durata</b>	16 ore <b>Modalità formativa</b> aula, visita
<b>Sede</b>	San Marzano Oliveto (AT)
<b>Periodo</b>	13 marzo e 15 marzo 2018 (2 giorni da 8 ore dalle ore 9:30 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 18:30)
<b>Programma</b>	Le minitecnologie da energie rinnovabili a servizio. Gli strumenti di incentivazione pubblica al risparmio energetico nell'agroalimentare. L'utilizzo del territorio a servizio della produzione, dell'ambiente e dell'energia. Visita guidata presso azienda agricola.
<b>A chi è rivolto</b>	Aicoltori e conduttori di superfici forestali, operai agricoli, PMI nelle zone rurali del comparto agroenergie e energie rinnovabili.



# FILIERA AGROALIMENTARE

**Codice corso** 3/AT

**Titolo** **ACETO DI MIELE E IDROMELE**

**Obiettivo** Formare i partecipanti sulle varie tecniche di trasformazione per la produzione dell'aceto di miele.

**Durata** 8 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** Castelnuovo Don Bosco (AT)

**Periodo** 19/10/2017

**Programma** L'origine dell'aceto, un po' di storia.

Composizioni chimiche degli aceti.

Fermentazioni acetiche.

Acidificazione.

Tecnologia.

Problematiche dell'aceto (malattie).

Degustazioni ed esempi di difetti degli aceti.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori agricoli, operatori e lavoratori del settore agroalimentare.

**Codice corso** 25/TO

**Titolo** **ORTICOLTURA BIOLOGICA**

**Obiettivo** Fornire conoscenze tecnico-agronomiche in materia di agricoltura biologica.

**Durata** 32 ore **Modalità formativa** aula, visita

**Sede** Bibiana (TO)

**Periodo** 6-13-20-27 ottobre; 3-10-17-24 novembre

(8 giorni da 4 ore dalle ore 9:00 – 13:00)

**Programma** Specie e varietà: caratteristiche biologiche, culturali e alimentari.

Consociazione, avvicendamento, forzatura, semente, calendario lunare, sistemazioni e irrigazione piante spia, essenze repellenti, esche, estratti naturali, pacciamatura, baulatura, conservazione dei prodotti.

Difesa fitosanitaria.

Visita guidata.

**A chi è rivolto** Agricoltori e operai agricoli, gestori del territorio in zone rurali.

**Codice corso** 28/BI

**Titolo** **CONOSCERE LA QUINOA: DALLA SEMINA AL PRODOTTO TRASFORMATO ESEMPIO DI FILIERA**

**Obiettivo** Aumento delle conoscenze agronomiche per la diversificazione colturale

**Durata** 12 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** Biella (BI)

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Pseudocereale adatto a coltivazioni montane.

Esigenze e tecniche culturali proprietà nutritive e salutistiche.

Case studies filiera gluten free.

**A chi è rivolto** Agricoltori e operai agricoli, gestori del territorio in zone rurali.

**Codice corso** 18/TO

**Titolo** **PROGETTO DI FILIERA AGROALIMENTARE**

**Obiettivo** L'obiettivo è favorire lo sviluppo complessivo del settore produttivo della canapa attraverso l'apporto organizzativo degli imprenditori e degli altri rappresentanti del mondo agricolo impegnati negli ambiti territoriali rurali.

**Durata** 8 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** Torino

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Coltivazione della canapa.

La filiera alimentare.

Impieghi nel settore tessile.

Impieghi nel settore erboristico e farmaceutico.

Impieghi nell'industria cartaria.

**A chi è rivolto** Giovani agricoltori che intendono avviare una nuova azienda agricola.



# GESTIRE IL BUSINESS

**Codice corso** 14/TO

**Titolo** **MARKETING E COMUNICAZIONE DI UN PRODOTTO  
AGROALIMENTARE (BASE)**

**Obiettivo** L'obiettivo è quello di fornire ai partecipanti gli elementi di conoscenza e le competenze professionali che consentono di gestire il Marketing, i Media e la comunicazione, in modo integrato con il Web 2.0.

**Durata** 48 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Torino

**Periodo** 20 - 26 settembre; 4 - 11 - 17 - 25 ottobre; 2 - 8 - 15 - 22 novembre  
6 - 13 dicembre (12 incontri da 4 ore dalle ore 9:00 alle ore 13:00)

**Programma** Introduzione al marketing. Targeting e posizionamento. Il piano marketing. Il marketing operativo. L'analisi dei risultati.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori delle aziende agricole. Dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali. Tutti coloro che abbiano interesse a comprendere il processo e le tecniche di marketing e che desiderano acquisire un approccio marketing oriented.

**Codice corso** 16/TO

**Titolo** **COMUNICAZIONE EFFICACE**

**Obiettivo** Fornire i principali strumenti e modelli relativi al saper comunicare in modo efficace in qualsiasi situazione sia quella professionale e sia quella in ambito personale e relazionale. Nel corso si affronteranno le tematiche relative al potere delle parole.

**Durata** 32 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Torino

**Periodo** 10/1 - 17/1 - 24/1 - 31/1 - 07/2 - 14/2 - 21/2 - 28/2/2018  
(8 incontri da 4 ore dalle ore 9:00 alle ore 13:00)

**Programma** I principi generali della comunicazione. Retorica e dialogo: La retorica classica, il modello del dialogo e della coesione, linguistica persuasiva.

Il Milton model: il potere delle domande - comunicazione persuasiva e ipnotica, schemi e modelli di comunicazione persuasiva. Il metamodello: generalizzazioni linguistiche, cancellazioni linguistiche, distorsioni del linguaggio. Comunicazione e business: come la comunicazione può influire sul tuo business, la comunicazione scritta.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori agricoli, operatori e lavoratori del settore agroalimentare. Tutti coloro interessati a conoscere e padroneggiare le dinamiche della comunicazione interpersonale valorizzando la propria soggettività.

**Codice corso** 15/TO

**Titolo** **MARKETING E COMUNICAZIONE DI UN PRODOTTO  
AGROALIMENTARE (AVANZATO)**

**Obiettivo** Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti gli elementi di conoscenza e le competenze professionali che consentono di gestire il Marketing, i Media e la Comunicazione, in modo integrato con il Web 2.0.

**Durata** 48 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Torino

**Periodo** 18 – 26 aprile; 9 – 16 – 23 – 30 maggio  
(6 incontri da 8 ore dalle ore 9:00 alle ore 18:00)

**Programma** Le introduzione al marketing.  
Obiettivi di una azione di marketing. Targeting e posizionamento. Il piano marketing. Il marketing educativo. I clienti acquisiti come leva di marketing. Il marketing operativo. Analisi dei risultati.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori delle aziende agricole, dipendenti di PMI del comparto agroalimenatre e altri gestori del territorio in zone rurali.  
Manager della direzione Marketing impegnati nella stesura, implementazione e controllo del Piano di Marketing, Professional e Responsabili di altre funzioni che abbiano interesse a comprendere il processo e le tecniche di marketing.

**Codice corso** 17/CN

**Titolo** **COME PROMUOVERE I PRODOTTI AGRICOLI  
AGROALIMENTARI ALL'ESTERO**

**Obiettivo** Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti gli elementi di conoscenza e le competenze professionali che consentono di imporsi all'estero e di internazionalizzare l'attività di un'impresa, stabilendo un programma mirato ad incrementare con regolarità l'appropriata quota di mercato.

**Durata** 32 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Saluzzo (Cn)

**Periodo** 21/3 – 28/3 – 4/4 – 11/4/2018 (4 incontri da 8 ore  
dalle 9:00 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 18:00)

**Programma** Entrare in un mercato internazionale: creazione di una azienda esportabile, il peso dei dazi, corrieri, logistica. Creare il "sistema azienda": prodotto o servizio, posizionamento vincente, creare processi funzionali ed ottimizzati, ricerca di mercato: analisi dei leader e di competitori internazionali, identificazione dei bisogni dei clienti target - valutazione aspetti logistici e finanziari di riferimento. Definizione della strategia: generazione lead, pianificazione appuntamenti, redazione offerte, stipula contratti. Strumenti di marketing: l'importanza di essere visibili, la comunicazione e l'importanza della traduzione, il copywriting.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori agricoli, operatori e lavoratori del settore agroalimentare. Quadri e funzionari commerciali - Venditori -Tecnici commerciali.



# INNOVAZIONE

**Codice corso** 19/TO

**Titolo** **BIOTECNOLOGIE MICROBIOTICHE PER LA SOSTENIBILITA' DEI PROCESSI AGRICOLI E AGROINDUSTRIALI**

**Obiettivo** Il corso si propone di fornire le informazioni di base su tutte le principali applicazioni delle biotecnologie microbiche attualmente disponibili ed utilizzate in campo agricolo ed agroindustriale, evidenziando le conoscenze necessarie per comprendere i processi, e quindi disporre degli strumenti per indirizzare opportunamente i processi stessi, sulla base delle finalità che ci si pone, che comprendono la qualità, la quantità e la sicurezza dei prodotti, la sostenibilità ambientale delle attività produttive, la riduzione dei costi, la valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti, il miglioramento della shelf-life.

**Durata** 24 ore **Modalità formativa** aula, visita

**Sede** Torino

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Coltivazione: gestione del suolo e nutrizione, gestione delle risorse idriche, fitostimolazione protezione: stress biotici (crittogame, insetti, malerbe), stress abiotici (idrici, termici).

Servizi Ecosistemici In Ambito Agricolo: biorisanamento, depurazione dei reflui, cambiamenti climatici.

Conservazione: Microorganismi utili e dannosi nel deperimento degli alimenti.

Trasformazione: trasformazione lattiero casearie, trasformazione enologiche, birificazione, prodotti da forno, derivati della carne, probiotici e prebiotici.

Altre Applicazioni Biotecnologiche: bioraffinerie, energie rinnovabili, biomolecole, compostaggio, insilati

**A chi è rivolto** Agricoltori e operatori agricoli, gestori del territorio in zone rurali.





# LAVORO

**Codice corso** 9/TO

**Titolo** **I CONTRATTI DI LAVORO IN AGRICOLTURA**

**Obiettivo** Fornire ai responsabili della gestione del personale gli elementi per il corretto inquadramento del personale e gli strumenti per svolgere correttamente le comunicazioni obbligatorie previste dalla normativa.

**Durata** 12 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** Torino

**Periodo** 4 – 18 – 25 ottobre 2017  
(2 giorni da 4 ore dalle ore 14:00 alle ore 18:00; 4 e 25 ottobre)  
(1 giorno da 4 ore dalle ore 9:00 alle ore 13:00; 18 ottobre)

**Programma** Il rapporto di lavoro in agricoltura.

Aspetti retributivi e contributivi.  
Modulistica e contratti.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori delle aziende agricole.  
Giovani agricoltori che intendono avviare e/o ristrutturare una azienda agricola.

**Codice corso** 11/TO

**Titolo** **ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**

**Obiettivo** Fornire al datore di lavoro gli strumenti per gestire il rapporto di lavoro in termine di inquadramento, gestione del fascicolo aziendale del lavoratore, gestione dei provvedimenti disciplinari e degli stati di crisi, ricorso a manodopera esterna all'azienda.

**Durata** 16 ore **Modalità formativa** aula

**Sede** Torino

**Periodo** 21-28 settembre; 19-26 ottobre/2017 orario 9:00 – 13:00  
(3 giorni da 4 ore dalle ore 9:00 alle ore 13:00)  
(il 19 ottobre dalle ore 14:00 alle ore 18:00)

**Programma** Inquadramento dei lavoratori.

Modulistica.  
Provvedimenti disciplinari e cessazione del rapporto di lavoro.  
L'utilizzo di lavoratori esterni all'azienda.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori delle aziende agricole.  
Quadri e responsabili delle risorse umane e amministrativi di aziende agricole e di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.



# MULTIFUNZIONALITA'

**Codice corso** 4/TO

**Titolo** **ASPETTI NORMATIVI E SOCIO-EDUCATIVI  
DELL'AGRICOLTURA SOCIALE**

**Obiettivo** Il corso mira a fornire ai soggetti portatori d'interesse strumenti utili per sfruttare al meglio le occasioni offerte dall'Europa con la nuova programmazione e ad aumentare la competitività dell'azienda agricola nell'ambito dell'agricoltura sociale.

**Durata** 24 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Torino

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Aspetto socio educativi dell'agricoltura sociale. Progettare interventi integrati di agricoltura sociale, buone prassi, criticità ed elementi per la progettazione.

La valutazione dei progetti di agricoltura sociale fra produzione di benessere e produzione di lavoro. Elementi di gestione dell'impresa sociale. Elementi di comunicazione e relazione con l'utenza. La costruzione di un progetto di agricoltura sociale all'interno di una rete territoriale. Esercitazione.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori delle aziende agricole.

Lavoratori di cooperative sociali, aziende e altre PMI del comparto agricolo/agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.

**Codice corso** 12/AT

**Titolo** **L'ACCOGLIENZA AGRITURISTICA**

**Obiettivo** Fornire tecniche e metodi per migliorare la capacità di accoglienza turistica, con speciale attenzione alle caratteristiche del settore agriturismo. Dalla comprensione del contesto nel quale si opera, alla comunicazione efficace (anche in lingua) dei propri prodotti, servizi e peculiarità, alla verifica della soddisfazione del cliente per alimentare il miglioramento. Sperimentare con esercitazioni pratiche come migliorare la propria capacità di accoglienza, il proprio posizionamento, i punti di forza e di debolezza. Individuare le strategie da adottare e l'organizzazione funzionale al raggiungimento dei propri obiettivi.

**Durata** 32 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** San Marzano Oliveto (AT)

**Periodo** DATE DA DEFINIRE (Ottobre/Novembre 2017)

**Programma** L'accoglienza turistica, il contesto, il profilazione del cliente e i bisogni della clientela.

Programmazione l'accoglienza e gli elementi strutturali dell'accoglienza.

La comunicazione marketing e la comunicazione interattiva: strumenti e caratteristiche.

La comunicazione in lingua, il coordinamento marketing territoriale.

Il Coordinamento del personale e delle attività alberghiere, agricole e turistiche

L'autoanalisi, il posizionamento: 'q.b.' meglio dei competitors.

Pianificare il miglioramento: la metodologia PDCA.

Definizione dei propri obiettivi aziendali in rapporto ai propri prodotti/servizi.

Clientela: profilazione del cliente tipo e dei casi estremi.

Racconto di sé, la carta dei servizi, i valori, gli elementi distintivi.

Accogliere gli ospiti: esercizi di stile.

L'informazione: aspetti organizzativi, storico-culturali, ambientali della proposta turistica.

L'organizzazione degli spazi di permanenza degli ospiti.

La cura nella somministrazione di pasti e altri servizi agli ospiti durante il soggiorno.

Il post-vendita e il follow-up: un cliente è cliente per sempre.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori delle aziende agricole e/o agrituristiche. Tutti coloro che intendono avviare una attività di agriturismo.



# SETTORI AGRICOLI SPECIFICI

**Codice corso** 22/AT

**Titolo** **APICOLTURA BIOLOGICA**

**Obiettivo** Migliorare le capacità tecniche e imprenditoriali degli operatori del settore biologico.

**Durata** 24 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** San Paolo Solbrito (AT)

**Periodo** 15 - 17 - 22/01/2018  
(3 giorni da 8 ore dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle 14:00 e alle ore 18:00)

**Programma** Biodiversità, concetti generali e biodiversità vegetale. Cenni sulle reti ecologiche. Coevoluzione piante/insetti pollinatori. Rapporto ape/ambiente. Cenni sulle api come bioindicatori. Alcuni concetti chiave sull'impollinazione. Botanica regionale: le piante mellifere. Il miele. Diamo una definizione al miele di qualità - breve degustazione guidata. Progettare un giardino ideale per le api: la cura del verde per la salute delle api. Il Progetto coobeeation: cenni e riflessioni. Esercitazioni.

**A chi è rivolto** Agricoltori e operai agricoli, gestori del territorio in zone rurali.

**Codice corso** 20/TO

**Titolo** **FILIERA GLUTEN FREE**

**Obiettivo** Formazione e aggiornamento su qualificazione di prodotto e di processo per il rafforzamento della filiera.

**Durata** 24 ore **Modalità formativa** aula, visita

**Sede** TORINO

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Illustrazione del progetto: criteri guida per l'impostazione di un campo varietale a scopo dimostrativo. Cenni di statistica e modalità di rilievo dati. Il glutine. Cereali gluten free e a basso contenuto di glutine.

Visita guidata: esperienze di produttori biologici impegnati nella filiera cerealicola.

**A chi è rivolto** Agricoltori e lavoratori agricoli, operatori e lavoratori del settore agroalimentare.

**Codice corso** 27/AT

**Titolo** **ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE**

**Obiettivo** Aumentare le competenze tecniche e imprenditoriali degli operatori di settore.

**Durata** 32 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** San Paolo Solbrito (AT)

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** L'analisi sensoriale: principi elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali.

Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale.

Prova discriminativa. Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate. Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard. Prova olfattiva su mieli uniflorali.

Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari.

La tecnica di degustazione.

La cristallizzazione : cause, tecnologia, difetti.

Disposizioni legislative.

Prova di riconoscimento di mieli uniflorali.

Prove di differenziazione: prove triangolari.

Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela.

Le analisi del miele.

Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale.

Metodi di valutazione.

Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio.

**A chi è rivolto** Agricoltori e operai agricoli.



# SETTORI AGRICOLI SPECIFICI

**Codice corso** 24/TO

**Titolo** **FRUTTICOLTURA BIO: POTATURA E INNESTO, GESTIONE FERTILITA' E FITOSANITARIA, ORIENTAMENTO VARIETALE**

**Obiettivo** Fornire conoscenze innovative tecnico-agronomiche per migliorare la competitività aziendale.

**Durata** 32 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Mazzè (TO)

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Panoramica della varietà antiche, locali, tolleranti resistenti. Gestione del suolo, impostazione e difesa in agricoltura biologica. Tecniche d'innesto e potatura. Coltivazione dei piccoli frutti.

**A chi è rivolto** Agricoltori.

**Codice corso** 23/AL

**Titolo** **LA GESTIONE DEL VIGNETO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**Obiettivo** Fornire conoscenze tecnico-agronomiche per la creazione e rafforzamento di filiere biologiche.

**Durata** 16 ore **Modalità formativa** aula, esercitazioni

**Sede** Montaldo Bormida (AL)

**Periodo** DATE DA DEFINIRE

**Programma** Prevenzione delle fisiopatie: mappatura dei suoli e scelta del portinnesto.

Il biologico nel bicchiere: fra standardizzazione e originalità.

Cloni e selezione massale, potatura leggera. Gestione della chioma.

Biodiversità e salubrità del vigneto. Corridoi ecologici, buffer zone, chiroterri e uccelli insettivori. Sovesci e inerbimenti.

**A chi è rivolto** Agricoltori e operai agricoli.

<b>Codice corso</b>	26/AL		
<b>Titolo</b>	<b>VINO BIOLOGICO: GUIDA ALL'ANALISI SENSORIALE</b>		
<b>Obiettivo</b>	Aumentare le competenze tecniche e imprenditoriali degli operatori di settore.		
<b>Durata</b>	24 ore	<b>Modalità formativa</b>	aula, esercitazioni
<b>Sede</b>	Montaldo Bormida (AL)		
<b>Periodo</b>	DATE DA DEFINIRE		
<b>Programma</b>	Aspetti fisiologici e cognitivi dell'analisi sensoriale. Il gusto e l'olfatto		
	La suscettibilità individuale del degustatore.		
	Esercitazione sulle percezioni gustative.		
	Gli aromi: aspetti chimici e sensoriali.		
	Gli aromi delle uve e dei vini.		
	Esercitazione: gli aromi, soglie di percezione, riconoscimento e interazioni.		
	La metodologia per l'analisi descrittiva.		
	La degustazione dei vini: aspetti essenziali e modalità.		
	Le schede di degustazione: tipologie, scopi e utilizzi.		
	I descrittori varietali, esperienza pratica.		
	La vinificazione in rosso e la vinificazione in bianco.		
	Principali tipologie di vini rossi e bianchi piemontesi.		
	Degustazione tipologia vini rossi e bianchi (zone, vitigni, affinamenti ....).		
	La gestione della malo lattica, stabilizzazione e l'affinamento dei vini bianchi.		
	La scelta della vetreria per degustazione e la miscita dei vini.		
	Degustazione: abbinamento cibo – vino.		
<b>A chi è rivolto</b>	Agricoltori e operai agricoli. Dipendenti di PMI del comparto agroalimentare e altri gestori del territorio in zone rurali.		



Per informazioni e manifestazioni di interesse

**Segreteria Finagro Soc. Coop. Agr.**

Via Livorno 49 – Torino

Tel. 011.56.60.515

Fax 011.56.60.522

[formazione@consorziofinagro.it](mailto:formazione@consorziofinagro.it)