



**IMPRESA VERDE
MARCHE SRL**

Struttura Accreditata dalla Regione Marche per la Formazione Continua e Superiore

CATALOGO ATTIVITA' FORMATIVE

I CORSI SONO **GRATUITI** PER GLI IMPRENDITORI AGRICOLI I LORO FAMILIARI CONVIVENTI, I COADIUVANTI E DIPENDENTI.

In pochissimi casi è previsto il cofinanziamento - vedere dettaglio.

Per informazioni rivolgetevi presso i nostri uffici o scrivere a

progetti.ivmarche@coldiretti.it

ISCRIZIONI ENTRO IL 20/12/2023

Elenco corsi da intendersi OBBLIGATORI ai sensi della normativa vigente per lo svolgimento di determinate attività

| N° | TITOLO | Durata |
|----|---|---------|
| 1 | FORMAZIONE PER GIOVANI E NUOVI AGRICOLTORI <i>Rilascio attestato valido ai fini del rispetto del requisito "formazione e capacità professionale" della nuova PAC e PSR per i GIOVANI AGRICOLTORI</i> | 152 ore |
| 2 | OPERATORE FATTORIE DIDATTICHE <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Rilascio attestato valido ai fini dello svolgimento dell'attività di fattoria didattica</i> | 32 ore |
| 3 | SICUREZZA ALIMENTARE BASE <i>Rilascio attestato valido ai fini del rispetto degli obblighi formativi sulla sicurezza alimentare.</i> | 10 ore |
| 4 | SICUREZZA ALIMENTARE ED ETICHETTATURA <i>Rilascio attestato valido ai fini del rispetto degli obblighi formativi sulla sicurezza alimentare. Modulo di 25 ore sulla corretta etichettatura dei prodotti agricoli.</i> | 35 ore |
| 5 | BENESSERE ANIMALE <i>Rilascio attestato valido ai fini del rispetto dei requisiti del PSR Marche</i> | 24 ore |
| 6 | IL BENESSERE, LA BIOSICUREZZA E LA PREVENZIONE DEL TAGLIO CODA NEGLI ALLEVAMENTI SUINI <i>Rilascio attestato valido ai fini del rispetto degli obblighi formativi in materia di biosicurezza suina</i> | 8 ore |
| 7 | IDONEITA' PER IL TRASPORTO DI ANIMALI VIVI <i>Rilascio attestato valido per il trasporto di animali vivi</i> | 12 ore |
| 8 | CORSO BASE PER RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP) <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 32 ore |
| 9 | SEMINARIO AGGIORNAMENTO PER RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP) <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 10 ore |

| N° | TITOLO | DURATA |
|----|---|---------|
| 10 | ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 12 ore |
| 11 | ADDETTO PREVENZIONE INCENDI RISCHIO MEDIO <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 8 ore |
| 12 | AGGIORNAMENTO ADDETTI PRIMO SOCCORSO E ANTICENDIO RISCHIO MEDIO <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 9 ore |
| 13 | SEMINARIO SULLA SICUREZZA LAVORATORI (IN BASE ALL'ACCORDO STATO-REGIONI D.LGS 9/04/2008) <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 12 ore |
| 14 | CORSO PROFESSIONALE SULL'USO CORETTO DELLA MOTOSEGA NELLE OPERAZIONI DI ABBATTIMENTO E POTATURA DI ALBERI DI PICCOLE DIMENSIONI <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 16 ore |
| 15 | CORSO PROFESSIONALE SULL'USO CORETTO DELLA MOTOSEGA NELLE OPERAZIONI DI ABBATTIMENTO E POTATURA DI MEDIE E GRANDI DIMENSIONI <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 16 ore |
| 16 | CORSO PER ADDETTI ALLA CONDUZIONE DI CARRELLI ELEVATORI SEMOVENTI CON CONDUCENTE A BORDO <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 14 ore |
| 17 | ADDETTI ALLA CONDUZIONE DI TRATTORI AGRICOLI O FORESTALI <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 15 ore |
| 18 | ADDETTO ALLA CONDUZIONE DI PIATTAFORME DI LAVORO MOBILI ELEVABILI <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 12 ore |
| 19 | CORSO PER ADDETTI ALLA CONDUZIONE DI ESCAVATORI E TERNE <i>Rilascio attestato ai sensi del D.Lgs 81/08.</i> | 18 ore |
| 20 | SEMINARIO FORMATIVO SUL CONTROLLO SELETTIVO DEL CINGHIALE <i>Rilascio attestato valido per lo svolgimento di interventi di abbattimento cinghiali da parte di proprietari e conduttori terrieri ai sensi della Delibera 1469/18.</i> | 9 ore |
| 21 | CORSO PER OPERATORE FORESTALE <i>Rilascio attestato valido per gli operatori forestali.</i> | 160 ore |
| 22 | CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI ENOTURISTICI <i>Previsto cofinanziamento del 30% del costo del corso. Rilascio attestato valido per l'esercizio dell'attività enoturistica se non in possesso dei requisiti professionali previsti.</i> | 52 ore |
| 23 | CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI OLEOTURISTICI <i>Previsto cofinanziamento del 30% del costo del corso. Rilascio attestato valido per l'esercizio dell'attività oleoturistica se non in possesso dei requisiti professionali previsti.</i> | 52 ore |
| 24 | PATENTINO FITOFARMACI PRIMO RILASCIO <i>Rilascio attestato valido per accedere all'esame di idoneità utilizzo professionale fitofarmaci.</i> | 20 ore |

Corsi facoltativi ma **QUALIFICANTI** per aspetti determinanti la corretta gestione e conduzione di un'azienda agricola

| N° | TITOLO | Durata |
|----|---|--------|
| 25 | OSPITALITA' AGRITURISTICA AGRIHOST <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Migliorare l'accoglienza degli ospiti negli agriturismi.</i> | 32 ore |
| 26 | CORSO SU CIBO E ACCOGLIENZA IN AGRITURISMO <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Migliorare l'offerta gastronomica della colazione, degli aperitivi di benvenuto, del pic - nic, del finger food, etc...</i> | 20 ore |
| 27 | WORSHOP CUOCO CONTADINO (AGRICHEF) <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Migliorare il menù e l'offerta gastronomica legata al patrimonio storico - culturale e alle tipicità. Iscrizione in specifico albo Campagna Amica</i> | 32 ore |
| 27 | ELABORAZIONE MENU' PARTICOLARI IN AGRITURISMO <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Acquisire nozioni utili alla preparazione di menù per soggetti con intolleranze e/o esigenze particolari (celiaci, vegani, vegetariani, etc.)</i> | 12 ore |
| 29 | CORSO SULL'UTILIZZO DEL TARTUFO IN AGRITURISMO <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Migliorare l'utilizzo del tartufo in Agriturismo.</i> | 12 ore |
| 30 | SEMINARIO PANIFICAZIONE <i>previsto cofinanziamento del 30% del costo del corso. Tecniche di panificazione tramite l'uso di diverse tipologie di pre-impasto più o meno liquidi.</i> | 8 ore |
| 31 | SEMINARIO DI PRODUZIONE DI PASTA FRESCA E SECCA <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Metodi e ingredienti per ottenere paste fresche e secche.</i> | 8 ore |
| 32 | SEMINARIO DI CUCINA "COSA BOLLE IN PENTOLA" <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Preparazione di zuppe, vellutate, minestre, creme.</i> | 8 ore |
| 33 | ETICHETTATURA SETTORE CARNI <i>Acquisizione di nozioni utili alla corretta etichettatura delle carni (fresche, lavorate, insaccati, sottovuoti, etc..)</i> | 10 ore |
| 34 | ETICHETTATURA PER AGRITURISMI E AZIENDE IN VENDITA DIRETTA <i>Previsto <u>cofinanziamento del 30%</u> del costo del corso. Normativa inerente l'etichettatura per le produzioni che interessano gli agriturismi e le aziende in vendita diretta.</i> | 25 ore |
| 35 | SOCIAL MEDIA: STRUMENTI PER LO SVILUPPO AZIENDALE <i>Acquisire una panoramica e le competenze utili alla corretta gestione del social media per promuovere i prodotti e servizi aziendali.</i> | 10 ore |
| 36 | COMUNICAZIONE PERSONALE E TECNICHE DI VENDITA <i>Acquisire le competenze utili alla corretta gestione del cliente con strumenti di comunicazione personale e di gestione del punto vendita. Previste esercitazioni e simulazioni di vendita</i> | 20 ore |
| 37 | INGLESE PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE D'IMPRESA ED E-COMMERCE <i>Acquisire conoscenze sulla terminologia e la sintassi della lingua inglese in ambito commerciali.</i> | 30 ore |

| N° | TITOLO | Durata |
|----|--|--------|
| 38 | INGLESE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA <i>Previsto cofinanziamento del 30% del costo del corso. Acquisire conoscenze sulla terminologia e la sintassi della lingua inglese in ambito commerciali.</i> | 30 ore |
| 38 | MARKETING DIGITALE E OPERATIVO <i>Acquisire conoscenze e competenze sull'utilizzo dei principali strumenti digitali di marketing e promozione. Previste prove pratiche.</i> | 15 ore |
| 39 | LA DETERMINAZIONE DEL PREZZO E IL CONTROLLO DEI COSTI <i>Competenze base sul controllo di gestione, determinazione del prezzo dei prodotti agricoli e controllo e monitoraggio dei costi di produzione. Sono previste esercitazioni e simulazioni.</i> | 20 ore |
| 40 | AGRICOLTURA RIGENERATIVA E FERTILITA' DEL SUOLO <i>Comprensione dei fattori che incidono sulla fertilità del suolo: Dalle lavorazioni del terreno alle corrette pratiche agronomiche.</i> | 16 ore |
| 41 | FORMAZIONE TEORICO - PRATICA SULLA GESTIONE DI UN VIGNETO BIOLOGICO E LE OPERAZIONI DI CANTINA <i>Normativa, possibili sbocchi di mercato e gestione teorico - pratica di un vigneto biologico e operazioni di cantina. Previste visite aziendali e prove pratiche.</i> | 20 ore |
| 42 | FORMAZIONE TEORICO - PRATICA SULLA GESTIONE DI UN ALLEVAMENTO BIOLOGICO <i>Normativa, possibili sbocchi di mercato, gestione teorico - pratica di un allevamento biologico. Previste visite aziendali e prove pratiche.</i> | 20 ore |
| 43 | FORMAZIONE TEORICO - PRATICA SULLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA DELLE ORTICOLE <i>Normativa, possibili sbocchi di mercato, gestione teorico - pratica di coltivazioni orticole biologiche. Previste visite aziendali e prove pratiche.</i> | 20 ore |
| 43 | FORMAZIONE TEORICO - PRATICA SULLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA DI SEMINATIVI E DELLE COLTURE INDUSTRIALI <i>Normativa, possibili sbocchi di mercato, gestione teorico - pratica di seminativi e coltivazioni industriali biologici. Previste visite aziendali e prove pratiche.</i> | 20 ore |
| 44 | FORMAZIONE TEORICO - PRATICA PER LE START-UP IN BIOLOGICO <i>Normativa, possibili sbocchi di mercato, gestione teorico - pratica di una azienda che inizia la produzione agricola biologica. Previste visite aziendali e prove pratiche.</i> | 20 ore |
| 45 | CORSO BASE DI POTATURA DI FRUTTIFERI E VITE <i>Fisiologia dei fruttiferi. Si illustreranno i vari tipi di tagli, forme di allevamento e produzione.</i> | 14 ore |
| 46 | CORSO AVANZATO SULLA POTATURA DI FRUTTIFERI E VITE <i>Vari tipi di tagli, forme di allevamento intensivo e ad alta densità. Tecniche di potatura minima, a basso uso di manodopera, meccanica e potatura verde.</i> | 30 ore |
| 47 | LO ZAFFERANO: ASPETTI TECNICI E COMMERCIALI <i>Dalla tecnica colturale, di produzione per arrivare alla commercializzazione.</i> | 16 ore |
| 48 | TECNICHE E TECNOLOGIE INNOVATIVE PER L'AGRICOLTURA DI PRECISIONE <i>Formazione sulle nozioni di base della digitalizzazione e l'utilizzo di macchine ad agricoltura 4.0. Sono previste lezione pratiche.</i> | 36 ore |
| 49 | APPROFONDIMENTO DI TECNICHE E TECNOLOGIE INNOVATIVA PER L'AGRICOLTURA DI PRECISIONE <i>Formazione sulle nozioni avanzate della digitalizzazione e l'utilizzo di macchine ad agricoltura 4.0. Sono previste lezione pratiche.</i> | 36 ore |
| 50 | SEMINARIO MASCALCIA BOVINA <i>Corso qualificante sulle tecniche per le cure podaliche de bovini. Previste esercitazioni pratiche.</i> | 12 ore |
| 51 | SEMINARIO MASCALCIA OVINA <i>Corso qualificante sulle tecniche per le cure podaliche degli ovini. Previste esercitazioni pratiche.</i> | 12 ore |