



— Università degli studi Guglielmo Marconi  
— Servizi alle Imprese  
— Formazione Professionale per Aziende & Privati

*Proposta di offerta formativa e in  
AGRICOLTURA*

*SGE FORM srl*

*Come da CSR CAMPANIA  
2023/2027*



**FORM s.r.l.**



Università degli studi Guglielmo Marconi  
Servizi alle Imprese  
Formazione Professionale per Aziende & Privati

La **SGE FORM srl** è ente di formazione iscritto nell'Elenco degli Organismi di Formazione Qualificati del CSR Campania 2023/2027, accreditato a realizzare attività di formazione in tutte la MACROAREE previste dalla Regione Campania. Realizziamo attività di formazione, scambio di conoscenze destinate agli addetti operanti a vario titolo nei settori agricoltura, zootecnia, foreste, industrie alimentari, e altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali, abbiamo uno staff composto da docenti con specifiche competenze che verranno valutate su uno o più delle seguenti macroaree:

- a) Zootecnia e produzioni di origine animale;
- b) Ortoflorofrutticoltura;
- c) Cerealicoltura e colture industriali;
- d) Colture mediterranee;
- e) Turismo rurale e sistemi di accoglienza locale;
- f) Gestione forestale e delle aree naturali

Il nostro staff ha dimostrato di possedere le seguenti competenze trasversali:

- Avviamento e gestione manageriale dell'impresa (tutte le macroaree);
- Benessere animale e gestione moderna degli allevamenti (zootecnia e produzioni di origine animale);
- Sostenibilità ambientale delle imprese (tutte le macroaree);
- Uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (tutte le macroaree eccetto turismo rurale e sistemi di accoglienza locale);
- Sicurezza sul lavoro (tutte le macroaree);
- Sicurezza alimentare (tutte le macroaree);
- Agricoltura di precisione ((tutte le macroaree eccetto turismo rurale e sistemi di accoglienza locale);
- Marketing – commercializzazione (tutte le macroaree).

Realizzeremo le attività formative in tutte le cinque province della Regione Campania, nelle sedi a noi riconosciute dalla Regione Campania:

Provincia di Avellino – nel Comune di Taurano;  
Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa;  
Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo;  
Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola;  
Provincia di Salerno – nel Comune di Capaccio Paestum.

Proponiamo di seguito alcune iniziative formative che pensiamo possano essere realizzate presso la VS azienda, ma siamo disponibili alla realizzazione di tutti gli altri percorsi che costituiscono il catalogo delle competenze in agricoltura, che come approvato dalla regione Campania, si compone di n. 79 schede (in coda elenco corsi del catalogo).

I percorsi formativi da noi proposti intendono descrivere sinteticamente ciascuna tipologia corsuale proposta; Le chiediamo di volerci indicare le esigenze della Sua azienda al fine di poter realizzare iniziative che possano raccogliere il massimo dell'interesse sul territorio.

Si allegano schede G1 e G2 per adesione alle iniziative formative proposte.

**A.1.5 TECNICHE DI VINIFICAZIONE**

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b> DI	B) ORTOFRUTTICOLTURA D) COLTURE MEDITERRANEE
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare vino di qualità. Le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni.
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività teorica, pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di <b>50/100ore</b> (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## A.1.6 OLIVICOLTURA- INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<b>DI</b> B) ORTOFRUTTICOLTURA D) COLTURE MEDITERRANEE
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti le conoscenze tecniche e tecnologiche per realizzare produzioni olivicole di qualità e migliorare le forme di allevamento, le conoscenze per ottimizzare la gestione del frantoio, le competenze per promuovere e commercializzare efficacemente le produzioni olivicole</p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali</p>
<b>DURATA</b>	<p>Corso di formazione e aggiornamento: attività teorica, pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di <b>50 ore</b> (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)          Workshop di 30 ore</p>
<b>SEDI SVOLGIMENTO</b>	<b>DI</b> Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## A.1.9 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI CASEARIE

<b>MACROAREA DI SPECIALIZZAZIONE</b>	A - ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza delle alimentazioni zootecniche per ottenere produzioni casearie di qualità le conoscenze tecnico-commerciali relative alle opportunità produttive e commerciali derivanti delle trasformazioni casearie legate alle razze locali (Pecora Bagnolese, Laticauda, Podolica, Bruna, ecc.)
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di 50 ore (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## A.1.16 GESTIONE AZIENDALE DI BASE PER LE AZIENDE CON INDIRIZZO PRODUTTIVO DI CUI ALL'ALLEGATO 1 DEL TFUE

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<b>DI</b> A) ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE; B) ORTOFRUTTICOLTURA; C) CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI; D) COLTURE MEDITERRANEE;
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso è finalizzato a: - accrescere la professionalità degli imprenditori, dei titolari e dirigenti di aziende agricole agroalimentari e forestali attraverso la costruzione e/o il consolidamento di competenze riferite alla gestione economico-finanziaria ed alla pianificazione aziendale; -aggiornare le conoscenze di base dei partecipanti per poter valutare e impostare l'attività aziendale utilizzando strumenti di gestione e presentando l'azienda stessa verso l'esterno anche con i nuovi strumenti- far acquisire le competenze utili all'analisi dei sistemi di rilevazione, calcolo e controllo dei costi finalizzate a definire il "giusto" prezzo di vendita.
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di 50/100 (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## A.1.21 ALLEVAMENTO BUFALINO

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<b>DI</b> A) ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE;
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli orientamenti comunitari in materia di allevamento bufalino</li> <li>• la gestione dell'allevamento bufalino</li> <li>• metodi e strumenti per migliorare i risultati dell'allevamento estensivo</li> <li>• gli strumenti dell'associazionismo</li> <li>• la trasformazione del latte</li> <li>• le metodologie e gli strumenti per valorizzare le bufale e competere sui mercati internazionali</li> </ul>
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di <b>50/100ore</b> (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)
<b>SEDI SVOLGIMENTO</b>	<b>DI</b> Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## A.1.27 - SICUREZZA DEL LAVORO NELL'IMPRESA AGRICOLA ZOOTECNICA DI CUI ALLE PRODUZIONI PREVISTE NELL'ALLEGATO I del TFUE

<b>MACROAREA DI SPECIALIZZAZIONE</b>	<p>A) ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE;</p> <p>B) ORTOFRUTTICOLTURA;</p> <p>C) CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI;</p> <p>D) COLTURE MEDITERRANEE;</p>
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadramento normativo - Sicurezza sul lavoro per le aziende agricole</li> <li>• Valutazione dei rischi specifici dell'agricoltura: rischio connesso ai luoghi di lavoro;</li> <li>• rischio da movimentazione manuale dei carichi;</li> <li>• rischio da esposizione ad agenti fisici;</li> <li>• rischio da esposizione a sostanze pericolose;</li> <li>• rischio da esposizione ad agenti biologici;</li> <li>• rischio da esposizione ad atmosfere esplosive;</li> <li>• rischio da stress lavoro - correlato;</li> <li>• rischio connesso allo stato di gravidanza;</li> <li>• rischi connessi alla differenza di genere, di età e di provenienza da paesi diversi;</li> <li>• rischio connesso all'uso delle attrezzature di lavoro.</li> <li>• Elaborazione piano di emergenza</li> <li>• Guida alla stesura del DVR (Documento di valutazione dei rischi)</li> <li>• Inquadramento delle figure deputate alla tutela della sicurezza dei dipendenti:          RSPP (Responsabile servizio prevenzione e protezione), addetti al primo soccorso, addetti antincendio, Medico Competente e RLS (rappresentante dei lavoratori per la sicurezza)</li> </ul>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali</p>
<b>DURATA</b>	<p>Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di <b>20 ore</b> (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)</p>
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	<p>Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano;</p> <p>Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa;</p> <p>Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo;</p> <p>Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola;</p> <p>Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum</p>



## A.1.28 ECONOMIA RURALE PERFORMANTE DEI COMPARTI ZOOTECNIA (BUFALINO, OVI-CAPRINO), ORTOFRUTTA.

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<b>DI</b> A)ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE; B) ORTOFRUTTICOLTURA
<b>DESCRIZIONE</b>	La proposta formativa risponde al lifelong learning, apprendimento permanente per essere consapevoli dei cambiamenti e riuscire a gestirli, è un potenziamento delle skill a tutto vantaggio della produttività, migliora la dimensione relazionale e il senso di soddisfazione personale
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività teorica, attività pratica (esercitazioni, visite/viaggi)della durata di 50 (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)50 ore
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

**A.1.29 BIOTECNOLOGIE AGRO - ALIMENTARI PER L'INNOVAZIONE NEL COMPARTO AGRICOLO (FILIERA DEL FICOBIANCO DEL CILENTO)**

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b> DI	B) ORTOFRUTTICOLTURA; D) COLTURE MEDITERRANEE;
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso mira a fornire ai partecipanti le competenze e la conoscenza di sistemi e pratiche innovative integrate alle attività ed alla gestione delle imprese agricole, per il potenziamento delle competenze dei tecnici di qualità della dieta mediterranea conformemente alla SSL I Borghi della dieta mediterranea. ( cfr misura 16.1.1 az. 1 e 2; 16.4)
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività teorica, attività pratica (esercitazioni, visite/viaggi) delladurata di <b>100</b> (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)50 ore
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## B.1.1 TECNOLOGIE PER IL COMPARTO LATTIERO CASEARIO

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<b>DI</b> A) ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE;
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso affrontata la tematica inerente la lavorazione del latte destinato a piccole trasformazioni casearie, in relazione anche alla sicurezza microbiologica, in realtà produttive di medio-piccole dimensioni, quali le aziende agricole multifunzionali e le micro-imprese. In queste realtà, la variabilità in termini di tecniche di produzione e tipologie merceologiche, unitamente all'artigianalità e all'attenzione rivolta alla qualità delle materie prime, che si traducono in prodotti finiti ad elevata specificità sensoriale, rappresentano caratteristiche comuni da preservare, in un'ottica di valorizzazione dei prodotti aziendali.</p>
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso di formazione e aggiornamento: attività teorica, attività pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di <b>50/100 ore</b> (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)50 ore</li> <li>- Workshop della durata massima di <b>30 ore</b></li> </ul>
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

**B.1.13 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI TIPICHE DEI FORMAGGI E DEL MIELE**

<b>MACROAREA DI SPECIALIZZAZIONE</b>	A) ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE;
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso è finalizzato ad offrire ai partecipanti le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio e di miele. Per quanto riguarda il formaggio si partirà dalla descrizione del latte e delle razze, degli strumenti della degustazione fino alle tecnologie, alla conservazione, agli aspetti nutrizionali e ai suggerimenti per il miglior uso gastronomico. Per il miele si tratterà della composizione chimica dei vari mieli, fino ad arrivare all'analisi sensoriale.
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività teorica, attività pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di 50 (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

**B.1.14 BENESSERE DEGLI ANIMALI**

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<b>DI</b> A) ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE;
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso mira a fornire le necessarie conoscenze rispetto alla corretta gestione di un allevamento.
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività teorica, attività pratica (esercitazioni,visite/ viaggi) della durata di <b>20</b> (ore pratica comprese tra il 30% e il 50%)
<b>SEDI SVOLGIMENTO</b>	<b>DI</b> Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## E.1.1 PRODUZIONE CON METODO BIOLOGICO

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<p>A) ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE;          B) ORTOFRUTTICOLTURA;          C) CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI;          D) COLTURE MEDITERRANEE;</p>
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza di base della storia che sottende al “metodo biologico” e la normativa europea e nazionale , affinché sia compreso il significato corretto del metodo e del termine “biologico” e dell’uso che se ne può fare; nonchè sui documenti di certificazione e dei sistemi informatici, nazionale e regionali, per la gestione delle notifiche e dei Programmi Annuali di Produzione.</p> <p>le competenze sulle norme tecniche sulle produzioni prevalenti nel territorio di riferimento (Orticoltura specializzata/frutticoltura/vivaismo orticolo, zootecnia)</p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali</p>
<b>DURATA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni,visite/viaggi) della durata di <b>100 ore</b></li> <li>- Workshop della durata massima di <b>30 ore</b></li> </ul>
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	<p>Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano;          Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa;          Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo;          Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola;          Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum</p>

## E.1.2 DIFESA INTEGRATA E DIFESA BIOLOGICA

<b>MACROAREA DI SPECIALIZZAZIONE</b>	A) ZOOTECCNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE; B) ORTOFRUTTICOLTURA; C) CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI; D) COLTURE MEDITERRANEE;
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso mira a fornire adeguate conoscenze ai produttori sui vantaggi della difesa integrata e della lotta biologica e sugli applicativi di esse. Il corso affronta tutti i temi della difesa integrata che si sviluppa valorizzando prioritariamente tutte le soluzioni alternative alla difesa chimica che possano consentire di razionalizzare gli interventi salvaguardando la salute degli operatori e dei consumatori, allo stesso tempo limitando i rischi per l'ambiente, in un contesto di agricoltura sostenibile. Particolare importanza quindi, ripone nel rispetto della normativa vigente e all'applicazione dei principi generali indicati nell'Allegato III della Direttiva n. 128/09/UE nonché di tutte le pertinenti prescrizioni relative all'uso dei prodotti fitosanitari riportate nel PAN. Fornisce gli elementi utili per la lotta biologica. Obiettivo principale è quello di valutare i problemi fitosanitari delle diverse colture in pieno campo o in ambiente protetto e proporre tecniche di lotta per la loro gestione. Il corso affronta aspetti relativi alla difesa delle colture ed è costituito da due parti: la prima ha come obiettivo quello di illustrare le più comuni malattie delle piante, fornendo allo studente indicazioni sulla epidemiologia e sulle tecniche di lotta impiegabili; la seconda ha lo scopo di illustrare praticamente alcune strategie di difesa e i mezzi di lotta disponibili con ampi riferimenti ai diversi sistemi culturali. Lo studente acquisirà competenze e conoscenze riguardanti i problemi fitopatologici delle piante, le strategie di contenimento delle malattie e sulla conduzione di attività di ricerca e sperimentazione in fitopatologia.</p>
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata di 100 ore
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum
<b>RICONOSCIMENTO AI FINI DEL REPERTORIO REGIONALE DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI</b>	Solo per corsi della durata di 100 e previa richiesta del proponente soggetta ad autorizzazione regionale, i contenuti della presente scheda, potranno essere oggetto di valutazione ai fini del riconoscimento di crediti formativi nell'ambito dei percorsi di qualificazione dei settori economico/professionali "Produzioni alimentari" e/o "Agricoltura silvicoltura e pesca

## E.1.4 PRODUZIONE CON METODO BIOLOGICO NEL SETTORE VITIVINICOLO

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<b>DI</b> B) ORTOFRUTTICOLTURA; D) COLTURE MEDITERRANEE;
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti conoscenze e competenze sulle tecniche di viticoltura ed enologia biologiche, abbinati al concetto di sostenibilità e al binomio ambiente/vino. Le tecniche trattate forniranno gli strumenti per la produzione di un vino biologico di elevata qualità, minimizzando l'utilizzo di input esterni in vigneto ed in cantina, emantenendo il più possibile, nel prodotto finale, le caratteristiche dell'uva, dell'azienda e del produttore stesso
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni,visite/viaggi) della durata di <b>100</b> ore</li> <li>• Workshop della durata massima di <b>30</b> ore</li> </ul>
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum



**E.1.8 - OLIVICOLTURA RIGENERATIVA E PRATICA DI POTATURA**

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b> DI	B) ORTOFRUTTICOLTURA; D) COLTURE MEDITERRANEE;
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso si prefigge i seguenti obiettivi: preservare il territorio rurale; creare nuove forme di reddito; aumentare le performance economiche delle aziende agricole.
<b>DESTINATARI</b>	Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altrisoggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	100 ore
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## F.1.1 GESTIONE MANAGERIALE DELL'IMPRESA AGRICOLA

<b>MACROAREA SPECIALIZZAZIONE</b>	<b>DI</b> A) ZOOTECCNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE; B) ORTOFRUTTICOLTURA; C) CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI; D) COLTURE MEDITERRANEE;
<b>DESCRIZIONE</b>	Il corso è finalizzato a far apprendere i principali orientamenti e gli strumenti normativi, fiscali e gestionali per trasformare la propria azienda in una moderna, competitiva e sostenibile impresa che svolge un'attività agricola sociale e solidale.
<b>DESTINATARI</b>	Prioritariamente Giovani (Art. 5) e/o Nuovi agricoltori (Art. 6.) del DM MASAF del 23 DICEMBRE 2023 e primo insediamento in ambito dello sviluppo rurale e imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali
<b>DURATA</b>	Corso di formazione e aggiornamento: attività di teoria, di pratica (esercitazioni, visite/viaggi) della durata da 100 a <b>200 Ore</b>
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano; Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa; Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo; Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola; Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum

## J.1.2 CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.)

<b>MACROAREA DI SPECIALIZZAZIONE</b>	<p>A) ZOOTECNIA E PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE;          B)ORTOFRUTTICOLTURA;          C)CEREALICOLTURA E COLTURE INDUSTRIALI;          D) COLTURE MEDITERRANEE;</p>
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti la conoscenza della Legislazione comunitaria e nazionale, la gestione del rischio e interventi di primo soccorso, la scelta e la corretta gestione dei prodotti fitosanitari, le tecniche di difesa a basso impatto ambientale, i controlli funzionali e la taratura delle macchine irroratrici, la lettura delle etichette le competenze per acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari nel rispetto delle normative in vigore, leggere consapevolmente le etichette, acquistare, conservare e utilizzare i prodotti fitosanitari riducendo al minimo i rischi per l'uomo e per l'ambiente, riconoscere i sintomi di avvelenamento e intervenire con le tecniche di primo soccorso, scegliere e utilizzare in maniera consapevole i prodotti fitosanitari e smaltire in maniera corretta i prodotti parzialmente utilizzati e/o i contenitori, gli strumenti per imparare ad utilizzare tecniche di difesa a basso impatto ambientale, e mantenere in maniera corretta le attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari</p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Utilizzatori Professionali (ai sensi del DM 33/2018). Imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali</p>
<b>DURATA</b>	<p>Corso di formazione: attività in presenza, di teoria e di pratica, della durata di <b>20</b> ore</p>
<b>SEDI DI SVOLGIMENTO</b>	<p>Provincia di Avellino - nel Comune di Taurano;          Provincia di Benevento - nel Comune di Apollosa;          Provincia di Caserta - nel Comune di Arienzo;          Provincia di Napoli - nel Comune di Roccarainola;          Provincia di Salerno - nel Comune di Capaccio Paestum</p>

## Elenco dei Corsi di formazione inseriti nel Catalogo delle competenze in Agricoltura CSR CAMPANIA 2023/2027

- A.1.1 FILIERA DELLA CASTANICOLTURA: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.2 ALLEVAMENTO BOVINO AL PASCOLO: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.3 ALLEVAMENTO OVICAPRINO: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.4 FILIERA DELLA TARTUFICOLTURA: INNOVAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.5 TECNICHE DI VINIFICAZIONE
- A.1.6 OLIVICOLTURA - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.7 CEREALICOLTURA - GRANI TRADIZIONALI VS GRANI CONVENZIONALI
- A.1.8 CORILICOLTURA - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.9 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI CASEARIE
- A.1.10 VITICOLTURA DI PRECISIONE
- A.1.11 PATATICOLTURA - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.12 ORTOFRUTTA - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.13 TABACCHICOLTURA - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.14 AGRUMICOLTURA - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.15 PICCOLI FRUTTI IN COLTURA PROTETTA
- A.1.16 GESTIONE AZIENDALE DI BASE PER LE AZIENDE CON INDIRIZZO PRODUTTIVO DI CUI  
ALL'ALLEGATO 1 DEL TFUE
- A. 1.17 - TECNICHE AGRONOMICHE IN FLORICOLTURA
- A.1.18 FRUTTICOLTURA
- A.1.19 FILIERA FLORICOLA: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO
- A.1.20 BIOTECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI PER L'INNOVAZIONE DEL COMPARTO AGRICOLO E  
ZOOTECNICO PER LE PRODUZIONI DI CUI ALL'ALLEGATO 1 DEL TFUE
- A.1.21 ALLEVAMENTO BUFALINO
- A.1.22 AGRICOLTURA DI PRECISIONE
- A.1.23 VALORIZZAZIONE DELLA MELANNURCA CAMPANA IGP
- A.1.24 - GESTIONE AZIENDALE E RINNOVAMENTO TECNOLOGICO PER LE AZIENDE I CUI  
INDIRIZZI PRODUTTIVI RICADONO ALLEGATO 1 DEL TFU
- A.1.25 - MIGLIORAMENTO DELLE PERFORMANCES DI AZIENDE ZOOTECNICHE DI CUI ALL'ALLEGATO I  
DEL TFUE
- A. 1.26 TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ZOOTECNICI - SICUREZZA ALIMENTARE
- A.1.27 - SICUREZZA DEL LAVORO NELL'IMPRESA AGRICOLA ZOOTECNICA DI CUI ALLE

PRODUZIONE PREVISTE NELL'ALLEGATO I del TFUE

A.1.28 ECONOMIA RURALE PERFORMANTE DEI COMPARTI ZOOTECNIA (BUFALINO, OVICAPRINO), ORTOFRUTTAIOTECNOLOGIE AGRO - ALIMENTARI PER L'INNOVAZIONE NEL COMPARTO AGRICOLO (FILIERA DEL FICO BIANCO DEL CILENTO)

A.1.29 BIOTECNOLOGIE AGRO - ALIMENTARI PER L'INNOVAZIONE NEL COMPARTO AGRICOLO (FILIERA OLIVICOLA/OLEARIA)

A.1.30 VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CORTA: MIGLIORARE LE CONOSCENZE DEGLI OPERATORI NELL'AMBITO DELLA VENDITA DIRETTA, DEI MERCATI LOCALI E DI QUELLI TELEMATICI CON RIFERIMENTO ALLE FILIERE A MARCHIO COLLETTIVO COMUNITARIO NOCCIOLA DI GIFFONI IGP, OLIO COLLINE SALERNITANE DOP, CASTAGNA DI SERINO IGP

A.1.33 - INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO - COMPARTI CASTANICOLO, VITIVINICOLO, CORILICOLO E FRUTTICOLO

B.1.1 TECNOLOGIE PER IL COMPARTO LATTIERO CASEARIO

B.1.2 POMODORO DA INDUSTRIA

B.1.12 PIANTE OFFICINALI

B.1.13 VALORIZZAZIONE PRODUZIONI TIPICHE DEI FORMAGGI E DEL MIELE

B.1.14 BENESSERE DEGLI ANIMALI

B.1.15 - ADEGUAMENTO DELLE STRUTTURE DI ALLEVAMENTO

B.1.17 LA COLTIVAZIONE DELLA CANAPA INDUSTRIALE (CANNABIS SATIVA L.)

D 1.2 ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI E COOPERAZIONE OPERANTI NEGLI AMBITI PREVISTI DALL'ALLEGATO I DEL TFUE 1 E IN AMBITO FORESTALE

D.1.3 ASSOCIAZIONISMO NELL'AMBITO DI ATTIVITA' COMPRESSE NELL'ALLEGATO 1 DEL TFUE E IN AMBITO FORESTALE.

D.1.4 FILIERA CORTA NELLA ZOOTECNIA

D.1.5 MIGLIORAMENTO DELLA FILIERA ZOOTECNICA

D.1.7 VALUTAZIONE EX ANTE DI ATTIVITÀ DI INVESTIMENTO NEL CAMPO DELLA VENDITA DIRETTA - ALLEVAMENTO OVICAPRINO

D.1.8 L'INTEGRAZIONE ORIZZONTALE E VERTICALE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI PER ATTIVITA' DI CUI ALL'ALLEGATO I DEL TFUE E FORESTALI

E.1.1 PRODUZIONE CON METODO BIOLOGICO

E.1.2 DIFESA INTEGRATA E DIFESA BIOLOGICA

E.1.3 DIVERSIFICAZIONE E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELLE PRODUZIONI ORNAMENTALI

E.1.4 PRODUZIONE CON METODO BIOLOGICO NEL SETTORE VITIVINICOLO

E.1.5 I SISTEMI DI CERTIFICAZIONE ED I MARCHI DI QUALITA' NELL'AGROALIMENTARE PER LE PRODUZIONI DI CUI ALL'ALLEGATO I DEL TFUE

E.1.6 ALLEVAMENTO BIOLOGICO

E.1.7 LA VALORIZZAZIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI/PROCESSI AGROALIMENTARI DEI

PRODOTTI DI CUI ALLEGATO I DEL TFUE E FORESTALI

E.1.8 - OLIVICOLTURA RIGENERATIVA E PRATICA DI POTATURA

F.1.1 GESTIONE MANAGERIALE DELL'IMPRESA AGRICOLA

G.1.1 SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA FLORO-VIVAISTICA

G.1.2 UTILIZZO DEGLI SCARTI NEL SETTORE OLIVICOLO

G.1.3 GESTIONE DELLA FRAZIONE ORGANICA DEI RIFIUTI - FILIERA BUFALINA

G.1.4 - GESTIONE DEI REFLUI ZOOTECNICI

G.1.5 - ALIMENTAZIONE PER ZOOTECNIA E PASCOLO RIGENERATIVO

H.1.2 AGRICOLTURA SINERGICA IN ORTICOLTURA

H.1.3 PRODUZIONE CON METODO BIODINAMICA NEL SETTORE VITIVINICOLO

H.1.5 VITICOLTURA SOSTENIBILE

H.1.6 CONVERSIONE AZIENDALE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

J.1.1 LA CUSTODIA DELLA BIODIVERSITA' VEGETALE

J.1.2 CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (DM 22/01/14 PAN e DGR 337/15 e s.m.i.)

J.1.3 PREVENZIONE DEI DANNI - ALLEVAMENTO BOVINO ESTENSIVO NELLE AREE INTERNE

K.1.1 GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA IN AZIENDA

L.1.1 INNOVAZIONI DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE PER LA DIMINUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

L.1.2 BIODIVERSITÀ - ALLEVAMENTO BOVINO E BUFALINO

L.1.3 DIFESA DELL'AMBIENTE PER LA PRODUZIONE DEI PRODOTTI DI CUI ALL'ALLEGATO I DEL TFUE

M.1.1 FORAGGICOLTURA E GESTIONE DEL TERRITORIO

M.1.2 AZIONI DI MITIGAZIONE DEL DISSESTO IDROGEOLOGICO DI PRATICA AGRICOLO E FORESTALE (PER OPERATORI AGRICOLI) «FORTORE - TAMMARO - MISCANO E ALTO TITERNO»

M.1.3 AZIONI DI MITIGAZIONE DEL DISSESTO IDROGEOLOGICO DI PRATICA AGRICOLO E FORESTALE «TABURNO»

M.1.5 CASTANICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI

M.1.6 OLIVICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI

M.1.7 CORILICOLTURA: STRUMENTI PER MIGLIORARE LE PERFORMANCE AZIENDALI

M.1.8 PROMUOVERE E DIVULGARE LA TARTUFICOLTURA COME INNOVAZIONE DI PRODOTTO  
PROCESSO DELLA CORILICOLTURA

M.1.9 - L'AGRICOLTURA DEL DOMANI: LA COLTIVAZIONE DEI CEREALI IN REGIME BIOLOGICO

P.1.1 GESTIONE DEI PASCOLI ESTENSIVI