

## PROGETTO FORMATIVO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO

### “Reti non tradizionali per un’agricoltura che innova”

TITOLO	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PERCORSO FORMATIVO	SEDE	ORE CORSO
Il cibo in campagna con e dopo EXPO	Preparazione e trasformazione dei prodotti agroalimentare a KM0, utilizzo sostenibile dei prodotti e delle risorse del territorio. Aspetti ambientali, gestione ecocompatibile dei rifiuti dovuti alla preparazione e trasformazione dei prodotti.	Treviso	30
Reinventiamo il formaggio delle Dolomiti	Preparazione e trasformazione del prodotto latte; acquisire competenze nell'uso di strumenti adeguati nella propria impresa per rapportarsi in maniera più competitiva al mercato in cambiamento, sapendo migliorare le capacità tecniche e tecnologiche, oltre che le relazioni con i fornitori/clienti per renderle più funzionali alla collocazione vantaggiosa del proprio prodotto.	Belluno	120 + viaggio studio
Internazionalizzare lagroalimentare con e dopo EXPO	Elementi di lingua inglese commerciale specifica (microlingua di settore/sistema) Reti ed aggregazioni d'impresa come elementi di facilitazione per lo sviluppo dell' internazionalizzazione.	Treviso	40
Nuovi mercati per il vino con e dopo EXPO	Dinamiche di valorizzazione dell'offerta di vino di qualità. Ricerca di modelli di riferimento per la valorizzazione della propria offerta. Fattori di produzione orientati alle performance di un'impresa vitivinicola	Treviso	16 + viaggio studio
Nuovi mercati internazionali per l'impresa femminile che innova	Le produzioni agroalimentari venete, le problematiche presenti. Casi di successo di prodotti/servizi innovativi in imprese condotte da donne. Tecniche di creatività. Analisi della filiera agroalimentare di alcuni tra i principali mercati di sbocco europei e mondiali.	Treviso	16 + viaggio studio
Campagna Amica con e dopo EXPO	Creatività e capacità relazionali per la creazione di reti d'impresa nell'agroalimentare; elementi di marketing strategico specifico.	Belluno	32
Reinventiamo il miele a Km0	Elementi di apicoltura generale, con riferimenti specifici all'apicoltura montana; Aspetti tecnici, economici e normativi dell'allevamento apistico.	Belluno	32 + viaggio studio

Reti sociali da nuove agricolture	L'Agricoltura Sociale: un percorso di sviluppo rurale; rafforzare la rete dell'Agricoltura Sociale.	Treviso	24
Reinventiamo la norcineria delle Dolomiti	Preparazione e trasformazione sostenibile dei prodotti del maiale; aspetti gestionali ed ambientali, governo ecocompatibile dei rifiuti dovuti alla preparazione e trasformazione dei prodotti della norcineria.	Belluno	32
Reinventiamo lagrigelato a Km0	Storia del gelato; merceologia degli ingredienti dell'agrigelato; creazione e produzione dell'agrigelato; elementi fondamentali di igiene e conservazione.	Treviso Belluno	40
Reinventiamo l'agribirra a Km0	Storia della birra; merceologia degli ingredienti della birra; creazione e produzione della birra; igiene e conservazione della birra.	Belluno	32 + viaggio studio
Reinventiamo l'ortofrutta delle Dolomiti	Conoscere specie e varietà più vocate nel settore ortofrutticolo territoriale e micro territoriale; scelte e tecniche colturali innovative e difesa sostenibile; commercializzazione, valorizzazione e marketing delle produzioni	Belluno	32 + viaggio studio
Nuovi mercati internazionali per l'impresa giovane che innova	L'agroalimentare Made in Italy; L'agroalimentare degli altri: le filiere europee e mondiali	Belluno	16 + viaggio studio
RPAS (Remotely Piloted Aircraft Systems) Droni per l'ecoagricoltura innovativa	Innovare in agricoltura: il "drone", suo impiego e vantaggi ecologici. Agrometeorologia: attività agricola e sua correlazione con atmosfera, suolo e vegetazione	Treviso Belluno	40