

**CONTENUTI E ARTICOLAZIONE DEL CORSO PER
IMPRENDITORI AGRICOLI PROFESSIONALI (I.A.P.)
ORE 170**

N° modulo	Risultati di apprendimento
1 Gestione tecnica e operativa dell'impresa agraria Ore 12	• I comparti produttivi del primario • Agronomia • Coltivazioni • Zootecnia e benessere animale • Industrie agroalimentari • Meccanica agraria e sicurezza delle macchine • Trasformazione delle materie prime aziendali • Tecnologie per la trasformazione • Qualità delle produzioni agricole • Impianti, macchinari, processi tecnologici • Risorse ambientali e contesto territoriale • Infrastrutture • Multifunzionalità dell'azienda agraria • Normativa sull'agriturismo • Normativa sulle fattorie didattiche
2 Economia dell'impresa agraria Ore 14	• Nozioni di economia generale dell'azienda agraria • Aspetti gestionali, finanziari ed economici • I fattori della produzione • Integrazione di reddito attraverso la multifunzionalità • Struttura del bilancio di esercizio • Business plan - costruzione di un piano aziendale • Associazionismo agricolo • Organizzazione Produttori • Processi di integrazione orizzontale (cooperazione/associazionismo) e verticale (contratti di coltivazione etc.)
3 Fiscalità, contratti di lavoro Ore 8	• Fiscalità in agricoltura (imposte dirette, iva, regime ordinario e regime forfetario, requisiti per il riconoscimento della ruralità dei fabbricati, IMU ecc.) • Contratti di lavoro (tipologie contrattuali, modalità di assunzione e gestione dei rapporti di lavoro, inquadramento previdenziale, contrattualistica collettiva, licenziamento, trattamento di fine rapporto, ecc.) • Il riconoscimento della qualifica di imprenditore agricolo professionale
4 Sicurezza sul lavoro Ore 56	Formazione datori di lavoro <i>Aspetti giuridico normativi</i> - Principali soggetti della prevenzione - Relazioni tra i vari soggetti del sistema - Definizione e individuazione dei fattori di rischio - Incidenti ed infortuni mancati - Tecniche di comunicazione

	<i>Gestione e organizzazione</i> - Valutazione dei rischi nell'azienda - Individuazione misure tecniche ed organizzative - utilizzo dei D.P.I. - Modalità ed esercizio delle funzioni di controllo <i>Valutazione dei rischi</i> - Principali soggetti della prevenzione - Relazioni tra i vari soggetti del sistema - Definizione e individuazione dei fattori di rischio - Incidenti ed infortuni mancati - Tecniche di comunicazione <i>Comunicazione, Formazione</i> - Competenze relazionali - Informazione e formazione - Tecniche di comunicazione - Lavoro di gruppo e gestione conflitti - Consultazione e partecipazione Corso per Addetti Antincendio in attività a rischio di incendio medio <i>L'incendio e la prevenzione incendi</i> - principi sulla combustione e l'incendio; - le sostanze estinguenti; - triangolo della combustione; - le principali cause di un incendio; - rischi alle persone in caso di incendio; - principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi. <i>Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio</i> - le principali misure di protezione contro gli incendi; - vie di esodo; - procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme; - procedure per l'evacuazione; - rapporti con i vigili del fuoco; - attrezzature ed impianti di estinzione; - sistemi di allarme; - segnaletica di sicurezza; - illuminazione di emergenza. <i>Esercitazioni pratiche</i> - Presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi; - presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale; - esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti. Corso per Addetti al Primo Soccorso per aziende del gruppo A <i>Allertare in maniera efficace i servizi di assistenza sanitari di emergenza</i> Definire le cause e le circostanze dello infortunio, individuare i soggetti coinvolti e precisare la situazione degli infortunati. Riferire e fornire informazioni chiare, precise e dettagliate ai servizi di assistenza sanitaria di emergenza (118) <i>Riconoscere una emergenza sanitaria</i> Raccogliere le informazioni sulla scena dell'infortunio. Individuare pericoli manifesti e prevedere quelli probabili.
--	---

	Valutare le condizioni dell'infornato in relazione alle tre funzioni vitali: cardio-neuro-respiratorie Valutare le condizioni psicofisiche dell'infornato in presenza di: - lussazioni, fratture; - traumi e lesioni cranico encefalico e carico della colonna vertebrale; - traumi e lesioni toracico addominali; - lesioni da freddo e da calore; - elettrocuzione; - lesioni da agenti chimici; - ferite laceri contuse e emorragie esterne <i>Sostenere le funzioni vitali:</i> – posizionamento dell'infornato e manovre per la pervietà e delle prime vie aeree; – respirazione artificiale; – massaggio cardiaco esterno. <i>Attivare le procedure dell'intervento di primo soccorso in caso di:</i> – lipotimia, sincope, shock; – crisi polmonari acute; – dolore acuto stenocardico; – reazioni allergiche; – crisi convulsive; – emorragie esterne post traumatiche e tamponamento emorragico; – lussazioni, fratture; – traumi e lesioni cranico encefalico e carico della colonna vertebrale; – traumi e lesioni toracico addominali; – lesioni da freddo e da calore; – elettrocuzione – lesioni da agenti chimici
5 Le politiche a sostegno dell'agricoltura Ore 20	• PSR: la nuova programmazione 2014-2020 • La PAC 2014-2020: Pilastro I e Pilastro II • Le O.C.M. • Le Misure del PSR Sardegna 2014-2020 • La programmazione locale • SIAN (coinvolgimento diretto dell'imprenditore agricolo) • SIAR (coinvolgimento diretto dell'imprenditore agricolo) • AGEA • ARGEA • Gli aiuti di stato • Le agevolazioni ISMEA • I consorzi di garanzia • Il credito bancario specializzato per l'agricoltura e l'agroindustria
6 Il marketing agroalimentare (nozioni di base) Ore 8	• Valorizzazione dei prodotti agricoli • Marketing e comunicazione aziendale • Mercati internazionali e scenari competitivi • EXPO 2015 • Posizionamento delle produzioni sul mercato • I canali distributivi • E-commerce • Concorrenza

	• Filiere agroalimentari • Le reti di impresa • Determinazione degli obiettivi e delle strategie di marketing (innovazioni varietali, caratteristiche tecnologiche e commerciali, norme I.C.E. di qualità, cenni sulle normative specifiche per l'export di prodotti agroalimentari freschi e sul packaging)
7 La qualità e i rapporti agricoltura, ambiente, energia Ore 10	• Tutela dell'ambiente in agricoltura • Risparmio energetico e produzione di energia in azienda • Le filiere energetiche (le regole per la produzione e l'utilizzo delle energie alternative e delle biomasse) • Rispetto della normativa in materia di condizionalità (ottemperanza ai criteri di gestione obbligatori ñ CGO - e alle buone condizioni agronomiche ed ambientali - BCAA) • Applicazione della direttiva nitrati in Sardegna • La biodiversità • La certificazione ambientale in agricoltura (nozioni di base) • I sistemi di qualità alimentare (la produzione integrata e biologica, i prodotti DOP, IGP e VQPRD), consorzi di tutela • Le nuove norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari • La certificazione di qualità in agricoltura (evoluzione del concetto di qualità, certificazioni con la norma UNI EN ISO 9001: 2000, ecc.) • Il sistema di gestione e controllo HACCP
8 Norme urbanistiche, ambientali, sanitarie Ore 12	• Urbanistica in agricoltura, PPR, PAI • SIC, ZPS, Natura 2000 • SUAP, DUAAP, semplificazione dei procedimenti burocratici dell'impresa agricola • Organizzazione Regione: enti agricoli, urbanistici, ambientali • Normativa sulla gestione delle acque • Normativa smaltimento liquami e nitrati • Agenzia del territorio • Reflui civili • Norme sanitarie posto di lavoro • Norme strutturali posto di lavoro • Piano eradicazione PSA
9 Informatica Ore 30	EIPASS Basic <i>Gestione funzioni di base del sistema operativo</i> – Principi fondamentali di funzionamento del sistema operativo – Le funzioni principali di un sistema operativo relative alla gestione dell'elaboratore e delle applicazioni installate. – Installazioni e/disinstallazioni, applicazioni e driver. – Gestione e organizzazione degli archivi informatici (file e cartelle; archivi nidificati). – Applicazioni per comprimere ed estrarre file di grandi dimensioni – Applicazioni antivirus. – Strumenti di elaborazione testi e di gestione stampe <i>Videoscrittura</i> – Le applicazioni disponibili sul sistema – Le operazioni di creazione, salvataggio e formattazione di un

	documento – Le differenti tipologie di formato di un documento di testo – Le fasi di elaborazione di un documento di testo (bozza, formattazione, impaginazione, stampa). – Comandi mediante mouse e tastiera. – La guida in linea. – Stili di formattazione differenti – Tabelle, immagini e oggetti grafici nei documenti. – Le impostazioni di pagina dei documenti, controllo di errori di ortografia e ortosintattica prima dell'invio e/o della stampa finale. <i>Foglio elettronico</i> – Le cartelle di lavoro: apertura singola e multipla, chiusura, creazione, salvataggio e spostamento tra cartelle differenti – Elaborazione di un foglio di calcolo, consultazione e modifica e archiviazione in diversi formati. – Le funzionalità disponibili per migliorare la produttività, utilizzando la Guida in linea. – Inserimento dati nelle celle e applicazioni per modalità appropriate per creare elenchi, selezionare, riordinare e copiare, spostare ed eliminare i dati. – Modifica righe e colonne in un foglio elettronico. – Le formule matematiche e logiche – Modifica delle impostazioni di pagina di un foglio di calcolo <i>– Internet & Networking</i> – Internet e le principali e più opportune norme di sicurezza durante la navigazione sul web – Operazioni di navigazione sul web, incluse eventuali modifiche alle impostazioni del browser – Scelta e utilizzo del motore di ricerca, servendosi di parole chiave e di connettivi logici – Salvataggio delle pagine web e scaricamento dei file dalla rete – La posta elettronica, la posta certificata, la messaggistica – Gestione dei file e stampa un messaggio di posta elettronica – Organizzazione e gestione dei messaggi di posta elettronica – La firma digitale – Strumenti e dispositivi mobili per l'accesso alla rete (smartphone, tablet)
--	---