Libretto Agroalimentare giugno 2007.qxp 12/06/2007 11.07 Pagina

DISTRETTO FORMATIVO AGROALIMENTARE
DI PADOVA E ROVIGO

CORSO REGIONALE

Tecnico esperto delle produzioni Agroalimentari tipiche del Veneto

REGIONE DEL VENETO

D.D.R. 47 del 21-05-2007

VALENZA E SPENDIBILITÀ DEL TITOLO A LIVELLO REGIONALE ED EXTRAREGIONALE

La valorizzazione dei prodotti tipici agroalimentari rappresenta un'importante opportunità economica per gli imprenditori veneti e per il rilancio della competitività regionale nel settore rurale. Il successo delle attività nel settore è legato alla capacità delle imprese di organizzarsi secondo un'articolazione di filiera in grado di dar credito e veicolare nel mercato, i prodotti tradizionali locali di cui il Veneto è una delle regioni più ricche d'Italia. Del resto, proprio in Veneto, sono presenti pressoché tutte le filiere agroalimentari e in particolare quelle delle grandi colture, dell'ortofrutta, della carne e del latte, del vitivinicolo.
L'importanza di fare formazione e di dare la giusta informazione al consumatore sulla valenza di valore aggiunto del prodotto tipico, sia in termini di sicurezza che nutrizionali, ma anche in termini culturali, sociali ed etici, è uno dei motivi per cui una figura professionale specifica risulta importante e facilmente collocabile nel mondo del lavoro. ***L'attuale richiesta del mercato è quella di un tecnico che sappia operare nel settore con competenze multidisciplinari integrate nei settori della produzione, della trasformazione, del marketing e del consumo delle produzioni tipiche.***

ENTE ORGANIZZATORE

DISTRETTO FORMATIVO AGROALIMENTARE DI PADOVA E ROVIGO

La Regione del Veneto con DGR N. 2326 del 27/7/2006 e N. 4060 del 19/12/2006 ha autorizzato la costituzione del Distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo. Il distretto si avvale della collaborazione dei seguenti enti tra loro associati in ATS (Associazione temporanea di scopo) e impegnati ad assicurare all'iniziativa la massima efficienza:

Provincia di Padova
Provincia di Rovigo
Comune di Abano Terme
Veneto Agricoltura
Camera di Commercio di Padova
Confederazione Italiana Agricoltori
Confesercenti di Padova
Confesercenti di Rovigo
Unindustria di Padova
Cescot Veneto
Cooperativa La Dimora
Dieffe Scarl
Enaip Veneto
Fòrema Scarl
Polesine Innovazione
I.S.I. Kennedy - Monselice
I.S.I. Jacopo da Montagnana
I.S.I. De Nicola - Piove di Sacco
I.S.I. Duca degli Abruzzi Padova
IPSAAR P. d'Abano - Abano Terme
I.S.I. Munerati - Rovigo
I.S.I. Castelmassa - Rovigo
IPSAAR di Adria

OBIETTIVI E FIGURA PROFESSIONALE

Il «Tecnico esperto delle produzioni agroalimentari tipiche del Veneto» opera sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi, sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio.
È una figura che svolge il proprio lavoro all'interno di aziende ed imprese, anche familiari, dei settori alimentare, vitivinicolo e della ristorazione di qualità, come esperto della certificazione, della promozione e della distribuzione dei prodotti enogastronomici tipici del territorio regionale. Collabora all'organizzazione e alla gestione delle attività aziendali, occupandosi delle modalità operative dei servizi ristorativi e contribuisce a definire i processi della produzione, qualitativamente e quantitativamente.
Suo ambito d'intervento è, inoltre, quello delle relazioni: con gli enti pubblici, i consorzi e le associazioni di produttori e consumatori, con i fornitori e con la clientela. Infine, l'ambiente del turismo integrato, è il contesto operativo generale che fa da sfondo al suo lavoro.
I contenuti di apprendimento del corso sono principalmente legati alle produzioni tipiche di Padova e Rovigo, ma il modello può essere facilmente trasferibile anche all'intera realtà regionale e nazionale. In questo senso, il percorso studiato è assai flessibile e le competenze sono del tutto spendibili anche al di fuori del ristretto contesto locale.
Il corso, attraverso una formazione approfondita sia dal punto di vista teorico (formazione d'aula) che pratico e operativo (formazione in campo, in laboratorio e in azienda), ha l'obiettivo di formare la figura professionale di «**Tecnico esperto delle produzioni agroalimentari tipiche del Veneto**» attraverso la frequenza di tre specifici percorsi di studio che assicurano il consolidamento di altrettante *expertise* distintamente certificabili:

• Percorso A:
ESPERTO in «Innovazioni ed opportunità nella produzione e trasformazione dei prodotti tipici».

• Percorso B:
ESPERTO in «Innovazioni ed opportunità nella promozione enogastronomica dei prodotti tipici».

• Percorso C:
ESPERTO in «Innovazioni ed opportunità di sviluppo del turismo enogastronomico e di valorizzazione dei prodotti tipici».

ARTICOLAZIONE DEL CORSO E CONTENUTI GENERALI

Il corso completo per acquisire il titolo di tecnico si articola in 18 Unità formative capitalizzabili di 32 ore ciascuna, comprensive di una parte teorica (20 ore) e di una parte pratico-esercitativa con visite professionali ed aziendali (12 ore). Relativamente alla frequenza delle Unità formative capitalizzabili la durata del corso è di 576 ore alle quali vanno aggiunte altre ore di orientamento personalizzato, accompagnamento e valutazione conclusiva. Complessivamente il corso ha la durata di 600 ore.

Anziché frequentare il corso nella sua interezza, è possibile frequentare anche singoli percorsi formativi (A, B, C). In tal caso, sarà rilasciata una certificazione di esperto.

Nelle pagine che seguono sono riportate le 18 Unità formative capitalizzabili e il piano formativo distinto nei tre percorsi specifici.

I corsi si svolgeranno nel tardo pomeriggio con orario da definire in base alle esigenze dei partecipanti.

«PERCORSO A»

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

PROGRAMMA DEL CORSO:

- Lo sviluppo sostenibile: gli elementi fondamentali e gli effetti degli interventi antropici.
- Le strutture aziendali e le relazioni aziende/territorio.
- La qualità dei prodotti di origine zootecnica e gli standard minimi in materia di ambiente, igiene e benessere.
- La legislazione del settore agroalimentare.
- La qualità dei prodotti vegetali.
- La trasformazione dei prodotti agroindustriali.
- Tecnologia dei prodotti viticoli e enologia.
- Procedure di certificazione nella filiera agroalimentare.
- Le ricerche di mercato e le attività di promozione nel settore.
- La gestione dell'aspetto economico contabile delle attività agroalimentari.

Durata: 200 ore

Periodo di svolgimento:
settembre 2007 - febbraio 2008

N.B.:
Alcune Unità formative capitalizzabili sono comuni a più percorsi.

«PERCORSO B»

PROMOZIONE ENOGASTRONOMICA DEI PRODOTTI TIPICI

PROGRAMMA DEL CORSO:

- La qualità dei prodotti di origine zootecnica e gli standard minimi in materia di ambiente, igiene e benessere.
- La qualità dei prodotti vegetali.
- La legislazione del settore agroalimentare.
- Tecnologia dei prodotti viticoli e enologia.
- Le ricerche di mercato e le attività di promozione nel settore agroalimentare.
- La valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche.
- La valorizzazione della cucina tipica.
- Chimica e merceologia degli alimenti. Scienze tecniche dietetiche applicate.
- Dalla terra alla tavola: percorso tecnico-operativo finalizzato all'utilizzo dei prodotti tipici del Veneto in cucina.
- La gestione dell'aspetto economico contabile delle attività agroalimentari.

Durata: 200 ore

Periodo di svolgimento:
settembre 2007 - febbraio 2008

N.B.:
Alcune Unità formative capitalizzabili sono comuni a più percorsi.

«CORSO C»

TURISMO ENOGASTRONOMICO E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

PROGRAMMA DEL CORSO:

- Le strutture aziendali e le relazioni aziende/territorio.
- La legislazione del settore agroalimentare.
- Tecnologia dei prodotti viticoli e enologia.
- Le ricerche di mercato e le attività di promozione nel settore agroalimentare.
- La valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche.
- La valorizzazione della cucina tipica.
- La cultura e la storia dei prodotti tipici.
- Turismo ambientale e rurale, agriturismo e prodotti agroalimentari.
- Il marketing del turismo integrato.
- La gestione dell'aspetto economico contabile delle attività agroalimentari.

Durata: 200 ore

Periodo di svolgimento:
settembre 2007 - febbraio 2008

N.B.:
Alcune Unità formative capitalizzabili sono comuni a più percorsi.

Esclusivamente per gli studenti che scelgono il percorso completo (600 ore) è previsto il modulo:

LINEE GUIDA PER PROGETTI DI IMPRENDITORIALITÀ GIOVANILE (32 ore)

Con i seguenti contenuti:

- messa a fuoco dell'idea imprenditoriale;
- conoscenza e applicazione dei principi-base della pianificazione di un progetto;
- conoscenza degli elementi di rischio nell'impresa;
- conoscenza e applicazione della struttura della ricerca di mercato: analisi del cliente, della concorrenza, dei fornitori, dei punti di distribuzione, anche mediante indagini e visite professionali;
- conoscenza dei principi del marketing mix e delle iniziative di promozione dei prodotti;
- conoscenza della rete dei servizi pubblici e delle Istituzioni operanti nel comparto agroalimentare veneto e delle loro attività;
- conoscenza dei modelli di struttura organizzativa aziendale;
- conoscenza dei modelli di sostenibilità economica;
- conoscenza delle modalità di accesso alle fonti di finanziamento.

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO PERSONALIZZATO E ACCOMPAGNAMENTO

Sono previste attività di orientamento e accompagnamento che si articolano secondo criteri determinati dai bisogni dei singoli corsisti e rappresentano una misura di politica attiva del lavoro, sia rispetto ad una prospettiva di tipo personale che di tipo professionale. Tali attività permettono agli studenti, in fase d'avvio, di valutare la coerenza delle proprie aspettative con l'offerta del percorso prescelto e, in fase successiva, di meglio comprendere il quadro delle competenze acquisite anche in previsione del successivo inserimento lavorativo.

CERTIFICAZIONI ED ESAME FINALE

Per ciascuno dei percorsi formativi è rilasciato un **diploma di «esperto».** Il rilascio della qualifica regionale di **tecnico esperto delle produzioni agroalimentari tipiche del Veneto** è subordinato alla frequenza di 600 ore di corso e al superamento di un ***esame finale.***

Le certificazioni rilasciate sono le seguenti:

CERTIFICAZIONE DI ESPERTO:
«Innovazioni ed opportunità nella produzione e trasformazione dei prodotti tipici» (200 Ore).

CERTIFICAZIONE DI ESPERTO:
«Innovazioni ed opportunità nella promozione enogastronomica dei prodotti tipici» (200 Ore).

CERTIFICAZIONE DI ESPERTO:
«Innovazioni ed opportunità di sviluppo del turismo enogastronomico e di valorizzazione dei prodotti tipici» (200 Ore).

CERTIFICAZIONE DI ALTA QUALIFICAZIONE IN TECNICO ESPERTO DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI TIPICHE DEL VENETO (600 Ore).

MODALITÀ DI SELEZIONE

Prima dell'avvio delle attività formative, gli allievi svolgono una serie di test motivazionali e di accertamento relativi alle abilità e competenze professionali acquisite nei percorsi scolastici precedenti, necessarie al gruppo dei formatori per calibrare l'azione formativa in aula, in funzione degli standard minimi da raggiungere.

DESTINATARI:

- Diplomati degli Istituti secondari di secondo grado agrari e alberghieri.
- Diplomati degli Istituti Tecnici per economi dietisti e degli Istituti Tecnici e Professionali per i servizi turistici.
- In caso di disponibilità di posti i corsi sono aperti a diplomati di altra provenienza con curricolo e conoscenze specifiche nel settore.

MODALITA' D'ISCRIZIONE:

Il **corso è gratuito** in quanto è interamente finanziato dalla Regione del Veneto.
I posti disponibili sono **30** per ciascuna sede del corso (Padova e Rovigo).

Le iscrizioni sono aperte, a partire dal **5 al 25 luglio 2007**, presso l'Istituto di appartenenza o presso l'Istituto Superiore di Istruzione Agraria Duca degli Abruzzi - Padova.

REGIONE DEL VENETO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL VENETO

DISTRETTO FORMATIVO AGROALIMENTARE DI PADOVA E ROVIGO
c/o Istituto Superiore di Istruzione Agraria «Duca degli Abruzzi»
Via M. Merlin, 1 - 35143 PADOVA
Tel. 049.8685455 - Telefax 0498685390 – Cod. fisc.: 80014540282

DOMANDA DI ISCRIZIONE

TECNICO ESPERTO DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI TIPICHE DEL VENETO

(Corso Post diploma di Formazione Superiore 600 ore)

Il sottoscritto .....

Diplomato nell'Istituto .....

Anno scolastico .....

In possesso del titolo di .....

Nato a.....il .....

residente a .....

Via .....

Telefono abit.....Cellulare.....

E-mail .....

CHIEDE DI ESSERE ISCRITTO

al **CORSO PER TECNICO ESPERTO DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI TIPICHE DEL VENETO**

ai seguenti percorsi:

❑ **ALL'INTERO PERCORSO DI 600 ORE**
(se si è scelta questa opzione non occorre fare altre scelte di percorso).

oppure

(se non si è scelta l'opzione precedente è possibile esprimere fino a due preferenze).

❑ **AL PERCORSO A - «PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI»** (200 Ore).

❑ **AL PERCORSO B - «PROMOZIONE ENOGASTRONOMICA DEI PRODOTTI TIPICI»** (200 Ore).

❑ **AL PERCORSO C - «TURISMO ENOGASTRONOMICO E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI»** (200 Ore).

nella sede di: ❑ **Padova** ❑ **Rovigo**

(barrare la casella della sede prescelta)

Data .....Firma .....

LA DOMANDA DI ISCRIZIONE VA CONSEGNATA ENTRO IL 25 LUGLIO 2007
ALL'ISTITUTO IN INDIRIZZO O PER TRAMITE DELL'ISTITUTO DI APPARTENENZA

Libretto Agroalimentare giugno 2007.qxp 12/06/2007 11.13 Pagina

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

Istituto Superiore
di Istruzione Agraria
Duca degli Abruzzi

Via Merlin, 1 - 35143 Padova
Tel. 049.8685455 - Fax 049.8685390

DISTRETTO FORMATIVO AGROALIMENTARE
DI PADOVA E ROVIGO

REGIONE DEL VENETO