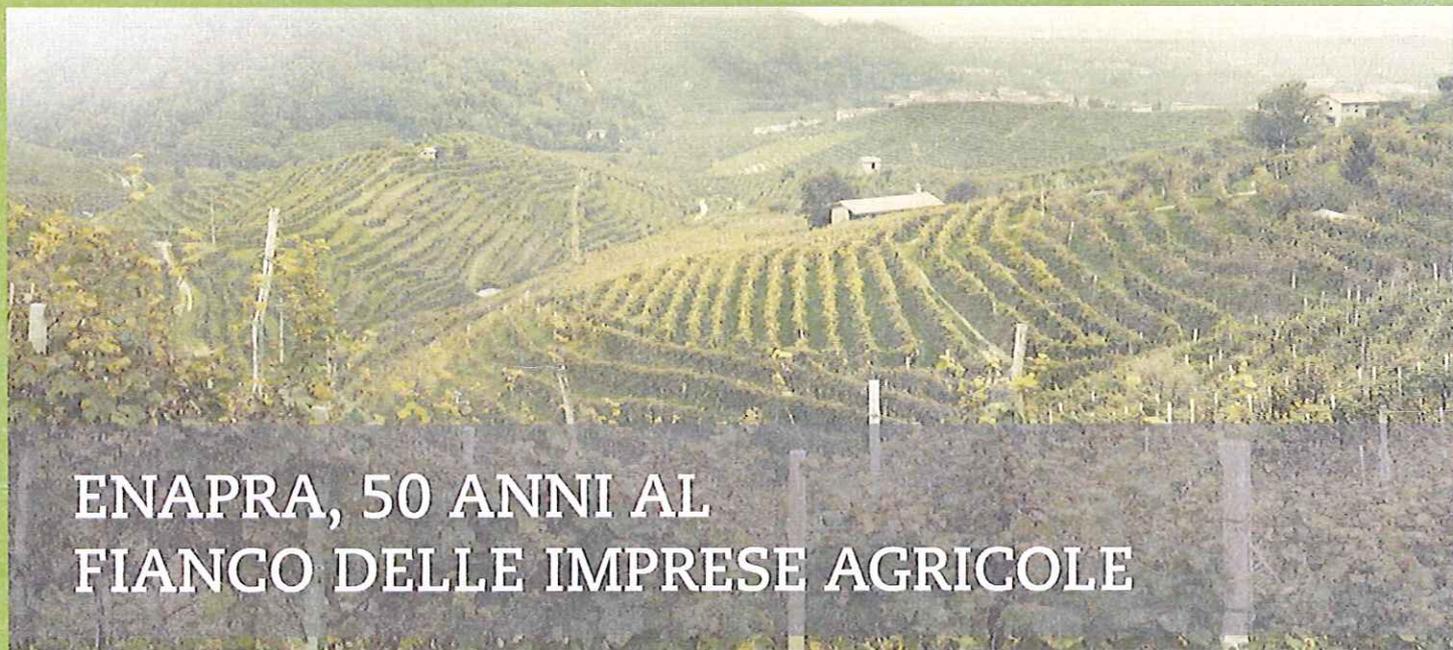




CATALOGO OFFERTA FORMATIVA 2015

enAPRA
ENTE NAZIONALE PER LA RICERCA E LA FORMAZIONE IN AGRICOLTURA



ENAPRA, 50 ANNI AL FIANCO DELLE IMPRESE AGRICOLE

ENAPRA è l'Ente di formazione professionale di CONFAGRICOLTURA - Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana, una delle più importanti organizzazioni datoriali agricole nazionali.

Enapra nasce nel 1959 e nel 1978 con Decreto del Ministero dell'Agricoltura ottiene il riconoscimento dell' idoneità a svolgere compiti di informazione socio-economica e di qualificazione professionale dei lavoratori e degli imprenditori agricoli.

Da 55 anni il compito di Enapra è promuovere e coordinare ogni iniziativa atta alla formazione, al miglioramento, allo sviluppo, alla qualificazione ed all'aggiornamento delle figure professionali coinvolte nel settore agricolo. A tal fine ENAPRA è attiva da anni anche nell'ambito della ricerca socio economica orientata al mondo agricolo.

La formazione specialistica del settore agricolo viene garantita da un network di docenti e ricercatori del mondo accademico, dai funzionari e tecnici del sistema Confagricoltura, e da altre professionalità

esterne che hanno una consolidata esperienza nella formazione professionale. Enapra si avvale anche del supporto degli enti collegati alla Confagricoltura quali l'ANGA (Associazione Nazionale Giovani Agricoltori) e l'AGRITURIST (Associazione Nazionale Agriturismo).

Al fine di garantire un servizio di qualità e rispondere alle esigenze di mercato, Enapra ha adottato un proprio sistema per la gestione della qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2000 per l'attività di progettazione ed erogazione di servizi formativi nel settore agricolo (sette EA 37). Certificato UNITER n. 426 del 28.04.2003 .

L'Ente ha una propria piattaforma per la formazione a distanza (LMS), completa di aula virtuale, attraverso la quale vengono erogati corsi a catalogo e-learning.

Enapra cura la rubrica "Enapra informa" sul periodico di Confagricoltura "Mondo Agricolo", dedicata alla divulgazione dell'attività svolta dall'Ente, alla promozione dei corsi e all'approfondimento di argomenti riguardanti la formazione e la ricerca nel settore agricolo.



Il vino biologico, biodinamico e le certificazioni ambientali: contenuti e loro valorizzazione sul mercato nazionale ed internazionale

il corso intende fornire le informazioni tecniche, di mercato e di promozione necessarie per la qualificazione dei prodotti enologici (vino ma anche distillati, aceto, zuccheri d'uva ecc.) sui mercati Comunitari ed internazionali attraverso la loro certificazione e qualificazione. I sistemi che verranno analizzati sono quelli dell'agricoltura biologica e biodinamica (Reg. CE 834/07) ed i sistemi volontari a valenza ambientale (sostenibilità, CO2 footprint, water-footprint ecc.).

A chi è rivolto: imprenditori e/o dirigenti di aziende vinicole, cantine sociali o aziende di trasformazione enologica

Durata: 24 ore.

Docente: diversi esperti AIAB. L' AIAB promuove l'agricoltura biologica come un modello sostenibile di conversione del territorio che comporta scelte informate e responsabili da parte dei consumatori. Il modello di sviluppo rurale promosso dall'Associazione attraverso l'attività formativa si basa su precisi presupposti in cui tutti gli attori (i produttori, i trasformatori, i distributori, i consumatori, i tecnici, i ricercatori) hanno un ruolo specifico.

Programma

Modulo 1:

il vino biologico e biodinamico

- I contenuti del Reg. CE 834/07 e loro applicazione nel settore vino
- esempi applicativi nelle diverse filiere enologiche e dei prodotti derivati
- soluzioni tecniche per rispettare le norme e garantire la qualità.

Modulo 2:

certificazioni ambientali del settore vino

- come funzionano i sistemi di certificazione volontaria

- water footprint
- Co2 footprint
-

Modulo 3:

il mercato nazionale ed internazionale

- il mercato nazionale, europeo ed internazionale
- fiere del settore ed altri strumenti di promozione
- richieste del consumatore
- attitudini dei buyer

L'importanza dell'igiene in cantina: garanzia primaria per la qualità dei vini

Il corso vuole accendere un focus sull'importanza dell'igiene nell'intero processo di vinificazione e affinamento sia per quanto riguarda gli specifici impianti e attrezzatura di lavorazione sia per quanto riguarda gli ambienti di lavoro preposti. Nel corso verranno trattati i vari microrganismi presenti nei mosti e negli ambienti di lavoro e la loro biologia, nonché verranno descritti i vari prodotti e metodologia attuativa di sanificazione e igienizzazione delle attrezzature, impianti e locali. Infine, verrà illustrato come queste pratiche influenzano la qualità del vino e la loro essenziale importanza all'interno di un programma di controllo qualità (HCCP ed altre).

A chi è rivolto: Imprenditori e operatori di cantina.

Durata: 8 ore.

Docente: Studio Agronomico Novagri. L'Equipe di tecnici dello Studio Associato Novagri, studio agronomico qualificato con decennale esperienza in campo vitivinicolo, si occupa di consulenza globale per l'intera filiera viti-vinicola, partendo dalle analisi di fattibilità tecnico economiche e progettazione fino ad arrivare alla realizzazione e gestione delle aziende viti-vinicola. Lo studio Novagri inoltre, cura con particolare attenzione il comparto dei finanziamenti comunitari nonché quello formativo per l'innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi. Infine, assiste tra le più importanti aziende del Centro Italia ha collaborato in vari progetti di ricerca e sperimentazione sia con le principali case produttrici di fitofarmaci sia con l'università di Enologia La Tuscia di Viterbo.

Programma

Modulo 1:

Analisi delle condizioni di igiene

- descrizione dei singoli microrganismi presenti in cantina;
- descrizione e ciclo biologico dei microrganismi dannosi per il vino;
- individuazione dei punti critici di contaminazione nella filiera (dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento);
- l'importanza della sanificazione;
- l'importanza dell'igienizzazione;

Modulo 1:

Norme e strumenti per l'igiene

- i prodotti per la sanificazione e metodi di attuazione, punti critici da controllare;
- i prodotti per l'igienizzazione e metodi di attuazione, punti critici da controllare;
- specifico riferimento sugli impianti di filtrazione, pompe e tubazione;
- i dispositivi di protezione individuale (DPI) da adottare durante la manipolazione dei prodotti e della loro distribuzione;
- sanificazione e igienizzazione nei sistemi di controllo qualità.

Tecniche innovative di potatura della vite

Il corso consiste nel fare apprendere le nuove tecniche di potatura secca e verde diffuse recentemente, dopo 20 anni di sperimentazione nelle maggiori zone viticole Italiane e francesi a carico dell'Università di viticoltura di San Michele all'Adige. Questa nuova tecnica ribalta totalmente le teorie storiche e tradizionali fino ad oggi eseguite e mira a salvaguardare lo stato sanitario della pianta, la longevità della stessa, l'uniformità della produzione e quindi la qualità dell'uva. Il corso prevede una prima parte di teoria per apprendere le nozioni basiche di fisiologia vegetale viticola, regole sulle procedure di taglio, metodologia operativa, corretto utilizzo delle forbici e rispetto delle regole di sicurezza del lavoro. La seconda parte sarà operativa in campo per eseguire le esercitazioni individuali direttamente sul vigneto.

A chi è rivolto: Imprenditori e operai del settore viticolo.

Durata: 15 ore.

Docente: Studio Tecnico Associato Novagri. L'Equipe di tecnici dello Studio Associato Novagri, studio agronomico qualificato con decennale esperienza in campo vitivinicolo, si occupa di consulenza globale per l'intera filiera viti-vinicola, partendo dalle analisi di fattibilità tecnico economiche e progettazione fino ad arrivare alla realizzazione e gestione delle aziende viti-vinicola. Lo studio Novagri inoltre, cura con particolare attenzione il comparto dei finanziamenti comunitari nonché quello formativo per l'innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi. Infine, assiste tra le più importanti aziende del Centro Italia ha collaborato in vari progetti di ricerca e sperimentazione sia con le principali case produttrici di fitofarmaci sia con l'università di Enologia La Tuscia di Viterbo.

Programma

Modulo 1: Introduzione teorica

- Caratteristiche fisiologiche della vite
- Processo di cicatrizzazione delle ferite da taglio
- Le forme di allevamento principali della vite a cordone speronato e guyot
- Tecniche di potatura a confronto: tecniche del passato e nuova tecnica
- Obbiettivi e finalità della nuova tecnica
- Metodologia di esecuzione
- Regole da seguire per la sicurezza operativa
- Descrizione e prevenzione delle malattie del legno

Modulo 2: esercitazione pratica

- Riconoscimento in campo delle forme di allevamento e delle tecniche operative utilizzate
- Impostazione della potatura secondo i diversi casi che si presentano in campo
- Esercitazioni personali
- Conclusioni operative

Riconoscimento dei sintomi e controllo delle principali fitopatie della vite

Lo scopo del corso è di fornire gli elementi teorici e pratici per il riconoscimento e la lotta alle principali fitopatie della vite. Nel corso verranno descritti i cicli biologici delle principali malattie crittogame e degli insetti responsabili dei danni alle uve. Inoltre, verranno illustrate schede fotografiche per il riconoscimento delle varie patologie nelle diverse fasi di sviluppo. Verranno trattati i metodi di lotta integrata e biologica e al loro applicazione pratica.

A chi è rivolto: Imprenditori e operai del settore viticolo.

Durata: 15 ore.

Docente: Studio Agronomico Novagri. L' Equipe di tecnici dello Studio Associato Novagri, studio agronomico qualificato con decennale esperienza in campo vitivinicolo, si occupa di consulenza globale per l'intera filiera viti-vinicola, partendo dalle analisi di fattibilità tecnico economiche e progettazione fino ad arrivare alla realizzazione e gestione delle aziende viti-vinicola. Lo studio Novagri inoltre, cura con particolare attenzione il comparto dei finanziamenti comunitari nonché quello formativo per l'innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi. Infine, assiste tra le più importanti aziende del Centro Italia ha collaborato in vari progetti di ricerca e sperimentazione sia con le principali case produttrici di fitofarmaci sia con l'università di Enologia La Tuscia di Viterbo.

Programma

Modulo 1:

- Patologie della vite e difesa;
- Malattie fungine della vite (peronospora, oidio, botrite ed escoriosi);
- Fitofagi parassiti della vite (tignoletta, drosofi-la e cicalina);

Modulo 2:

- Metodi di monitoraggio;
- Metodi di prevenzione;
- Tecniche di campionatura;
- Tecniche di riconoscimento con lezioni pratiche in campo;
- Elementi di lotta integrata;
- Elementi di lotta biologica.

Corso di fertirrigazione, soluzioni nutritive e fertilizzanti idrosolubili

Il corso ha lo scopo di fornire informazioni e conoscenze tecniche a supporto della fertirrigazione, fornendo nozioni di agronomia, analisi chimiche del terreno e dell'acqua, chimica dei fertilizzanti e delle soluzioni nutritive, prodotti fertilizzanti idrosolubili semplici e complessi NPK, impianti e gestione della fertirrigazione, sia in suolo che in fuori suolo, con esercitazioni pratiche, per diverse colture.

A chi è rivolto: tecnici liberi professionisti o dipendenti di strutture e/o organismi associativi pubblici o privati operanti nel comparto orto-floro-frutticolo, a studenti di agraria e ad imprenditori agricoli.

Durata: 24 ore.

Docente: **Dr Agronomo Silvio Fritegotto**. Oltre 20 anni di esperienza maturata nel mondo dell'agricoltura specializzata. Si è occupato di assistenza tecnica e consulenza agronomica, di commerciale e marketing, nei settori dei fertilizzanti speciali, delle macchine agricole, delle sementi orticole per uso professionale, ecc. Esperienza maturata in importanti aziende leader nazionali ed internazionali.

Programma

Modulo 1:

Principi di fertirrigazione

- Principi di fertirrigazione e agronomia
- Principi di chimica e di fisiologia vegetale
- Fertilizzanti e chimica delle soluzioni nutritive

Modulo 2:

La preparazione delle soluzioni

- L'acqua e la preparazione delle soluzioni nutritive
- Calcolo della composizione di una soluzione nutritiva
- Analisi chimica dell'acqua
- Preparazione delle soluzioni nutritive
- Solubilità e miscibilità
- Chelati
- Ripartizione dei concimi semplici nelle vasche

- Preparazione delle soluzioni nutritive con fertilizzanti NPK
- Distribuzione quantitativa e proporzionale della soluzione fertilizzante
- Controllo chimico e fattori di calcolo di una soluzione nutritiva.
- EC Conducibilità elettrica e pressione osmotica

Modulo 3:

Esercitazione pratica

- Preparazione delle soluzioni nutritive con Sali semplici e/o con fertilizzanti NPK idrosolubili, focalizzate per tre gruppi di colture

Insetti esotici nocivi all'agricoltura

Conoscere gli insetti significa prevedere le conseguenze economiche e ambientali che hanno sulle colture. Il fenomeno dell'introduzione di organismi alieni è un processo che avviene ormai da secoli ed è considerato a tutti gli effetti come una minaccia a livello globale. Negli ultimi 20-30 anni il commercio sempre più rapido e globalizzato, associato al fenomeno dei cambiamenti climatici, hanno facilitato la diffusione degli organismi esotici nel paese d'introduzione determinando un tasso di introduzione di specie aliene sempre più elevato.

A chi è rivolto: Imprenditori e operai del settore agricolo.

Durata: 20 ore.

Docente: Dr Massimo Bariselli. Entomologo agrario presso Regione Emilia-Romagna

Programma

Modulo 1:

- Le principali cause dell'introduzione di nuove specie fitofaghe.
- Il ruolo della Pest Risk Analysis per definire la pericolosità delle IAS

Modulo 2:

- Parte speciale: organismi nocivi a prevalente impatto agricolo-1
- Parte speciale: organismi nocivi a prevalente

impatto agricolo-2

- Parte speciale: organismi nocivi a prevalente impatto agricolo-3
- Parte speciale: organismi nocivi a prevalente impatto agricolo-4

Modulo 3:

- I cambiamenti alla difesa fitosanitaria
- I rischi di future introduzioni