

**GAL Serre Calabresi Alta Locride**  
**Corso per IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE – IAP**  
*PSL "Terrae Nostrae"*

**Corso "A". Profilo generale**  
*Piano didattico*

	ore	
<b>Modulo 1. Riferimenti normativi e gestione dell'azienda</b>		<b>65</b>
• Politica agricola comunitaria in ambito agricolo. Orientamenti e norme	15	
• Economia e gestione dell'azienda agraria	10	
• Organizzazione aziendale	10	
• Marketing dei prodotti agroalimentari	10	
• Il sistema delle aziende agroalimentari nell'area delle Serre Calabresi e dell'Alta Locride	5	
• Le microfiliere dei prodotti tipici dell'area del Gal	15	
<b>Modulo 2. Colture arboree</b>		<b>50</b>
• Fondamenti di arboricoltura generale	10	
• Aspetti agronomici e normativi delle produzioni vivaistiche	10	
• Scelta varietale ed impianto del frutteto	10	
• Concimi e gestione ecocompatibile della fertilizzazione	5	
• Gestione del suolo dei principali sistemi colturali arborei	5	
• Colture arboree nell'area del Gal	10	
<b>Modulo 3. Colture erbacee</b>		<b>35</b>
• Fondamenti di agronomia generale	5	
• Principi di coltivazioni erbacee	10	
• Sistemi colturali erbacei da pieno campo ed ortivi	10	
• Le colture erbacee nell'area del Gal	10	
<b>Modulo 4. Impianti e meccanizzazione</b>		<b>30</b>
• Sistemazione del suolo e irrigazione	10	
• Meccanizzazione in agricoltura	10	
• Macchine e impianti per le principali produzioni agricole in Calabria	10	
<b>Modulo 5. Zoologia, ambiente e allevamenti</b>		<b>45</b>
• Entomologia agraria. Ciclo biologico e lotta biologica	10	
• Problematiche topatologiche in ambiente mediterraneo	10	
• Zootecnia e nutrizione animale	10	
• Gestione ecocompatibile degli allevamenti zootecnici	10	
• Ambiente e allevamenti nell'area del Gal	5	
<b>Modulo 6. Sicurezza</b>		<b>25</b>
• Sicurezza dell'operatore agricolo	15	
• Trasformazione e sicurezza degli alimenti	10	
	<i>Totale (ore)</i>	<b>250</b>
<b>Tirocinio e/o Project Work</b>	50	

**GAL Serre Calabresi Alta Locride**  
**Corso per IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE – IAP**  
*PSL "Terrae Nostrae"*

**Corso "B". Le microfiliera agroalimentari**  
*Piano didattico*

	ore	
<b>Modulo 1. Riferimenti normativi e gestione dell'azienda</b>		<b>30</b>
• Politica agricola comunitaria in ambito agricolo. Orientamenti e norme	15	
• Economia e gestione dell'azienda agraria	5	
• Organizzazione aziendale	5	
• Marketing dei prodotti agroalimentari	5	
<b>Modulo 2. Microfiliera delle Serre Calabresi e dell'Alta Locride</b>		<b>30</b>
• La politica delle microfiliera nel contesto dello sviluppo dell'area del Gal	10	
• I prodotti tipici del settore agroalimentare nel territorio del Gal	10	
• Il sistema delle aziende agroalimentari nell'area delle Serre Calabresi e dell'Alta Locride	5	
• Il recupero delle colture "antiche" del territorio del Gal	5	
<b>Modulo 3. Microfiliera del miele</b>		<b>30</b>
• Il settore. Caratteristiche e opportunità	10	
• Sicurezza alimentare e caratteristiche qualitative del prodotto	5	
• Prevenzione e cura delle principali patologie	5	
• La lavorazione del prodotto. Innovazione nelle lavorazioni e nuovi prodotti ricavati	10	
<b>Modulo 4. Microfiliera della nocciola</b>		<b>30</b>
• Il settore. Caratteristiche e opportunità	10	
• Sicurezza alimentare e caratteristiche qualitative del prodotto	5	
• Prevenzione e cura delle principali patologie	5	
• La lavorazione del prodotto. Innovazione nelle lavorazioni e nuovi prodotti ricavati	10	
<b>Modulo 5. Microfiliera del bergamotto</b>		<b>30</b>
• Il settore. Caratteristiche e opportunità	10	
• Sicurezza alimentare e caratteristiche qualitative del prodotto	5	
• Prevenzione e cura delle principali patologie	5	
• La lavorazione del prodotto. Innovazione nelle lavorazioni e nuovi prodotti ricavati	10	
<b>Modulo 6. Microfiliera dei vitigni storici</b>		<b>30</b>
• Il settore. Caratteristiche e opportunità	10	
• Sicurezza alimentare e caratteristiche qualitative del prodotto	5	
• Prevenzione e cura delle principali patologie	5	
• La lavorazione del prodotto. Innovazione nelle lavorazioni e nuovi prodotti ricavati	10	
<b>Modulo 7. Microfiliera del maiale nero</b>		<b>25</b>
• Il settore. Caratteristiche e opportunità	10	
• Sicurezza alimentare e caratteristiche qualitative del prodotto	5	
• Prevenzione e cura delle principali patologie	5	
• La lavorazione del prodotto. Innovazione nelle lavorazioni e nuovi prodotti ricavati	5	
<b>Modulo 8. Microfiliera del latte d'asina</b>		<b>20</b>
• Il settore. Caratteristiche e opportunità	5	
• Sicurezza alimentare e caratteristiche qualitative del prodotto	5	
• Prevenzione e cura delle principali patologie	5	
• La lavorazione del prodotto. Innovazione nelle lavorazioni e nuovi prodotti ricavati	5	
<b>Modulo 7. Microfiliera del fico sanflorese</b>		<b>25</b>
• Il settore. Caratteristiche e opportunità	10	
• Sicurezza alimentare e caratteristiche qualitative del prodotto	5	

• Prevenzione e cura delle principali patologie	5	
• La lavorazione del prodotto. Innovazione nelle lavorazioni e nuovi prodotti ricavati	5	
<b><i>Totale (ore)</i></b>		<b>250</b>
<b>Tirocinio e/o Project Work</b>	50	