

Partono i corsi di Accademia Bio

Inserito il 9 aprile, 2012 - 22:52

Dopo Pasqua partono due corsi molto interessanti promossi da Accademia Bio, il progetto sviluppato tra Banca Etica e FederBio per la formazione e la divulgazione in materia di agricoltura biologica e biodinamica, 'nella convinzione che il futuro del settore passi dalla formazione di nuovi imprenditori, da una crescita diffusa del sapere e dalla messa in rete di conoscenze e buone pratiche'. Il progetto ha come punto di riferimento organizzativo l'azienda agricola biologica La Costigliola (<http://www.lacostigliola.org/>) e prevede un Comitato di gestione, nel quale sono presenti Banca Etica e FederBio assieme a esperti designati dalle due organizzazioni, e un consiglio di indirizzo con rappresentanti delle realtà aderenti.

L'adesione al progetto è quindi aperta a tutte le imprese e le organizzazioni che hanno i requisiti necessari. La Costigliola è un'azienda agricola con indirizzo biologico e un centro culturale-formativo di Banca Etica. Si trova all'interno del parco regionale dei Colli Euganei, nella parte nord, non lontano dall'antica abbazia di Praglia e dai centri termali di Abano e Montegrotto; dista 20 km da Padova. L'immobile e i terreni appartengono ad una tenuta di proprietà dell'Istituto Diocesano Sostentamento del Clero di Padova, e sono dati in affitto a La Costigliola srl società agricola. I due corsi che qui di seguito presentiamo si articolano in cinque giornate, nell'arco di un'unica settimana. Le prime quattro giornate sono in aula (per un totale di 32 ore) e la quinta è dedicata ad un'esperienza diretta in un'azienda biologica di produzione e di preparazione di alimenti di origine vegetale o animale, secondo il corso scelto. Al termine del corso è previsto un test finale e ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione. Qui di seguito la descrizione dettagliata dei corsi. Applicazione controllo e certificazione del metodo biologico in una filiera zootecnica COD. ZOO-32 dal 16 al 20 aprile. Corso di formazione per personale avente incarichi inerenti a produzione zootecnica biologica e la successiva trasformazione di prodotti alimentari biologici, nonché del relativo sistema di controllo e certificazione.

Il corso si articola in cinque giornate, delle quali le prime quattro in aula durante le quali saranno trattati i seguenti argomenti:

- Obiettivi e principi della normativa sul biologico: reg. CE 834/07, 889/08 e normativa nazionale
- Adeguamento di un allevamento animale alla produzione biologica: benessere animale, strutture, ecc.
- Principi di allevamento biologico: alimentazione, profilassi, gestione degli animali
- Adeguamento di un'azienda agro-alimentare alla preparazione di prodotti alimentari biologici
- Principi di gestione di un'azienda agro-alimentare certificata: autocontrollo e rintracciabilità aziendale, organizzazione della documentazione aziendale, preparazione dei prodotti
- Sistema di controllo e certificazione: introduzione alla normativa europea sul sistema di controllo ufficiale, e del settore biologico, organizzazione e gestione di un organismo di controllo

Al termine della parte di corso svolta in aula, è prevista una giornata in esterno, durante la quale è organizzata una visita presso un allevamento zootecnico biologico e di un laboratorio/caseificio di lavorazione dei prodotti ottenuti dall'allevamento; inoltre è prevista una dimostrazione di come si svolge l'attività di controllo ai sensi del reg. CE 834/07.

Applicazione controllo e certificazione del metodo biologico in una filiera vegetale COD. VEG-32 – dal 14 al 18 maggio.

Corso di formazione per personale avente incarichi inerenti a produzione agricola vegetale biologica e la successiva trasformazione di prodotti alimentari biologici, nonché del relativo sistema di controllo e certificazione.

Il corso si articola in cinque giornate, delle quali le prime quattro in aula durante le quali saranno trattati i seguenti argomenti:

- Obiettivi e principi della normativa sul biologico: reg. CE 834/07, 889/08 e normativa nazionale
- Adeguamento di un'azienda agricola alla produzione biologica
- Principi di produzione agricola biologica: sementi e materiale di moltiplicazione, fertilizzazione e

protezione delle piante; attività post-raccolta

- Adeguamento di un'azienda agro-alimentare alla preparazione di prodotti alimentari biologici
- Principi di gestione di un'azienda agro-alimentare certificata: autocontrollo e rintracciabilità aziendale, organizzazione della documentazione aziendale, preparazione dei prodotti
- Sistema di controllo e certificazione: introduzione alla normativa europea sul sistema di controllo ufficiale, e del settore biologico, organizzazione e gestione di un organismo di controllo

Al termine della parte di corso svolta in aula, è prevista una giornata in esterno, durante la quale è organizzata una visita presso un'azienda di produzione agricola e di preparazione prodotti; è inoltre prevista una dimostrazione di come si svolge l'attività di controllo ai sensi del reg. CE 834/07.