

LOTTO DI PARTECIPAZIONE: 2 AV*(inserire il numero del lotto per il quale si concorre, il numero del lotto è indicato nell'allegato 1 M011)***CORSO DI FORMAZIONE: C 2 AV***(inserire il codice del corso per il quale si concorre, il codice del corso è indicato nell'allegato 1 M01)***AREA D' INTERVENTO: STR 09 – STR 10 – STR 22 DURATA IN ORE: 50***(inserire l'area d'intervento e la durata del corso per il quale si concorre come indicato nell'allegato 1 M01)*

| | |
|------------------------------|--|
| TITOLO | <i>A.1.1. FILIERA DELLA CASTANICOLTURA: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO</i> |
| FOCUS AREA (FA) | <i>2a – MIGLIORARE LE PRESTAZIONI ECONOMICHE DI TUTTE LE AZIENDE AGRICOLE E INCORAGGIARE LA RISTRUTTURAZIONE E L'AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE, IN PARTICOLARE PER AUMENTARE LA QUOTA DI MERCATO E L'ORIENTAMENTO AL MERCATO NONCHE' LA DIVERSIFICAZIONE DELLE ATTIVITA'</i> |
| FABBISOGNO | <i>F03 – MIGLIORARE LE PERFORMANCE ECONOMICHE DEL COMPARTO AGRICOLO, AGROALIMENTARE E FORESTALE</i> |
| OBIETTIVI TRASVERSALI | <i>AMBIENTE, MITIGAZIONE DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI E ADATTAMENTO AI MEDESI, IINNOVAZIONE</i> |

*(Tale scheda come previsto ai criteri 2.1 e 2.2, dell'articolo 14 del disciplinare di gara sarà oggetto di valutazione per l'attribuzione del relativo punteggio)***Rilevazione dei fabbisogni del territorio**

- 1. Descrivere l'area d'intervento (comparti, caratteristiche dimensioni, caratteristiche produttive, prospettive, ecc.):*

La Campania si presenta con un territorio così articolato e vario in cui si alternano boschi, pascoli e terreni coltivati; aree così differenti tanto da essere considerata l'unica regione in Europa a presentarsi sotto questo aspetto, unico nel suo genere con un comparto agroalimentare tale da rappresentare un imponente fulcro economico del territorio agricolo regionale ed italiano.

A conferma di questa eterogeneità territoriale ci sono i dati Istat del 6° censimento che rappresentano il punto di partenza, attraverso cui le informazioni raccolte in modo dettagliato attraverso il modello "ad alta partecipazione" permette di infiltrarsi attraverso le maglie dei diversi sistemi territoriali e spiarne i punti di forza e quelli di debolezza per aprirsi ai vincoli della globalizzazione delle economie e dei mercati rilanciando con un ventaglio di soluzioni innovative e di opportunità di cambiamento alle nuove condizioni del settore .

La Campania è tra le regioni che più partecipa alla formazione del reddito agricolo nazionale ed è tra le regioni italiane con più prodotti agroalimentari riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Detiene i primati nella produzione, distribuita a livello nazionale, di pomodoro(di primaria importanza quelli San Marzano DOP dell'Agro nocerino sarnese e quelli piennolo DOP dell'area vesuviana . Nella frutticoltura vanno annoverati inoltre gli agrumi, le albicocche (in particolare quella vesuviana PAT), le pesche, le mele annurche, i fichi, ed infine la produzione di olivo (con i quali si producono quattro oli extravergine DOP; il Cilento, il Colline

Salernitane, l'Irpinia - Colline dell'Ufita ed il Penisola Sorrentina) e della vite. In buona parte della regione infatti sono presenti coltivazioni vitivinicole che danno origine a vini di eccellente qualità (es. Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino ed il Lacryma Christi).

Di particolare rilevanza è anche la produzione di nocciole nel salernitano, attraverso la quale è possibile la produzione di torroni, infatti, in Campania vi è la produzione più vasta di nocciole.

Per quel che riguarda la produzione dei derivati dell'allevamento (latticini e formaggi), spicca tra i prodotti italiani più famosi al mondo la mozzarella di bufala campana, riconosciuta dal marchio DOP, la cui produzione spetta alle province di Caserta e Salerno su tutte, non mancando anche alcune aree del napoletano. Seguono poi altri importanti prodotti regionali, come il Provolone del Monaco DOP, la burrata di bufala PAT, la ricotta di bufala campana DOP, il Fior di latte PAT e tanti altri ancora. Da questo punto di vista l'eccellenza campana è data proprio dalla molteplicità dei suoi paesaggi rurali caratterizzata da un profilo agricolo multifunzionale; da elementi sociali, culturali ed economico produttivi molto diversi. Questa nuova prospettiva rinuncia alla tradizionale descrizione su base amministrativa, provinciale e comunale del territorio e vede infatti i sistemi territoriali rurali protagonisti indiscussi del nuovo piano ; essi rappresentano la rinuncia alla tradizionale descrizione su base amministrativa, provinciale e comunale del territorio per riscattare l'aspetto geografico degli ecosistemi e dei paesaggi agricoli della regione.

1.1 sistemi territoriali e la Campania

Pertanto descrivere l'agricoltura dei diversi Sistemi significa guardare alle caratteristiche strutturali e produttive delle aziende agricole della regione da cui si evince che rispetto alle coltivazioni seminative (cereali, piante industriali, ortive, fiori e foraggere) sono ampiamente diffusi in tutti i Sistemi rurali e occupano il 48,8% della SAU (Superficie Agraria Utilizzata) regionale totale. Ovviamente i Sistemi caratterizzati da una maggiore incidenza dei seminativi sono quelli di pianura e di collina. Nei territori collinari la destinazione a "seminativi" è costituita prevalentemente da cereali, foraggere e colture industriali, mentre in quelli di pianura aumenta significativamente l'incidenza delle colture orticole.

Le coltivazioni legnose agrarie (olivo, agrumi e fruttiferi), in Campania occupano il 24,4% della SAU totale regionale, con alcuni Sistemi caratterizzati da un'incidenza maggiore, superiore al 50% della SAU totale di riferimento.

La vite in Campania è diffusa nei territori di tutti i Sistemi Rurali, in particolar modo in quelli collinari e vulcanici, nei quali occupa una porzione rilevante della SAU: Isola di Ischia e Procida (66% della SAU totale).

L'utilizzazione del suolo a prati permanenti e pascoli, praticata su 116.762,2 ettari (21,3% della totale SAU regionale), caratterizza in modo prevalente i territori dei Sistemi montani e di alcuni collinari.

In Campania le aziende con allevamenti sono 14.324 (10,5% delle aziende agricole totali). Le specie maggiormente allevate sono la bovina e la bufalina.

L'allevamento bovino è presente in tutti i Sistemi, la specie bufalina, si conferma in Campania l'importanza dei due areali tradizionali di produzione, afferenti ai Sistemi Piana del Volturno-Litorale Domizio (49,2% dei capi bufalini allevati in regione) e Piana del Sele (25,7%).

Per quanto riguarda l'aspetto strutturale le aziende agricole che coltivano terreni con titolo di possesso cioè "solo proprietà" sono il 71,3% del totale; in "affitto" il 7,2%, la forma mista "proprietà-affitto" ne caratterizza il 10,6% del totale.

I dati censuari confermano che la forma giuridica prevalente è quella individuale (il 98,7% delle aziende totali) e risultano totalmente a conduzione diretta del coltivatore (97,2% del totale).

Il capoazienda è giovane (con età inferiore a 40 anni) nell' 11,6% del totale aziende della regione .

Il numero di aziende con a capo una donna rappresenta il 37,6% del totale.

L'agricoltura dunque si presenta con caratteri molto variegati nell'ambito del territorio regionale, sia in termini di diversa vocazione agricola dei vari comuni, che di utilizzazione dei terreni e dunque dei comparti produttivi prevalenti nei diversi ambiti territoriali.

Partendo proprio da questo aspetto, da questo nuovo identikit regionale, si analizzano i differenti sistemi agricoli, la loro identità produttiva,socioeconomica .

I singoli sistemi territoriali rappresentano delle vere e proprie regioni storico-geografiche,dalle molteplici e differenti identità.

I comparti negli areali di riferimento e le loro caratteristiche produttive

1.2 STR 09 Colline dell'Alta Irpinia

La zona dell'alto avellinese offre un paesaggio fatto di colline verdi che si susseguono all'orizzonte fino al mare: questa è l'Irpinia, una terra di confine che ha visto il passaggio di tantissimi popoli ognuno dei quali ha lasciato il proprio segno indelebile nella storia e nelle tradizioni. La zona che maggiormente è rimasta legata alle tradizioni è quella dell'Alta Irpinia, compresa tra la dorsale dei monti Picentini ad ovest e la catena principale dell'Appennino campano ad est, ai confini tra Basilicata e Lucania.

Un luogo dove si vive bene ed in maniera genuina, dove gli artigiani fanno ancora il loro mestiere e i prodotti sono quelli della terra; Bisaccia, Monteverde, Aquilonia e Lacedonia sono alcuni dei luoghi magnifici ,tra le colline e il fascino che questa terra sa regalare ad ogni stagione.

Il territorio dell'Alta Irpinia per la sua tipicità marnosa è caratterizzato da un ordinamento colturale seminativo nudo (l'88%), con un paesaggio a campi aperti; infatti sono molte le aziende agricole che preferiscono destinare gran parte della superficie agricola ai seminativi (la specie maggiormente coltivata è il grano duro) e in particolare ai cereali .

Le formazioni forestali e pascolative sono maggiormente presenti sui versanti a maggior dissesto con presenza di estensioni subordinate ad olivo e legnose permanenti di contorno ai centri abitati.

I nuclei urbani sono localizzati in corrispondenza delle sommità e dei pianori a maggior grado di stabilità. Nel corso dell'ultimo cinquantennio la superficie urbanizzata ha subito un incremento del 40% circa.

Con riferimento alle produzioni di qualità tutti i comuni che compongono il STR Colline dell'Alta Irpinia fanno parte dell'areale di produzione del "Caciocavallo silano DOP", del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e del vino "Irpinia IGP".

Le aziende con allevamenti rappresentano l'8,6% delle aziende agricole attive e si caratterizzano per l'allevamento bovino, equino, gli ovini , i caprini , i suini gli avicoli e i conigli. I bufalini sono allevati in una sola azienda il cui centro aziendale è ubicato nel comune di Vallata.

In generale le aziende lavorano esclusivamente su terreni di "proprietà" nel 60,4% dei casi mentre sono "solo in affitto" il 5,8% delle aziende ,la forma mista "proprietà affitto" caratterizza il 19,2% delle aziende . Quello che si registra è che le aziende di piccole dimensioni (0-2 ettari)sono diminuite e di conseguenza quelle con un una superficie agricola maggiore sono aumentate.

La forma di conduzione è collegata alla dimensione aziendale, se si supera la dimensione medio grande si passa dalla conduzione diretta del coltivatore a quella salariale ; di solito si parla di "azienda individuale" e il capo azienda è una persona giovane con un età compresa tra (40 e 65 anni) (57%) ; che potrebbe essere anche una donna visto l' incremento delle aziende attive a conduzione femminile .

1.3 STR 10 Colline dell'Alta Valle dell'Ofanto

Le colline dell'Alta Valle dell'Ofanto comprendono comuni che ricadono siano nella provincia di Avellino che in quella di Salerno. Il territorio si presenta di natura argilloso con spazi aperti a seminativo nudo intercalati ad aree forestali .

La superficie destinata ai seminativi è pari al 72% della SAU del Sistema , le legnose agrarie, coltivate occupano quasi il 12% . Tra le legnose agrarie prevale la coltivazione della vite e dell'olivo . La vite si localizza soprattutto nelle aziende ubicate nel comune di Castelfranci: mentre, la coltivazione dell'olivo si localizza in quelle del comune di Caposele dove è presente anche la coltivazione del nocciolo e del castagno .

Una parte significativa dell'utilizzazione del suolo è rappresentata anche dai prati permanenti e pascoli. I pascoli naturali caratterizzano i territori della provincia di Salerno e i pascoli magri nei comuni avellinesi. - Superfici, in ettari, destinate alla coltivazione delle legnose agrarie
le aziende con seminativi coltivano cereali: grano duro e grano tenero, la superficie destinata al cerealicolo – foraggero è tipico dell'area avellinese, mentre in quella salernitana (Castelnuovo di Conza e Santomena) prevale la coltivazione di erbai da foraggioL.egumi
Essendo meno dell'1 % dichiarata irrigabile l'Alta Valle dell'Ofanto si caratterizza per essere una tipica agricoltura in asciutto.

Le aziende zootecniche si caratterizzano per l'allevamento bovino, equino, ovini, caprini, i suini, gli avicoli e i conigli. I bufalini sono allevati in una sola azienda il cui centro aziendale è ubicato nel comune di Castelnuovo di Conza. In questo territorio si vantano produzioni di alta qualità il cui riconoscimento permette di essere presenti sui mercati nazionali e internazionali:

“Caciocavallo silano DOP”, “Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP”, “IGP Irpinia”
“Taurasi DOCG ,olio DOP “Irpinia Colline dell'Ufita” e l'olio DOP “Colline Salernitane
“Castagna di Montella IGP”.

Le aziende che lavorano terreni di proprietà sono del 73% circa; l'azienda individuale è quella più riconosciuta anche se si segnala un lieve cambiamento verso altre tipologie come “società di persone”, “società di capitali” e “società cooperative”. Resta il primato per la conduzione diretta dell'azienda e il capo azienda risulta essere in molti casi donna (46% delle aziende attive).

1.4 STR 22 Monti Picentini

Il sistema dei Monti Picentini abbraccia sia la provincia di Avellino che quella di Salerno. Il territorio si sviluppa su aree collinari che si alternano ai rilievi calcarei, e boschi di quercia intercalati a oliveti, vigneti, seminativi. Nel complesso, la superficie è coperta da formazioni forestali, da prati permanenti e pascoli. Nelle aree alte (vette e pianori) troviamo faggete e praterie.; versanti medi e bassi ci sono boschi submediterranei di latifoglie e praterie xerofile; sui versanti pedemontani ci sono terrazzamenti agricoli tradizionali, con arboreti promiscui, oliveti, vigneti, orti e castagneti da frutto. La presenza di terrazzamenti, sui versanti pedemontani su detrito di falda e conoide, destinano principalmente alla coltivazione di frutteti promiscui (castagno e nocciolo) e oliveti. Le caratteristiche strutturali delle aziende salernitane sono differenti da quelle avellinesi, questo perché le caratteristiche territoriali della provincia avellinese non permettono la messa a coltura di tutta la superficie posseduta dall'azienda. Benchè, questa asprezza territoriale, che si traduce in un grado di urbanizzazione chiaramente molto basso, l'intero sistema comunque esprime la propria eccellenza con prodotti di eccellenza come “Caciocavallo silano DOP”, “e del

“vino Irpinia IGP “Mozzarella di Bufala DOP”, della “Ricotta di Bufala DOP” e dell’“olio Colline Salernitane DOP”, “Nocciola di Giffoni IGP”, del “Carciofo di Paestum IGP” e del “vino Cilento DOP”, la “Castagna di Montella IGP” .

2. *Effettuare una rilevazione ed analisi dei fabbisogni formativi del contesto di riferimento per l'area d'intervento identificata (competenze necessarie, peculiarità, prospettive di sviluppo, figure professionali, competenze, ecc.):*

Alla luce di tutto il percorso esplorativo dei territori afferenti ai sistemi territoriali dell'Alta Irpinia, la Colline dell'alta Valle dell'Ofanto e i Monti Picentini , ciò che emerge in maniera dirimpante è che si tratta di uno dei complessi territoriali in cui il mondo agricolo presenta elementi di forte contraddizione: convivono infatti filiere altamente competitive e fenomeni di forte declino.

Ci sono differenti tratti del territorio, con centri abitati mediamente popolati da poche migliaia di persone e posti ad altitudini di alta collina desolati.

Contestualmente allo spopolamento si registra la perdita di attività economiche e di competenze acquisite nel corso del tempo dalle comunità locali. Il “saper fare” di artigiani e agricoltori in particolare hanno costituito fino a poco tempo fa la trama delle reti di relazioni che tenevano insieme le comunità locali.

In anni più recenti vi è stata una maggiore attenzione in favore dello sviluppo rurale a sostegno di un sistema di produzioni agroalimentari di qualità, di difesa dell'ambiente e di promozione del turismo verde. E' proprio in questo comparto che si segnalano alcune interessanti eccellenze produttive, in grado di raggiungere i mercati internazionali.

L'agricoltura, presenta alcune coltivazioni di interesse collegate a produzioni agroalimentare di eccellenza come paste e prodotti da forno; vini (nella provincia sono presenti DOCG); olio; industria dolciaria connessa con le produzioni di nocciole, castagne e ciliegie; formaggi.

Alla luce di questa fotografia socioeconomica del territorio, che abbraccia i tre sistemi, vede nell'innovazione delle macro e micro imprese agricole e forestali la chiave di svolta per favorire sia l'ingresso di nuovi imprenditori che il ricambio generazionale. Una formazione continua, mirata e specifica, che guarda ad una modernizzazione del settore agricolo forestale

Si pensa infatti di promuovere una nuova imprenditorialità, in grado di favorire il ricambio generazionale che si sta interrompendo in molte attività radicate nella tradizione produttiva locale.

Si pensa quindi a nuove generazioni di coltivatori e di allevatori; si pensa soprattutto a figure imprenditoriali nuove e consolidate, in grado di superare le numerose difficoltà quali: la conoscenza del mercato locale, la disponibilità di servizi all'impresa e alla persona, la disponibilità di capitali per avviare le attività di impresa. Sarà quindi importante ripensare alle politiche di sviluppo locale.

Nel caso dei sistemi dell'Alta Irpinia, la Colline dell'alta Valle dell'Ofanto e i Monti Picentini, in termini generali, quindi i fabbisogni espressi dai territori sono riconducibili ai seguenti punti:

centralità del ruolo economico dell'alta tecnologia e dei servizi all'impresa

processi di acquisizione, trasformazione e distribuzione delle informazioni delle imprese

conoscenza e variabilità dei mercati

orientamento al cliente

gestione della diversità contrattuale

valorizzare le produzioni di qualità attraverso una diffusa adozione di sistemi di certificazione produttiva

prevenzione e riduzione dei rischi ambientali e delle calamità naturali

Tuttavia, le esigenze dei produttori agricoli sono differenziate principalmente in interventi volti a:

migliorare la sostenibilità ambientale e ridurre l'impatto ambientale ;

migliorare la qualità delle produzioni attraverso la razionalizzazione e all'uso di prodotti

fitosanitari (DGR 337/15)

diffondere la cooperazione tra produttori per la concentrazione dell'offerta e delle

alleanze di filiera

migliorare il passaggio di competenze e, soprattutto, al riconoscimento del valore di "nuove" competenze

migliorare performance economiche del comparto agricolo, agroalimentare e forestale

valorizzare le risorse e le attività produttive tipiche del territorio

migliorare la conoscenze delle politiche agricole e delle occasioni di sviluppo da queste fornite

aumentare la quota e la diversificazione delle attività sul mercato nazionale ed internazionale

Tali schede come previsto al criterio 3.1 dell'articolo 14 del disciplinare di gara saranno oggetto di valutazione per l'attribuzione del relativo punteggio)

Le finalità e gli obiettivi del percorso formativo

1. Descrivere le finalità (relazionandole all'analisi dei fabbisogni)

Nel comparto castanicolo, a livello produttivo, la Campania ha il primato assoluto in Italia. Situazioni di punta, spiccano nell'area dell'avellinese, come nel Montellese e nel Serinese, sia per la qualità del prodotto esitato che per le strutture di produzione e commercializzazione esistenti. Tuttavia, sussistono realtà produttive che presentano ancora ampi margini di sviluppo e di ammodernamento, pertanto, la finalità del corso è quella di trasferire i buoni risultati e le best practices proprie dei leader del settore ad altri imprenditori agricoli per fornire loro metodologie e strumenti che gli consentano di essere più competitivi sui mercati internazionali.

2. Gli obiettivi (relazionandoli all'analisi dei fabbisogni)

| |
|---|
| Al termine del percorso formativo, i partecipanti: - Avranno acquisito conoscenze relative a: Tecnica colturale Utilizzazione e commercializzazione dei frutti del castagno La castanicoltura in Campania Strategie e politiche di marketing Fitofagi del castagno Saranno in grado di: Strutturare la produzione e l'organizzazione aziendale per rendere efficace ed efficiente l'attività castanicola Cogliere le nuove opportunità derivanti dalle politiche agricole e di sviluppo rurale Migliorare la competitività della filiera castanicola. Avranno sperimentato sul campo attraverso visite guidate Esercitazioni volte a migliorare le competenze dei partecipanti circa la produzione castanicola, gli strumenti per competere sui mercati internazionali e gli aspetti e le problematiche che caratterizzano la filiera. |
|---|

Destinatari del corso

| |
|--|
| Come da Capitolato art. 8 Destinatari dei corsi e come da PSR Campania Catalogo delle Competenze in Agricoltura, il corso sarà rivolto: agli addetti del settore agricolo, alimentare e forestale e agli addetti (operai agricoli e forestali) dei gestori del territorio sia pubblici che privati, che operano nel campo della gestione del territorio rurale e delle sue risorse primarie di età compresa tra 18 – 65 anni. |
|--|

1. Indicare il target di destinatari ai quali il corso è rivolto

| Tipologia di destinatari | SI/NO |
|--|-------|
| Destinatari già beneficiari di altre misure del PSR 2014/2020 ricadenti nella stessa Focus area del progetto \geq 40% | |
| Destinatari già beneficiari di altre misure del PSR 2014/2020 ricadenti in Focus area diverse da quelle previste dal progetto \geq 40% | |
| Altri destinatari | 15 |

Indicare una sola delle opzioni

| Tipologia di destinatari | SI/NO |
|---|-------|
| destinatari giovani con meno di 40 anni e/o capi azienda \geq 30% | |
| Altri destinatari | 15 |

Indicare una sola delle opzioni

(Tali schede come previsto ai criteri 3.2 e 3.3, dell'articolo 14 del disciplinare di gara saranno oggetto di valutazione per l'attribuzione dei relativi punteggi)

Metodologia

- 1. Descrivere la metodologia didattica che sarà utilizzata durante la realizzazione del corso (motivandone la scelta e relazionandola al target di destinatari)*

La didattica sarà svolta attraverso metodologie di lavoro appropriate, differenziate e individualizzate, tenendo in debito conto le caratteristiche proprie delle discipline, le competenze da acquisire e le caratteristiche dello studente. L'attività didattica e formativa tenderà pertanto a:

- valorizzare le esperienze umane, culturali e professionali dei partecipanti in tutte le situazioni didattiche in cui ciò sia possibile;
- motivare alla partecipazione fattiva e propositiva;
- mettere in evidenza il valore formativo e l'apporto professionale della proposta didattica;
- coinvolgere il partecipante attraverso la chiara indicazione di traguardi raggiungibili e di compiti realizzabili, rispetto ai quali il docente si pone soprattutto come facilitatore di apprendimento e consulente formativo;
- utilizzare le lezioni frontali oltre che servirsi di tutti i supporti didattici che risultino strettamente funzionali nell'agevolare l'approfondimento e l'apprendimento dei concetti fondamentali;
- utilizzare il problem solving come strategia finalizzata alla risoluzione in maniera autonoma di problemi specifici relativi ad una precisa casistica;
- utilizzare le attività di laboratorio come strumento atto a favorire un efficace processo di verifica degli aspetti teorici e metodologici dei concetti;
- favorire il lavoro di ricerca e studio sia di gruppo che individuale;
- assumere l'apprendimento cooperativo come stile relazionale e modalità di lavoro di base.

Le metodologie didattiche individuate nascono dall'analisi attenta e puntuale del target di riferimento, ossia giovani adulti ed adulti il cui processo di apprendimento si basa su tre punti saldi: il bisogno di conoscere, in quanto gli adulti sentono l'esigenza di sapere perché occorra apprendere qualcosa;

il concetto di sé del discente in quanto gli adulti desiderano essere trattati e considerati come persone capaci di gestirsi autonomamente e se pensano che altri stiano cercando di imporre loro la propria volontà, la respingono;

il ruolo dell'esperienza in quanto l'adulto affronta il momento formativo con un bagaglio di conoscenze ed esperienze precedenti che assicurano maggiore ricchezza e possibilità d'utilizzo di risorse interne, ma anche, a volte, una "zavorra" di preconcetti e pregiudizi difficile da scaricare.

Pertanto, le metodologie didattiche che saranno messe in atto dai docenti, i cui strumenti di seguito saranno dettagliati, si muovono a partire dai seguenti presupposti:

la disponibilità ad apprendere, ossia quanto viene insegnato deve migliorare le competenze e deve poter essere applicato in modo efficace alla vita quotidiana;

l'orientamento verso l'apprendimento che non deve essere centrato sulle materie, ma sulla vita reale. Gli adulti infatti apprendono nuove conoscenze, aumentano la loro capacità di comprensione, molto più efficacemente in questo contesto;

la motivazione poiché nel caso degli adulti le motivazioni interne sono in genere più forti delle pressioni esterne, soddisfacendo i bisogni psicologici innati di competenza, autonomia e relazione.

Si precisa, inoltre, che il corso è didattico e caratterizzato da una programmazione di carattere modulare rispondente all'esigenza di strutturare i programmi delle singole discipline in blocchi compiuti, quindi autonomi, che mirano a sviluppare competenze individuate e che possano essere conseguite in modo capitalizzabile. Queste caratteristiche rispondono sempre alle esigenze di un'utenza di adulti-lavoratori che spesso non possono avere una frequenza regolare e sequenziale delle lezioni.

La metodologia didattica utilizzata prevederà l'alternarsi di lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche.

Le *lezioni teoriche* saranno tenute da docenti esperti attraverso il supporto di adeguati strumenti didattici e saranno caratterizzate dall'alternarsi di lezioni frontali, esercitazioni in gruppi e momenti di confronto. Un ruolo importante rivestirà, inoltre, il dibattito con i partecipanti che costituirà sia una valida occasione di chiarimento delle problematiche generali e specifiche concernenti l'argomento in questione, sia un'opportunità di verifica, da parte del docente, del livello d'interesse suscitato nell'uditorio ed anche del livello generale d'apprendimento. Sul piano operativo, per le ore dedicate alla pratica si prevedono esercitazioni volte a migliorare le competenze dei partecipanti circa la lettura delle etichette e delle schede di sicurezza e sul corretto utilizzo delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari. Tali ore verranno svolte attraverso *visite guidate* sul territorio presso aziende ben radicate e con anni di esperienza consolidata nel campo dell'uso dei fitosanitari.

Durante l'intero percorso formativo, i partecipanti svolgeranno visite studio guidate presso un'azienda rappresentativa dell'eccellenza delle filiere produttive proprie del "Made in Campania". Ciascuna visita avrà lo scopo di rilevare le best practices e allo stesso tempo acquisire i contenuti oggetto della didattica d'aula. Il momento della visita aziendale costituirà parte fondante della didattica in quanto permetterà di venire a contatto con realtà di eccellenza rispetto a differenti problematiche, approcci, strumenti e metodologie di gestione aziendale.

Materiali didattici

Per la realizzazione delle attività didattiche saranno progettati e realizzati materiali, con l'approfondimento degli argomenti e degli studi più recenti del settore in questione.

Essi consisteranno, soprattutto in testi stampati, supporti audiovisivi, documenti digitali.

Per la realizzazione degli interventi, saranno messi a disposizione degli allievi e dei docenti:

aula didattica attrezzata;

computer portatili;

lavagna a fogli mobili;

collegamento ad internet;

LIM

videoproiettore portatile.

Articolazione didattica

1 Articolazione dei moduli (Indicare il numero e titolo dei moduli formativi in cui si articola il programma del corso ivi compresi gli eventuali il moduli per attività dimostrativa e/o visita/viaggi)

| MODULO N. | TITOLO | DURATA IN ORE | Erogazione modalità frontale in ore | Erogazione modalità non frontale e fuori aula in ore |
|------------------|--|----------------------|--|---|
| 1 | Orientamento in ingresso | 2 | 2 | |
| 2 | Tecnica colturale | 8 | 8 | |
| 3 | Utilizzazione e commercializzazione dei frutti del castagno | 5 | 5 | |
| 4 | La castanicoltura in Campania: aspetti strutturali e problematiche di filiera | 25 | | 25 |
| 5 | Strategie e politiche di marketing per la valorizzazione del castagno in Campania | 5 | 5 | |
| 6 | Fitofagi del castagno | 5 | 5 | |
| TOTALE | | 50 | 25 | 25 |

È possibile aggiungere righe

2. Descrivere l'articolazione del programma come segue per ciascuno dei moduli previsti. (Per ogni modulo)

MODULO 1 Orientamento in ingresso

- **Obiettivi specifici**

Il modulo mira a fornire ai discenti una visione completa del corso, fissando le regole per il suo buon funzionamento; valutare le conoscenze degli allievi all'avvio del corso per poterle confrontare poi al termine; favorire la socializzazione tra i partecipanti al fine di garantire lo sviluppo di un clima d'aula sereno e propedeutico all'apprendimento.

- **Contenuti**

Presentazioni del gruppo di lavoro (corpo docente e non docente)

Socializzazione discenti

Presentazione del programma e del calendario didattico

Lettura e firma del Patto d'Aula

Test di apprendimento in ingresso

- **Durata in ore: 2**

- **Indicare il numero di lezioni previste: 1**

- **Descrivere, se previsto, il materiale didattico elaborato ad hoc e specificare la tipologia di supporto utilizzato (1_Cartaceo, multimediale ed E-learning; 2 -Cartaceo e multimediale; 3-Solo Cartaceo;)**

1- Cartaceo, multimediale ed E-learning

MODULO 2 Tecnica colturale

- **Obiettivi specifici**

Il modulo intende fornire conoscenze in merito le modalità tecniche per la produzione della castagna.

- **Contenuti**

Impianti di tipo tradizionale

Ricostituzione dopo taglio raso

Nuovi impianti

Potatura

Raccolta

- **Durata in ore: 8**

- **Indicare il numero di lezioni previste: 2**

- **Descrivere, se previsto, il materiale didattico elaborato ad hoc e specificare la tipologia di supporto utilizzato (1_Cartaceo, multimediale ed E-learning; 2 -Cartaceo e multimediale; 3-Solo Cartaceo;)**

1- Cartaceo, multimediale ed E-learning

MODULO 3 Utilizzazione e commercializzazione dei frutti del castagno

- **Obiettivi specifici**

Il modulo ha lo scopo di sensibilizzare i partecipanti rispetto l'importanza degli scambi internazionali e le modalità di attivazione di e-commerce.

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Contenuti <p>Il commercio internazionale L'E-commerce internazionale</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Durata in ore: 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Indicare il numero di lezioni previste: 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere, se previsto, il materiale didattico elaborato ad hoc e specificare la tipologia di supporto utilizzato (1_Cartaceo, multimediale ed E-learning; 2 -Cartaceo e multimediale; 3-Solo Cartaceo;) <p>1- Cartaceo, multimediale ed E-learning</p> |

| |
|--|
| <p>MODULO 5 Strategie e politiche di marketing per la valorizzazione del castagno in Campania</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi specifici <p>Il modulo intende fornire conoscenze sulle strategie e politiche di marketing per il settore castanicolo.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Contenuti <p>Qualificazione dello scenario competitivo e della posizione della filiera castanicola campana Il prodotto, le sue destinazioni, il suo sistema di produzione e le opportunità di marketing Lineamenti di un approccio integrato alla valorizzazione del prodotto</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Durata in ore: 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Indicare il numero di lezioni previste: 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere, se previsto, il materiale didattico elaborato ad hoc e specificare la tipologia di supporto utilizzato (1_Cartaceo, multimediale ed E-learning; 2 -Cartaceo e multimediale; 3-Solo Cartaceo;) <p>1- Cartaceo, multimediale ed E-learning</p> |

| |
|---|
| <p>MODULO 6 Fitofagi del castagno</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi specifici <p>Il modulo intende fornire conoscenze sulle principali patologie che colpiscono il castagno.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Contenuti <p>Malattie crittogamiche del castagno Malattie e danni di natura non parassitaria Controllo biologico del cancro della Corteccia del castagno</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Durata in ore: 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Indicare il numero di lezioni previste: 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere, se previsto, il materiale didattico elaborato ad hoc e specificare la tipologia di supporto utilizzato (1_Cartaceo, multimediale ed E-learning; 2 -Cartaceo e multimediale; 3-Solo Cartaceo;) <p>1- Cartaceo, multimediale ed E-learning</p> |

3. *Per le attività fuori aula (visite/viaggi) occorre specificare*

- *Indicare le attività dimostrative che saranno svolte presso aziende o cooperative e le motivazioni per cui si intende realizzare un viaggio di studio (se previsto)*

MODULO 4 La castanicoltura in Campania: aspetti strutturali e problematiche di filiera

La scelta della visita guidata per tale modulo è stata effettuata in quanto questa rappresenta una metodologia del Learning by doing, per cui il partecipante apprende ed impara dall'esperienza visiva (learning by watching), uditiva (learning by listening) e sensoriale e potranno "calarsi" in realtà lavorative avviate e radicate sul territorio di riferimento

La visita si aprirà con una breve presentazione dell'azienda da parte dell'imprenditore o di un suo delegato e si focalizzerà poi sulle caratteristiche e modalità di organizzazione della filiera castanicola.

- **Destinazione**

Azienda indirizzo **culturale castanicolo** "Marano Giovanni"- Via Belgio n. 24 83048 Montella (Av)

- **Sedi di svolgimento**

Azienda indirizzo **culturale castanicolo** "Marano Giovanni"- Via Belgio n. 24 83048 Montella (Av)

- **Finalità/Obiettivi (Specificare brevemente la finalità e l'obiettivo specifico del modulo)**

Fornire nozioni, conoscenze e trasferire abilità in merito:

- Produzioni castagne
- Raccolta
- Prima trasformazione
- Commercializzazione prodotto fresco
- Preparazione semilavorati
- Industria alimentare nazionale ed estera
- Commercializzazione nazionale ed estera

- **Modalità di trasferimento**

I contenuti saranno trasferiti in modalità mista (bundle):

- visita guidata
- lezione frontale
- action learning

Le visite didattiche hanno lo scopo di analizzare, a livello regionale, le caratteristiche distintive delle filiere produttive tipiche del "Made in Campania". La visita si svolgerà, pertanto, in cinque giornate, con trasferimento in pullman turistici da e per la sede di svolgimento del corso.

- **Contenuti (Specificare i contenuti del modulo)**

Estensione della castanicoltura in Campania, dimensioni aziendali, forme di conduzione, specificità provinciali
 La castanicoltura in provincia di Avellino
 Struttura aziendale e caratterizzazione tecnico-economica degli impianti
 Organizzazione e problematiche economiche della filiera

- **Durata (Indicare il numero di ore previste distinte in ore di teoria e pratica) (se del caso): 25 ore**

(Tali schedi come previsto ai criteri 3.5, dell'articolo 14 del disciplinare di gara saranno oggetto di valutazione per l'attribuzione dei relativi punteggi)

Docenti

(Inserire per ciascuna lezione dei moduli la distribuzione in ore per fascia di docenti che saranno impegnati nella realizzazione del corso in oggetto)

| MODULO | LEZIONE | DURATA IN ORE | Ore docenti fascia A | Ore docenti fascia B | Ore docenti fascia C |
|---------------|--|---------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 1 | Orientamento in ingresso | 2 | 2 | | |
| 2 | Tecnica colturale | 8 | 8 | | |
| 3 | Utilizzazione e commercializzazione dei frutti del castagno | 5 | 5 | | |
| 4 | La castanicoltura in Campania: aspetti strutturali e problematiche di filiera | 25 | 5 | 20 | |
| 5 | Strategie e politiche di marketing per la valorizzazione del castagno in Campania | 5 | 5 | | |
| 6 | Fitofagi del castagno | 5 | 5 | | |
| TOTALE | | 50 | 30 | 20 | |

(è possibile aggiungere ulteriori righe)

Tale scheda come previsto al criteri 3.4 dell'articolo 14 del disciplinare di gara saranno oggetto di valutazione per l'attribuzione del punteggio di valutazione

Supporti didattici

1. Presenza di supporti didattici specifici in relazione ai temi trattati.)

| MODULO DI RIFERIMENTO DEL SUPPORTO | DESCRIZIONE DEL SUPPORTO | TIPOLOGIA DI SUPPORTO | | |
|------------------------------------|---|--|------------------------|-----------|
| | | Cartaceo, multimediale ed E-learning | Cartaceo, multimediale | Cartaceo, |
| 1 | Le competenze professionali | X (Dispensa, accesso all'area web e contenuti corso fruibili a distanza) | | |
| 2 | Tecnica colturale | X (Dispensa, accesso all'area web e contenuti corso fruibili a distanza) | | |
| 3 | Utilizzazione e commercializzazione dei frutti del castagno | X (Dispensa, accesso all'area web e contenuti corso fruibili a distanza) | | |
| 4 | La castanicoltura in Campania | X (Dispensa, accesso all'area web e contenuti corso fruibili a distanza) | | |
| 6 | Strategie e politiche di marketing | X (Dispensa, accesso all'area web e contenuti corso fruibili a distanza) | | |
| 7 | Fitofagi del castagno | X (Dispensa, accesso all'area web e contenuti corso fruibili a distanza) | | |

Tale scheda come previsto al criterio 3.6 dell'articolo 14 del disciplinare di gara sarà oggetto di valutazione per l'attribuzione del relativo punteggio.

Dettaglio caratteristiche supporti didattici che verranno utilizzati e sopra indicati:

1.Dispensa

Le dispense verranno prodotte dai docenti del corso e saranno materiali di raccolta degli argomenti che verranno trattati durante il corso, saranno divise per singoli moduli e verranno distribuite in dotazione ad ogni partecipante.

2.Area web

I servizi informativi erogati dal sito web saranno i seguenti:

1. area pubblica con le informazioni generali sul Committente, sui membri dell'ATS e sul progetto formativo specifico.

2. area privata dedicata ai dipendenti del Committente con:

i dati relativi al calendario delle lezioni e ai contenuti delle edizioni

un repository documentale con copia della documentazione didattica fornita in aula

un repository documentale con approfondimenti normativi e regolamenti

una sezione "news" in cui saranno pubblicate tutte le novità inerenti alla tematica trattata dal progetto in parola.

Contenuto delle pagine web e dei servizi del sito dedicato

Home Page

La home page sarà un ambiente di tipo pubblico e accessibile a qualunque utenza, anche estranea al progetto. La pagina avrà un ruolo istituzionale e conterrà la descrizione e la finalità del progetto, nonché la presentazione della Committente, dell'assessorato all'Agricoltura, nonché dei partner dell'ATS incaricati dell'erogazione del progetto formativo.

Repository documentale

Il repository è un'area del sito attraverso la quale è possibile accedere direttamente al content server il quale conterrà una serie di documenti elettronici inerenti il progetto. Ovviamente dall'area sarà possibile non solo visualizzare i documenti, ma anche attivare i download degli stessi.

L'area si presenterà come un elenco ragionato di link, raggruppato per temi; cliccando sui link sarà possibile aprire o effettuare il download dei documenti.

Il repository documentale appartiene all'area privata del sito, destinata esclusivamente ad allievi e stakeholders del progetto ed è possibile accedervi esclusivamente tramite account composto da due elementi: UserId e Password (alfanumerica di almeno 8 caratteri). L'account unico di accesso sarà fornito per default a tutti gli allievi e ai partner dell'ATS; per la fornitura ad altri soggetti sarà necessaria richiesta formale da parte della Committente.

Gli approfondimenti normativi

Anche questa pagina rappresenta una porta di accesso al content server, ma a differenza della precedente è deputata a contenere esclusivamente documentazione tecnico-giuridica inerente l'intervento formativo. I contenuti della pagina andranno arricchendosi di pari passo all'erogazione delle attività formative e collezionerà i contributi provenienti dai vari docenti. Anche in questo caso si tratta di una pagina appartenente all'area privata e per tale ragione accessibile esclusivamente attraverso l'account di progetto.

La Linkoteca tematica

Le linkoteche dei siti web hanno soppiantato nel tempo le biblioteche tematiche, raccogliendo in elenchi di siti web selezionati e logicamente raggruppati, tutte le sorgenti informative che circondano un determinato tema.

In pratica, grazie ad un computer, un collegamento ad internet e ad un elenco selezionato di siti è possibile accedere ad una mole di informazioni paragonabili a quelle contenute in una biblioteca fornita. L'enorme differenza consiste nella notevole semplificazione delle ricerche realizzabili da parte dell'utente. Le linkoteche permettono infatti di sfruttare tutti gli strumenti di filtro, criteri di ricerca, ecc. di cui sono dotati browser, motori di ricerca e software specifici.

La pagina del sito dedicato apparirà come un elenco di link a siti web, scelti in base all'utilità per l'utente e alla vicinanza al tema del progetto, e saranno raggruppati in sottoelenchi rappresentativi di categorie tematiche di argomenti.

Anche la linkoteca appartiene all'area privata del sito.

3. E-learning

Per "e-learning" si intende una particolare metodologia di apprendimento a distanza che si serve della rete internet per fornire specifici servizi didattici. L'e-learning non sostituisce le forme tradizionali di didattica, ma vuole essere un servizio aggiuntivo che l'ATS vuole offrire alla platea del corso.

Per tale progetto, l'e-learning viene interpretato come un supporto alla didattica tradizionale e consisterà nello sviluppo di specifici servizi online che andranno dai semplici servizi al discente (calendario delle lezioni, programmi dei corsi, prenotazione degli esami, bacheca elettronica, informazioni sugli eventi, sui servizi, etc.), fino alla vera e propria "lezione online" che conterrà il materiale didattico delle lezioni opportunamente elaborato dai singoli professori.

Nel dettaglio le funzionalità principali che caratterizzeranno l-elearning saranno:

a) Aula virtuale. L'aula virtuale darà la possibilità di collegarsi ad un orario stabilito ad una lezione o ad una revisione che il docente svolge in tempo reale. Il docente si servirà di supporti di immagini, testo, video, etc. che può commentare in audio. Gli utenti seguiranno in diretta l'audio del docente, ne condivideranno la scrivania (quindi sul loro computer appaiono le immagini, i testi e gli eventuali appunti che il docente sta utilizzando), e potranno intervenire nella lezione per fare

domande (sempre in audio) chiedendo preventivamente l'accesso al docente. Queste funzioni principali potranno essere arricchite da moltissime altre accessorie a seconda della personalizzazione dell'utente (tavoleta grafica condivisa, indice di gradimento, segnalazione argomenti poco chiari, web cam, etc.). L'aula virtuale sarà quindi particolarmente interattiva avvicinando molto il docente agli utenti; naturalmente per consentire questi livelli di interattività il numero di utenti deve essere limitato.

b) Lezione on line. La lezione on-line consisterà nella possibilità di poter accedere ai materiali didattici preparati hoc dai docenti, utilizzando le metodologie di comunicazione multimediale. L'utente potrà collegarsi al computer quando lo desidera (senza essere legato ad un orario prestabilito come nei precedenti eventi sincroni). Le lezioni online potranno essere messe in rete come supporto alla didattica tradizionale.

Monitoraggio

Descrivere le modalità con cui sarà effettuato il monitoraggio delle attività formative per verificare l'efficacia dell'intervento (questionari di gradimento e apprendimento, tempi, ecc.)

Il monitoraggio e la valutazione costituiscono due fattori fondamentali a garanzia del livello di qualità della formazione.

L'attività di valutazione e monitoraggio dell'offerta formativa, si articolerà in tre fasi, che consentiranno:

una valutazione orientata a stabilire se gli obiettivi della formazione abbiano soddisfatto i partecipanti e se questi obiettivi siano stati realizzati nel modo più adeguato e valido;

una valutazione basata sulla verifica ed analisi di tutte le attività di cui si compone il percorso formativo, al fine di tenerne costantemente sotto controllo l'efficacia, l'efficienza e la qualità dei risultati.

Le tre fasi di cui si compone l'attività di monitoraggio e valutazione sono:

1. Valutazione ex ante
2. Valutazione in itinere
3. Valutazione ex post

Fase 1

- Valutazione ex ante -

Riguarda un 'esame di fattibilità dell'intervento e consiste in un'analisi dell'attività formativa, prima che questa venga tradotta in interventi didattici. Essa è finalizzata all'ottimizzazione dei risultati e ad evitare dispendio di risorse e di tempi.

La valutazione ex ante, si sviluppa in varie attività, che riguarda le aree di seguito citate:

-Finanziaria: riguarda gli aspetti del costo dell'intervento;

-Didattica: consiste nell'analisi delle condizioni di partenza di tre elementi: docenti (competenza, esperienza e linguaggio), allievi (competenze e motivazione) e del programma (articolazione logica e sequenziale, modalità di esposizione dei contenuti);

-Logistica: riguarda la valutazione dell'adeguatezza delle strutture (sede a norma, qualità del materiale utilizzato, supporti didattici previsti)

-Organizzativa: fa riferimento alla rilevanza dell'azione formativa per l'ambito organizzativo nel quale operano i destinatari finali dell'intervento.

Rispetto alle funzionalità del sistema organizzativo, gestionale, logistico e didattico, vengono valutati:

-la descrizione di: finalità, obiettivi, risorse umane ed economiche, metodologie didattiche, azioni extra-didattiche, partner coinvolti;

-esistenza dell'analisi di fattibilità (costi, rispondenza dell'esigenze dei fruitori);

-individuazione di strumenti di controllo, valutazione e correzione da adottare;

-le competenze del personale docente;

-le infrastrutture didattiche messe a disposizione.

Fase 2

- Valutazione in itinere -

In questa fase si procede alla verifica della efficienza/efficacia di quanto proposto e fornito.

Il monitoraggio prevede le attività di:

1. Valutazione delle aspettative dei partecipanti al corso;
2. Valutazione della partecipazione alle attività formative in termini di assiduità e di presenza;
3. Valutazione del livello di gradimento della qualità dell'azione formativa, da parte degli attori delle azioni formative, in termini di giudizi e opinioni attribuiti ai singoli elementi che compongono la struttura e la dinamica del progetto di formazione;
4. Valutazione dei risultati ottenuti dall'azione formativa in termini di apprendimento individuale
5. Valutazione dell'attività di stage.

Gli strumenti metodologici, utilizzati per la raccolta delle informazioni, necessarie al processo di monitoraggio e valutazione sono:

- questionari sulle aspettative dei partecipanti, circa il percorso formativo;
- somministrazione questionari di verifica intermedi con risposta multipla per la rilevazione del livello di apprendimento dei partecipanti
- somministrazione di un questionario di valutazione della customer satisfaction, rivolto ai partecipanti ai corsi, per valutare il loro livello di soddisfazione circa l'organizzazione, la docenza, i materiali, gli orari, le metodologie didattiche;

- somministrazione questionario di gradimento compilati dai docenti;
- griglie osservative di verifica della partecipazione alle attività formative, in termini di assiduità di presenza, da parte dei discenti;
- relazioni dei tutor e/o docenti sul livello di apprendimento e partecipazione dei destinatari;
- report ore docente e ore tutor;
- relazione finale di valutazione tutor di stage

La registrazione dei giudizi, delle osservazioni e della customer satisfaction dei partecipanti (discenti, docenti, tutor) alle azioni formative, costituiscono un patrimonio indispensabile per realizzare il processo di miglioramento continuo.

Fase 3

- Valutazione ex post -

La valutazione dei risultati della formazione ex-post è l'ultima fase dell'attività di monitoraggio e valutazione, è ha lo scopo di valutare l'impatto dell'intervento formativo sui partecipanti e quindi verificare se, quelle informazioni che con il corso ci si proponeva di trasmettere sono state effettivamente apprese.

Per tale attività formativa, la valutazione ex post sarà caratterizzata da un esame finale.

Luogo _____ *Data* ___/___/___

Timbro dell'azienda _____ *Il Rappresentante Legale*

Il presente allegato dovrà essere siglata in ogni pagina e sottoscritto all'ultima pagina con firma per esteso del legale rappresentante (quello del capofila nel caso di raggruppamento di imprese se già costituito o di accordo di partenariato). Nel caso di impegno alla costituzione del raggruppamento, la documentazione deve essere siglata e firmata dai legali rappresentanti di tutti i partecipanti al raggruppamento temporaneo.