

**MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE
PERCORSO GOL 2 –
AMBITO BOLOGNA
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde
RIF PA 2022-18815/RER**

N. PG	TITOLO PROGETTO	N. utenti per l'avvio	Durata aula
1	Conoscenze e competenze per Operatore agricolo - 40 ore	8	40
2	Conoscenze e competenze per Operatore agricolo - 70 ore	8	70
3	Conoscenze e competenze per Tecnico nelle produzioni vegetali e animali - 40 ore	8	40
4	Conoscenze e competenze per Tecnico nelle produzioni vegetali e animali - 70 ore	8	70
5	Conoscenze e competenze per tecnico della tracciabilità/rintracciabilità in ambito agro-alimentare - 40 ore	8	40
6	Conoscenze e competenze per tecnico della tracciabilità/rintracciabilità in ambito agro-alimentare - 70 ore	8	70
7	Conoscenze e competenze per tecnico delle lavorazioni carni - 40 ore	8	40
8	Conoscenze e competenze per tecnico delle lavorazioni carni - 70 ore	8	70
9	Conoscenze e competenze per Tecnico delle lavorazioni lattiero-casearie - 40 ore	8	40
10	Conoscenze e competenze per Tecnico delle lavorazioni lattiero-casearie - 70 ore	8	70
11	Conoscenze e competenze per Tecnico di panificio e pastificio - 40 ore	8	40
12	Conoscenze e competenze per Tecnico di panificio e pastificio - 70 ore	8	70
13	Conoscenze e competenze per Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari - 40 ore	8	40
14	Conoscenze e competenze per Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari - 70 ore	8	70
15	Conoscenze e competenze per Giardiniere - 40 ore	8	40
16	Conoscenze e competenze per Giardiniere - 70 ore	8	70
17	Percorso di formazione per la salute e la sicurezza 12 ore	4	12
18	Percorso di formazione per la salute e la sicurezza 4 ore	4	4
19	Addetto conduzione trattori agricoli e forestali	6	13

Organismi di formazione partner	CAPOFILA	AECA
	PARTNER	FORM.art Soc. cons. a r.l.
	PARTNER	Nuovo Cescot E.R. SCARL
	PARTNER	DINAMICA Soc. cons. a r.l.
	PARTNER	DEMETRA FORMAZIONE SRL
	PARTNER	Irecoop ER soc. coop.
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2022-18815/Rer approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. N. 226/2023 del 20/02/2023, finanziata dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza - Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori	
Contatti	Capofila operazione: AECA Referente _Alessandra Rossini_ Tel. __051/372143_ E-mail: _rossini@aeca.it	
Cantierabilità	Potranno essere scelti solo i corsi segnalati in bianco. I corsi in grigio potranno essere proposti solo ad integrazione delle altre attività formative. Verranno avviati solo i corsi che raggiungeranno il numero minimo di utenti previsti e saranno realizzati nei comuni maggiormente richiesti e sulla base della disponibilità di aule e laboratori.	

**MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE
PERCORSO GOL 2 –
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde**

Titolo percorso	CONOSCENZE E COMPETENZE PER OPERATORE AGRICOLO
Area professionale	PRODUZIONE AGRICOLA
Qualifica di riferimento	OPERATORE AGRICOLO
Conoscenze del percorso	<p>Saranno sviluppati alcuni dei contenuti per acquisire alcune delle seguenti conoscenze previste dalla qualifica di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione • Principali sistemi di produzione agricola: tradizionale, integrata, biologica • Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali • Principali prodotti per il trattamento del terreno (fertilizzanti, concimi, ecc.) • Principali tecniche di coltivazione, produzione e manutenzione delle piante da semina e da frutto • Tecniche di raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli • Principi e tecniche di agricoltura sostenibile • Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni • Metodi, forme e tecniche di lotta contro parassiti, malattie e disturbi fitopatologici • Sistemi di qualità applicati all'agricoltura • Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese • Caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura • Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per animali, loro trattamento e conservazione • Comportamenti riproduttivi e produttivi degli animali • Metodi e tecniche di profilassi • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Descrizione del profilo	L'Operatore agricolo è in grado di eseguire gli interventi necessari alla coltivazione di piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto e di svolgere le attività necessarie all'allevamento e alla cura di animali domestici (di bassa corte, di grande taglia) nel rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale e tenendo conto delle indicazioni tecniche ricevute
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e conoscenze
Durata: Aula, Stage,	40 o 70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti

MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE
PERCORSO GOL 2 –
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Titolo percorso	CONOSCENZE E COMPETENZE PER TECNICO NELLE PRODUZIONI VEGETALI E ANIMALI
Area professionale	PRODUZIONE AGRICOLA
Qualifica di riferimento	TECNICO NELLE PRODUZIONI VEGETALI E ANIMALI
Conoscenze del percorso	<p>Saranno sviluppati alcuni dei contenuti per acquisire alcune delle seguenti conoscenze previste dalla qualifica di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di organizzazione aziendale • La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione • Principali specie e varietà colturali e relative caratteristiche • Principali sistemi di produzione agricola: tradizionale, integrata, biologica • Sistemi di qualità applicati all'agricoltura • Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese • Principi e tecniche di agricoltura sostenibile • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di produzione vegetale e animale • Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche • Principali tecniche di coltivazione, produzione e manutenzione delle produzioni vegetali • Principali tecniche e prodotti per il trattamento del terreno (fertilizzanti, concimi, ecc.) e la cura delle patologie più comuni • Tecniche di raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli • Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni • Caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura • Ciclo di produzione e riproduzione degli animali • Principali tecniche di allevamento e sistemi di produzione e riproduzione animale • Caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura • Principali tecniche di allevamento e sistemi di produzione e riproduzione animale • Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per animali, loro trattamento e conservazione • Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie animali più comuni • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Descrizione del profilo	Il Tecnico nelle produzioni vegetali e animali è in grado di presidiare la produzione e gestione di coltivazioni vegetali (frutticole, cerealicole, orticole, erbacee, officinali, ecc.) e di animali da allevamento intervenendo nelle diverse fasi del processo e operando secondo criteri di sostenibilità ambientale, rispetto del consumatore, rispetto del benessere animale in coerenza con il quadro di azione stabilito e le specifiche tecniche definite.
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e conoscenze
Durata: Aula, Stage,	40 o 70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti

MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE PERCORSO GOL 2 –

SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Titolo percorso	CONOSCENZE E COMPETENZE PER TECNICO DELLA TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
Area professionale	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
Qualifica di riferimento	TECNICO DELLA TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGROALIMENTARE
Conoscenze del percorso	<p>Saranno sviluppati alcuni dei contenuti per acquisire alcune delle seguenti conoscenze previste dalla qualifica di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L' autorità di controllo: compiti e adempimenti • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • La tracciabilità interna: modalità e strumenti • Metodologie di analisi del rischio e piano di controllo • Metodologie di stesura del manuale di tracciabilità • Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agroalimentare • Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari • Principali riferimenti legislativi in materia di etichettatura dei prodotti alimentari • Principali riferimenti legislativi sulla tracciabilità e rintracciabilità nel settore agro-alimentare • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Sistemi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agro-alimentari • Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa e quantitativa agroalimentare • Tecniche di analisi e rappresentazione di processo • Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Descrizione del profilo	Il Tecnico della tracciabilità/rintracciabilità nell'agro-alimentare è in grado di ricostruire il percorso di un prodotto agroalimentare singolarmente e materialmente identificabile, attraverso le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali e agli operatori di filiera.
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e conoscenze
Durata: Aula, Stage,	40 o 70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti

**MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE
PERCORSO GOL 2 –
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde**

Titolo percorso	CONOSCENZE E COMPETENZE PER TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI
Area professionale	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
Qualifica di riferimento	TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI
Conoscenze del percorso	<p>Saranno sviluppati alcuni dei contenuti per acquisire alcune delle seguenti conoscenze previste dalla qualifica di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione • Disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari • Ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • Modalità, tecniche e operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli, ecc. • Principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche della carne • Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei • Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli • Tecniche e metodi di lavorazione e tipologie di prodotto tipiche del territorio • Tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isoterme, forni, ecc.
Descrizione del profilo	Il Tecnico delle lavorazioni carni è in grado di realizzare tagli carnei e prodotti a base di carne, intervenendo sull'intero processo di trasformazione della carne fino al confezionamento del prodotto, adottando metodologie, strumenti e tecnologie specifiche adeguatamente selezionate rispetto al tipo di carne, prodotto e lavorazione.
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e conoscenze
Durata: Aula, Stage,	40 o 70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti

MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE PERCORSO GOL 2 -

SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Titolo percorso	CONOSCENZE E COMPETENZE PER TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE
Area professionale	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
Qualifica di riferimento	TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE
conoscenze del percorso	<p>Saranno sviluppati alcuni dei contenuti per acquisire alcune delle seguenti conoscenze previste dalla qualifica di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio • Disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari • Il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • Principali analisi biochimiche effettuate sul latte • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura, conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) • Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione... • Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura • Tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.
Descrizione del profilo	Il Tecnico delle lavorazioni lattiero-casearie è in grado di realizzare prodotti caseari freschi e stagionati (formaggi, burro, ricotta, yogurt, ecc.), intervenendo sull'intero processo di trasformazione del latte fino al confezionamento del prodotto finito, adottando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e conoscenze
Durata: Aula, Stage,	40 o 70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti

MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE
PERCORSO GOL 2 –
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Titolo percorso	CONOSCENZE E COMPETENZE PER TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO
Area professionale	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
Qualifica di riferimento	TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO
Conoscenze del percorso	<p>Saranno sviluppati alcuni dei contenuti per acquisire alcune delle seguenti conoscenze previste dalla qualifica di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergie, intolleranze alimentari e patologie di origine alimentare: caratteristiche e origini • Criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi) delle ricette di panetteria • Disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp gluten free, ecc.) • Disposizioni normative in materia di tracciabilità e etichettatura dei prodotti di panificazione e pasta (ingredienti, allergeni, “fresco artigianale”, dop/igp, ecc.) • Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali • Grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche • Il ciclo di lavorazione della pasta e dei prodotti di panificazione • Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti di panificazione e della pasta • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (haccp) • Sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi • Strumenti di misurazione di: temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. • Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.
Descrizione del profilo	Il Tecnico di panificio e pastificio è in grado di realizzare prodotti di pastificio freschi e di panificazione intervenendo nelle varie fasi del processo di lavorazione e di confezionamento del prodotto finito, sia di tipo industriale sia di tipo artigianale, adottando metodologie e tecnologie specifiche adeguatamente selezionate rispetto alla tipologia di prodotto e lavorazione.
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e conoscenze
Durata: Aula, Stage,	40 o 70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti

MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE
PERCORSO GOL 2 –
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Titolo percorso	CONOSCENZE E COMPETENZE PER OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
Area professionale	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
Qualifica di riferimento	OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
Conoscenze del percorso	<p>Saranno sviluppati alcuni dei contenuti per acquisire alcune delle seguenti conoscenze previste dalla qualifica di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari • Disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari • Il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie • Le principali cause di contaminazione degli alimenti • Principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche delle materie prime (carne, pesce, frutta, verdura, legumi, ecc.) • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari • Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc. • Tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti • Tecniche e strumenti per l'etichettatura dei prodotti • Tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc. • Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese • Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.) • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.
Descrizione del profilo	L'Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari è in grado di intervenire in diversi processi di produzione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari (latte e latticini, carni, prodotti vegetali, prodotti da forno, ecc.), gestendo le varie fasi, dalla lavorazione delle materie prime e dei semilavorati al confezionamento del prodotto finito, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e conoscenze
Durata: Aula, Stage,	40 o 70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti

MISURE FORMATIVE PER L'UPSKILLING DELLE COMPETENZE
PERCORSO GOL 2 –
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Titolo percorso	CONOSCENZE E COMPETENZE PER GIARDINIERE
Area professionale	PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL VERDE
Qualifica di riferimento	GIARDINIERE
Conoscenze del percorso	<p>Saranno sviluppati alcuni dei contenuti per acquisire alcune delle seguenti conoscenze previste dalla qualifica di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc. • Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche. • Disegno architettonico del verde e dei giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali). • Il ciclo vegetativo delle piante. • Materiali e strumenti per la realizzazione elementi d'arredo: pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc. • Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle piante. • Specie e varietà botaniche e relative caratteristiche. • Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni. • Tecniche operative di allevamento e manutenzione: potatura, irrigazione, innesto, arieggiatura, ecc. • Tecniche operative di impianto di piante e tappeti erbosi (sesto d'impianto, trapianto, piantumazione, ancoraggi, ecc.). • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.
Descrizione del profilo	Il Giardiniere è in grado di realizzare parchi e giardini pubblici o privati (dalla predisposizione del terreno ospitante, alla messa a dimora delle piante sino alla realizzazione di semplici opere d'arredo) traducendo le esigenze e i dati progettuali in elementi di realtà.
Attestato rilasciato	Scheda Capacità e conoscenze
Durata: Aula, Stage,	40 o 70 Ore totali di aula/laboratorio
Numero partecipanti	8 utenti