

**MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE –
PERCORSO GOL 3 – AMBITO PARMA – PIACENZA
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde
Rif PA 2022-18853/Rer**

RIF PA	FORMAZIONE	N. PG	TITOLO PROGETTO	N. utenti per l'avvio	Durata aula	Ore Stage (circa 35%)
2022-18853/RER	Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde	1	Operatore agricolo - UC 1 - UC 2	10	180	120
		3	Operatore agricolo - UC 3 - UC 4	10	180	120
		5	Tecnico delle lavorazioni carni - UC3 - UC4	10	180	120
		7	Tecnico delle lavorazioni lattiero casearie UC2 UC3	10	180	120
		9	Tecnico di panificio e pastificio – UC 2 – UC 3	10	180	120
		11	Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari - UC2 -UC3	10	180	120
		13	Operatore del verde UC1 UC2	10	180	120
		15	Operatore del verde UC3 UC4	10	180	120
		17	Addetto conduzione trattori agricoli e forestali	6	12	0
		18	Manutentore verde	8	180	0
		19	Percorsi formazione sicurezza 4 ore	4	4	0
		20	Percorsi formazione sicurezza 12 ore	4	12	0

Organismi di formazione partner	CAPOFILA	AECA
	PARTNER	I.F.O.A. Istituto Formazione Operatori Aziendali
	PARNTER	CNA FORMAZIONE
	PARTNER	DINAMICA Soc. cons. a r.l.
	PARTNER	Centro di formazione, sperimentazione e innovazione " Vittorio Tadini" S.C.a R.L.
	PARTNER	IAL Emilia Romagna - Innovazione Apprendimento Lavoro Impresa Sociale
	PARTNER	Enaip Parma
	PARTNER	EN.A.I.P. DELLA PROVINCIA DI PIACENZA
	PARTNER	FORMA FUTURO SCARL
	PARTNER	DEMETRA FORMAZIONE SRL
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2022-18853/Rer approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 268/2023 del 28/02/2023, finanziata dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza - Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori	
Contatti	Capofila operazione: AECA Referente Lorella Parmeggiani Tel. 051/372143 E-mail: lorella.parmeggiani@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 IL RESKILLING DELLE COMPETENZE – GOL 3 SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Qualifica di riferimento	OPERATORE AGRICOLO
Area professionale	PRODUZIONE AGRICOLA
Struttura del percorso	Il percorso prevederà lo sviluppo di conoscenze e competenze di due delle quattro Unità di Competenza della qualifica e sotto descritte:
Possibili contenuti del percorso	<p>UC 1 COLTIVAZIONE PIANTE DA SEMINA E DA FRUTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitalizzazione e sostenibilità green • 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 • 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 • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>UC2 PREVENZIONE E CURA PIANTE DA SEMINA E DA FRUTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali prodotti per il trattamento del terreno (fertilizzanti, concimi, ecc.) • 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 • Principi e tecniche di agricoltura sostenibile • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>UC3 GESTIONE ALLEVAMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitalizzazione e sostenibilità green • La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione • Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali • 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) <p>UC 4 ASSISTENZA E CURA ANIMALI DA ALLEVAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura • Comportamenti riproduttivi e produttivi degli animali • Metodi e tecniche di profilassi • Procedure e tecniche di assistenza al parto • 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	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
Durata:	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
Numero utenti	10 utenti

MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE – GOL 3 SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Qualifica di riferimento	TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI
Area professionale	Progettazione e produzione alimentare
Struttura del percorso	Il percorso prevedrà lo sviluppo di conoscenze e competenze di due delle quattro Unità di Competenza della qualifica come sotto descritte:
Possibili contenuti del percorso	<p>UC 3 Trasformazione tagli carnei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie • Principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei • Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione • Principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche della carne • Modalità, tecniche e operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli, ecc. • 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 isotermiche, forni, ecc. • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>UC 4 Composizione semilavorati carnei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne • 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 isotermiche, forni, ecc. • Tecniche e metodi di lavorazione e tipologie di prodotto tipiche del territorio • Tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti • Disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari • 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 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	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
Durata:	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
Numero utenti	10 utenti

MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE – GOL 3 SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Qualifica di riferimento	TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE
Area professionale	Progettazione e produzione alimentare
Struttura del percorso	Il percorso prevede lo sviluppo di conoscenze e competenze delle due Unità di Competenza della qualifica sotto descritte:
Possibili contenuti del percorso	<p>UC 2 LAVORAZIONE CAGLIATA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza e patto formativo • FSE – finanziamenti pubblici • Digitalizzazione e sostenibilità green • Il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) • 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. • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità Di comportamento (generali e specifiche) <p>UC3 FILATURA E ACIDIFICAZIONE CAGLIATA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) • Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura • Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. • Tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti • Disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari • 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 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	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
Durata:	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
Numero utenti	10 utenti

MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE – GOL 3 SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Qualifica di riferimento	TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO
Area professionale	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
Struttura del percorso	Il percorso prevedrà lo sviluppo di conoscenze e competenze delle seguenti Unità di Competenza della qualifica e sotto descritte:
Possibili contenuti del percorso	<p>UC2 LAVORAZIONE SFOGLIA E FORMATURA SEMILAVORATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza e patto formativo FSE – finanziamenti pubblici • Digitalizzazione e sostenibilità green • 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. • Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (haccp) • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>UC3 LIEVITAZIONE E COTTURA PRODOTTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitalizzazione e sostenibilità green • Sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi • Principali reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti di panificazione e della pasta • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. • Strumenti di misurazione di: temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. • Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (haccp) • 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 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	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
Durata:	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
Numero utenti	10 utenti

MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE – GOL 3 SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Qualifica di riferimento	OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
Area professionale	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
Struttura del percorso	Il percorso prevedrà lo sviluppo di conoscenze e competenze delle seguenti Unità di Competenza della qualifica e sotto descritte:
Possibili contenuti del percorso	<p>UC2 TRATTAMENTO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza e patto formativo FSE – finanziamenti pubblici • Digitalizzazione e sostenibilità green • Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari • 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 • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>UC3 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI AGROALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitalizzazione e sostenibilità green • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari • 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. • Tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti • Le principali cause di contaminazione degli alimenti • 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 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	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
Durata:	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
Numero utenti	10 utenti

MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE – GOL 3 SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde

Qualifica di riferimento	OPERATORE DEL VERDE
Area professionale	Progettazione e gestione del verde
Struttura del percorso	Il percorso prevede lo sviluppo di conoscenze e competenze di due delle quattro Unità di Competenza della qualifica, come sotto descritte:
Possibili contenuti del percorso	<p>UC 1 TRATTAMENTO E LAVORAZIONE TERRENO E AREA CULTURALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza e patto formativo • FSE – finanziamenti pubblici • Digitalizzazione e sostenibilità green • Principi di agronomia e florovivaistica • Composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.) • Principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde (decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc.) • Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese • Processi produttivi sostenibili • Principali riferimenti normativi sulla certificazione del materiale di propagazione • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>UC 2 PIANTUMAZIONE E CONSERVAZIONE PIANTE E FIORI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche • Composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.) • Principali tecniche di produzione vivaistica • Prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione • Principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione di piante e fiori • Processi produttivi sostenibili • Principali riferimenti normativi sulla certificazione del materiale di propagazione • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>UC 3 TRATTAMENTO E CURA PIANTE E FIORI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche • Prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione • Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante • Metodi, forme e tecniche di lotta contro i più comuni parassiti e malattie delle piante • Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>UC 4 MANUTENZIONE AREE VERDI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde (decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc.) • Materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi (pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc.) • Elementi di disegno tecnico per il verde e i giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali) • Principali tecniche Di manutenzione del verde (potatura, irrigazione, innesto, ecc.) • Principali tecniche di tracciamento e costruzione di aree verdi • 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 del verde è in grado di eseguire le operazioni necessarie a predisporre e gestire in sicurezza aree verdi, piante e fiori curandone la crescita, lo sviluppo e la salute nel rispetto degli equilibri ambientali e delle indicazioni tecnico progettuali.
Attestato rilasciato	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
Durata:	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
Numero utenti	10 utenti

**MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE
PERCORSO GOL 3
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde**

Titolo percorso	MANUTENTORE DEL VERDE
Area professionale	PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL VERDE
Profilo regolamentato	MANUTENTORE DEL VERDE
Conoscenze del percorso	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di botanica generale • Elementi di botanica sistematica • Elementi di coltivazioni arboree • Elementi di entomologia • Elementi di fitopatologia • Elementi di pedologia • Elementi di normativa fitosanitaria • Normativa in materia di scarti verdi • Elementi di coltivazioni arboree • Elementi di entomologia e patologia • Elementi di progettazione del verde • Principi di fisiologia vegetale • Principi di agronomia generale e speciale • Elementi di normativa fitosanitaria
Descrizione del profilo	Il Manutentore del verde è di colui che allestisce, sistema e manutiene/cura aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati, che intende avviare l'attività ai sensi dell'Art. 12, della Legge N. 154/2016.
Attestato rilasciato	Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento, con valore di qualificazione di Manutentore del verde ai sensi dell'art. 12, comma2, della L. 154/2016.
Durata:	180 ore
Numero partecipanti	8 utenti