

**PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE SICILIA 2014-2022**

**Misura 1 – Trasferimento di conoscenza e azioni di informazione**

**Sottomisura 1.1 “Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze”**

**ALLEGATO 4 - PROPOSTE FORMATIVE**

**PREMESSA**

Il fabbisogno formativo in un sistema agricolo è collegato alla capacità di raggiungere gli obiettivi legati al reddito e alla conservazione e valorizzazione del sistema rurale.

Affinché il possesso di una formazione agraria di base possa essere una condizione necessaria per produrre reddito ed essere competitivi, diventa necessario adeguare quanto più possibile la capacità dell'offerta formativa alle reali esigenze del sistema produttivo, infatti maggiore è la percentuale di soggetti privi di istruzione, più bassa è la capacità di generare benessere.

Tra le competenze richieste dalle imprese emerge un’ampia preferenza verso alcune tipologie di figure professionali.

Si richiedono figure specializzate in grado di seguire, sotto tutti gli aspetti, lo sviluppo di specifiche coltivazioni, la conduzione di macchinari o la gestione di attività zootecniche; si ricercano figure con competenze trasversali, capaci di occuparsi di attività diverse tra loro, come la conduzione di un’impresa agricola con competenze legate alla attività di produzione, alla gestione organizzativa del lavoro, al rapporto con i fornitori ed i clienti, alla promozione dell'impresa. Per chi intraprenderà l’attività di agriturismo e/o di didattica in azienda/fattoria le competenze si integreranno con la capacità di progettare attività didattiche, con la valutazione dei servizi offerti e della capacità di accoglienza e di valorizzazione delle risorse aziendali e territoriali.

Inoltre per tutte le figure emerge la necessità di acquisire o rafforzare le conoscenze in materia di normativa amministrativa-fiscale e di settore, di marketing, di commercializzazione, di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. I crescenti adempimenti burocratici ed amministrativi, imposti dai cambiamenti del quadro normativo, i processi di certificazione di processo e di prodotto richiedono un adeguamento delle competenze gestionali, anche l'informatizzazione rappresenta un prerequisito fondamentale per l’impostazione di una corretta ed efficace strategia imprenditoriale.

Inoltre è manifesta la richiesta da parte delle aziende di attività formative cogenti disposte nei Piani Agricoli Nazionali e nei decreti legislativi sulla sicurezza sul lavoro.

Tra le attività formative maggiormente richieste ci sono quelle che prevedono una competenza nell’utilizzo di macchinari, ovvero la conduzione di trattori agricoli e mietitrebbiatrici, nella gestione e cura delle macchine e delle attrezzature, nelle tecniche di comunicazione e cura dell'immagine aziendale, nel rafforzare capacità tecnico esecutive sul controllo della gestione aziendale, nel risparmio energetico, nella conoscenza delle politiche comunitarie e della normativa di settore per l'accesso ai finanziamenti pubblici,

Tra gli specifici profili professionali richiesti emersi dall’analisi di contesto della realtà agricola siciliana vi sono quelli relativi a: conduttore azienda agricola/capo azienda, per una competente gestione dei fattori produttivi, ed operatore in azienda /fattoria multifunzionale.

Inoltre relativamente ai temi formativi per l'acquisizione di ulteriori competenze, per il loro rafforzamento e per l'acquisizione di abilitazioni si richiede di intervenire su:

* sostenibilità dei processi produttivi, anche sotto l'aspetto relativo alla prevenzione dei rischi aziendali;
* impiego più efficiente dei mezzi tecnici e delle risorse, compresi acqua ed energie, per migliorare le prestazioni economiche;
* partecipazione dei produttori primari a strumenti aggregativi (OP, associazioni, organizzazioni interprofessionali) e alle filiere agroalimentari;
* innovazioni organizzative, di processo e di prodotto;
* produzioni di qualità e orientamento al mercato, anche con riferimento alle filiere corte e ai mercati locali;
* diversificazione delle attività;
* tecniche di produzione a basso impatto ambientale (agricoltura biologica, agricoltura conservativa, produzione integrata, uso sostenibile dei prodotti fitosanitari);
* diffusione delle nuove tecnologie dell'informazione e comunicazione nella gestione aziendale;
* uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, in conformità a quanto previsto dalla Direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l’azione comunitaria ai fini dell’utilizzo sostenibile dei pesticidi, dal relativo D. Lgs. di attuazione n. 150/2012 e dalle disposizioni regionali di attuazione contenute negli allegati ai D.D.G. n. 6402 del 12/12/2014 e 1871 del 04/03/2016, e ss.mm.ii.

Tra le innovazioni di processo è manifesta la richiesta di avviare delle start up agricole che possano utilizzare il web per una conquista di spazi di mercato, trovare soluzioni digitali per sviluppare il mercato dei prodotti locali promuovendone anche le caratteristiche nutraceutiche, con una domanda sempre in aumento, oppure soluzioni per mettere in contatto agricoltori e fornitori, agricoltori-clienti.

Per tutte le classi di addetti in agricoltura: gli addetti non qualificati, gli operai e gli agricoltori specializzati, i conduttori di macchine agricole si assiste ad un fabbisogno di acquisizione di abilità minime comuni quali: controllare la qualità, monitorare, manutenere, gestire il tempo, controllare le attrezzature in uso per la realizzazione dei processi produttivi, risolvere problemi imprevisti e/o complessi, riparare, sorvegliare le macchine, conoscere le fasi produttive, rispettare gli adempimenti normativi , conoscere i percorsi di certificazione pertinenti.

Per gli imprenditori si aggiungono, nello specifico, ulteriori abilità quali: gestire le risorse umane e strumentali, conoscere la normativa di settore, conoscere le politiche comunitarie e la normativa per l'accesso ai finanziamenti, utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per la cura dell'immagine aziendale.

Inoltre si darà impulso al rafforzamento delle competenze e conoscenze degli operatori agricoli relativamente a metodi e tecnologie innovative per migliorare il riuso aziendale delle acque e dei corpi idrici e per incentivare l’approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, nell'ottica dell'attuazione di un economia circolare mettendo al riparo le imprese dalla scarsità delle risorse e dalla volatilità dei prezzi e contribuendo a creare sia nuove opportunità commerciali sia modi di produzione e consumo innovativi e più efficienti.

**1. Tematiche**

Le proposte formative devono riguardare le tematiche di seguito indicate:

|  |  |
| --- | --- |
| **FOCUS AREA** | **TEMATICHE** |
| **2b**, **6c** e obiettivi trasversali - innovazione | * Ricambio generazionale; * Sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali; * Sistemi informativi (TIC); * Trasferimento dei risultati della ricerca scientifica. |
| **3a** e obiettivi trasversali - innovazione | * Sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali, strategie di marketing e cooperazione, funzionali al potenziamento delle filiere; * Qualità dei prodotti agroalimentari; * Trasferimento dei risultati della ricerca scientifica. |
| **4b** e obiettivi trasversali -ambiente e cambiamenti climatici | * Agricoltura biologica; * Impegni agro-climatici ambientali; * Cambiamenti climatici; * Gestione sostenibile delle risorse idriche; * Economia verde e uso efficiente delle risorse; * Trasferimento dei risultati della ricerca scientifica. |

**2.Elenco**

L'elenco qui di seguito riporta, **a mero titolo illustrativo non esaustivo**, alcune tematiche emerse sul fabbisogno formativo da parte degli addetti in agricoltura operanti sul territorio regionale., tenuto conto che ulteriori percorsi possono essere individuati e proposti dai prestatori secondo le esigenze emerse e secondo le tematiche di cui al par.1 ed alle tematiche strategiche del PSR Sicilia 2014/2022.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Focus area** | **Tipologia dell'attività formativa** | **Titolo breve** | **Durata fino a (h)** | **Certificazione** |
| **2b** | 1.1\_01 | Corso per conduttore azienda agricola/ capo azienda | 150 | Qualifica |
| **2b** | 1.1\_01 | Operatore in fattorie/ aziende agricole a supporto di attività multifunzionale con indirizzo sociale: di cura, educativa, inclusiva | 40 | Attestato frequenza |
| **2b** | 1.1\_01 | operatore di azienda / fattorie didattiche | 40 | Qualifica |
| **2b** | 1.1\_01 | Operatore per Esercizio dell’attività agrituristica e di accoglienza – le reti e la cooperazione sul territorio | 40 | Attestato |
| **2b** | 1.1\_01/1.1\_05 | Corso innestatore | 40 | Attestato |
| **2b** | 1.1\_01/1.1\_05 | Corso potatore | 30 | Attestato |
| **3a** | 1.1\_01/1.1\_04 | Esperto in preparazione di conserve alimentari | 48 | Attestato |
| **3a** | 1.1\_01/1.1\_04 | Esperto nella produzione della birra | 48 | Attestato |
| **3a** | 1.1\_01/1.1\_04 | Esperto nella produzione della grappa | 48 | Attestato |
| **3a** | 1.1\_01/1.1\_04 | Casaro | 40 | Attestato |
| **3a** | 1.1\_01/1.1\_04 | Operatori per la trasformazione alimentari: lavorazione delle carni | 48 | Attestato |
| **4b** | 1.1\_01 | \*Acquisto e impiego di prodotti fitosanitari  (corso base) | 20 |  |
| **4b** | 1.1\_01 | \*Acquisto e impiego di prodotti fitosanitaria (aggiornamento) | 12 |  |

*\* Corso di formazione e aggiornamento devono avere le caratteristiche previste dalla vigente normativa di settore e dai provvedimenti e atti regionali di attuazione a cui si rinvia ai fini della validità del riconoscimento della validazione.*

A titolo esemplificativo si fornisce di seguito un maggiore dettaglio sulle conoscenze/abilità necessarie al raggiungimento di tali competenze ed i contenuti minimi che devono essere trattati nelle proposte formative di cui all'elenco al presente paragrafo.

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 2B** | Favorire l'ingresso di agricoltori adeguatamente qualificati nel settore agricolo e, in particolare, il ricambio generazionale; destinatari addetti in agricoltura o che si insedieranno in azienda agricola come conduttore |
| 1.1\_01 **corso** | **Conduttore dell'azienda agricola** |
| **Durata:** 150 ore con 10% Stage | **Frequenza minima obbligatoria**: 70% monte ore corso |
| **obiettivi** | Il futuro imprenditore deve saper:   * Gestire le risorse dell’impresa; * Gestire e organizzare il lavoro; * Curare il Rapporto con i fornitori ed i clienti; * Promuovere l’impresa |
| **Conoscenze** | * i principali sistemi informatici per la gestione e il monitoraggio delle attività produttive * la normativa amministrativo-fiscale, le registrazioni contabili ai fini dell'IVA, * elementi di economia e controllo di gestione; * la legislazione comunitaria, nazionale e regionale di settore; * la programmazione comunitaria, nazionali e regionali e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell’agricoltura; * la definizione del business plan; * gli elementi di agronomia e di difesa antiparassitaria; * la gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità; * gli elementi di sostenibilità economica, sociale ed ambientale ed utilizzo di fonti di energia alternativa; * Caratteristiche dei prodotti, servizi e dei metodi produttivi; * normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro; * i modelli associativi e la normativa di riferimento; * Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi; * Normativa: igienico sanitarie per la gestione di prodotti alimentari, rifiuti agricoli, ambientale; * Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro, Sistemi di qualità e principali modelli; * Elementi di contabilità, contrattualistica e gestione fornitori; * Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta; * elementi di comunicazione e problem solving e customer satisfaction; * Tecniche di marketing; * Informatica, innovazione tecnica e tecnologica compreso l’uso delle TIC, uso del web ed e- commerce; * Relazioni di filiera nei settori agricolo, forestale ed alimentare. |
| **Verifica finale** | **prova scritta e colloquio** |
| l'intervento formativo si può realizzare in aula in presenza o in modalità e-learning |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 2B** | |
| **1.1\_01 corso** | **“Operatore in fattorie/aziende agricole a supporto di attività multifunzionali con indirizzo sociale: di cura, educativa, inclusiva.** |
| **Durata:** minima 40 ore | **Frequenza minima obbligatoria:** 75% monte ore corso |
| **obiettivi** | L'operatore deve saper:   * Gestire le attività professionali; * Conoscere il loro inquadramento giuridico, normativo, fiscale; * Conoscere, rispettare e mantenere le condizioni di igiene e sicurezza in relazione agli obblighi sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e sugli aspetti igienico sanitari; * Gestire le relazioni in funzione dell'utenza; * promuovere le attività sociali: di cura, educative, inclusive. * Sviluppare strategie e tecniche promozionali dei servizi aziendali e dell'immagine aziendale |
| **Conoscenze** | * Il ruolo e le competenze dell’operatore agricolo nella fattoria sociale; * la multifunzionalità di una fattoria sociale; * La forma giuridica e la fiscalità; * I sistemi socio-assistenziali e socio-sanitari dei contesti territoriali; * Il sistema integrato sociale, le attività dirette alla fornitura di servizi sociali; * Elementi di sicurezza in fattoria sociale Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro; * Pacchetto igiene: Norme per il benessere degli animali; * La prevenzione e nozioni di Pronto Soccorso; * Gli strumenti di comunicazione e tecniche di accoglienza; * Gli approcci d’intervento per tipologia di utenti cura. Agrinido, Area disabilità, Anziani, Salute mentale educativa, Tutela dei minori, Età evolutiva, inclusiva, Inserimento socio lavorativo, Percorsi abilitativi e riabilitativi. * le strategie operative: attraverso l’utilizzo dei processi produttivi in azienda: la coltivazione, la trasformazione, l'allevamento * la pet therapy * Tecniche di predisposizione di laboratori e di allestimento degli spazi. |
| **Verifica finale** | Test e colloquio |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 2B** | |
| **1.1\_01 corso** | **“Operatore di azienda / fattorie didattiche”** deve presentare le caratteristiche previste dalle disposizioni regionali in materia di azienda e fattoria didattiche (L.R. 3/2010) e a quanto previsto dal profilo professionale |
| **Durata:** minima 40 ore | **Frequenza minima obbligatoria:** 70% monte ore corso |
| **obiettivi** | L'operatore deve sapere:   * Gestire l'aspetto didattico/organizzativo dell’azienda/fattoria didattica; * Progettare attività didattiche pertinenti con l'indirizzo aziendale; * Organizzare le attività didattiche; * Valutare il servizio offerto |
| **conoscenze** | * Requisiti strutturali e di dotazione minimi obbligatori per l’allestimento e l’organizzazione degli spazi interni ed esterni destinati alle attività didattiche; disposizioni in materia di segnaletica e di simbologia così come normate dalla legge regionale; * Elementi di marketing turistico e territoriale, pricing e gestione delle tariffe, strategie promozionali e di commercializzazione del servizio, utilizzo di Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti di comunicazione, promozione e commercializzazione; * Elementi applicabili di diritto del lavoro; * Principi relativi alla responsabilità civile e penale; * Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all’esercizio di lavoro autonomo; * Normativa di settore * Principi di educazione alimentare; * Nozioni di pedagogia; * Tecniche di animazione didattica e di conduzione di laboratori attivi; * Tecniche di progettazione e organizzazione di attività didattiche, puntando in particolare su filiere di prodotto agricolo e su modalità di produzione in armonia con l’ambiente. * Prodotti tradizionali e locali: caratteristiche organolettiche e nutrizionali * Conoscenze di base sulla trasformazione e conservazione degli alimenti; * Marchi DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG; prodotti agroalimentari tradizionali * Fondamenti di psicologia dell’età evolutiva utili alla comprensione delle dinamiche relazionali verso le differenti tipologie di cliente; * Nozioni di dinamica di gruppo; * Normativa di settore ed igienico sanitaria, normativa relativa a sicurezza sul lavoro e antinfortunistica; * Tecniche di soccorso; * Modalità di valutazione della qualità di un servizio; |
| **Verifica finale** | Stesura di un elaborato propedeutico alla presentazione del Progetto Didattico Aziendale e colloquio |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 2B** | |
| 1.1\_01 **corso** | **“operatore per l'esercizio dell’attività agrituristica e di accoglienza” – le reti e la cooperazione sul territorio** |
| **Durata minima:** 40 ore | Frequenza **minima obbligatoria:** 70% monte ore corso |
| **obiettivi** | * Gestire l’azienda agrituristica; * Progettare attività pertinenti con l'indirizzo aziendale; * Sviluppare strategie e tecniche promozionali dei servizi aziendali e dell'immagine aziendale * Valutare il servizio offerto |
| **conoscenze** | * Elementi legislativi e aspetti fiscali e tributari; * Conoscenze di base sulla trasformazione e conservazione degli alimenti; * Marchi DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG; prodotti bio e prodotti agroalimentari tradizionali; * pacchetto igiene, testo unico sulla sicurezza sui luoghi di lavoro; prevenzione e nozioni di Pronto Soccorso; * Tecniche base di degustazione; * tecniche di comunicazione con la clientela problem solving e customer satisfaction; * Il marketing dell'offerta aziendale e del territorio: la promozione dei servizi interni e la possibilità di rendere fruibili alla clientela i servizi territoriali esterni all'azienda agrituristica; * le reti di impresa e le potenzialità del web |
| **Verifica dell’apprendimento** | Test e colloquio |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 2B** | |
| 1.1\_01 Corso | **Innestatore** |
| **Durata** 40 ore | **Frequenza obbligatoria minima**: 70%.del monte ore dell'intervento formativo |
| **obiettivi** | L'innestatore deve saper sceglier correttamente il sistema di propagazione e il portinnesto:   * per regolare lo sviluppo, la longevità, la precocità di una cultivar può adattare una cultivar a particolari condizioni pedologiche e climatiche, * per aumentare la resistenza a parassiti, malattie e fitofagi,   deve sapere   * individuare le corrette epoche di innesto * rilevare le virosi e risanare il materiale infetto, * correggere la struttura scheletrica della pianta. |
| **conoscenze** | * Nozioni di anatomia e fisiologia delle piante arboree (olivo, vite, fruttiferi, agrumi); * la scelta del materiale da propagare; * la protezione degli innesti; * Teoria e tecnica degli innesti a gemma e a marza; * Gli innesti in olivicoltura; * Gli innesti in viticoltura; * Gli innesti in frutticoltura; * Gli innesti in agrumicoltura; |
| **verifica** | Esame-colloquio finale con prova pratica |
| **Altra modalità formativa prevista 1.1\_05** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 2B** | |
| 1.1\_01 Corso | **Potatore** |
| **Durata** 40 ore | **Frequenza obbligatoria minima**: 70% del monte ore dell'intervento formativo |
| **obiettivi** | Un potatore deve   * conoscere la struttura anatomica e la fisiologia delle principali piante arboree e da frutto; * conoscere gli effetti della potatura; * individuare correttamente il periodo di intervento * conoscere la capacità produttiva in relazione alle diverse condizioni climatiche * comprendere quali sono le forme di allevamento più consone all'agroecosistema, alla meccanizzazione etc |
| **conoscenze** | * Nozioni di anatomia e fisiologia delle piante arboree; * Forme di allevamento e tecniche di potatura di formazione, di produzione e di riforma: olivo, vite, fruttiferi, agrumi; * tecniche di dendrochirurgia |
| **verifica** | Esame-colloquio finale con prova pratica |
| **Altra modalità formativa prevista 1.1\_05** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 3 a** |  |
| **1.1\_01** | **Esperto in preparazione di conserve alimentari** |
| **Durata** 48 ore | **Frequenza minima**: 75% del monte ore dell'intervento formativo |
| obiettivi | L'esperto in preparazione di conserve alimentari deve sapere:   * manipolare i prodotti agroalimentare nel rispetto delle norme di legge e acquisire le metodologie per il monitoraggio delle condizioni di igiene; * controllare i processi microbiologici che sovrintendono alle alterazioni degli alimenti e alle trasformazioni che avvengono nei processi di conservazione; * organizzare le fasi di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agroalimentari; |
| conoscenze | * Normativa HACCP da cat A 12 ore\*; * Marchi DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG; prodotti bio e prodotti agroalimentari tradizionali; * Elementi di merceologia e chimica degli alimenti; * Elementi di microbiologia; * Processi di lavorazione, trasformazione dei prodotti (stoccaggio, conservazione, lavaggio, trattamenti termici, confezionamento, etichettatura e magazzinaggio del prodotto finito) * tecniche di packaging; * Organizzazione e logistica di un laboratorio artigianale per le conserve alimentari; * Esperienza pratica di laboratorio; * le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali; |
| **Verifica finale** | verifica finale ***Esame-colloquio finale con prova pratica***  \* con rilascio di attestato abilitativo se presente alle ore previste dal modulo |
| **Altra modalità formativa prevista 1.1\_04** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 3a** | |
| **1.1\_01** | **Esperto nella produzione della birra** |
| **Durata** 48 ore | **Frequenza minima:** 75% del monte ore dell'intervento formativo |
| **Obiettivi** | Esperto nella produzione della birra deve   * conoscere la normativa di settore ed igienico sanitaria, * conoscere le tipologie di birra prodotte in ambito agricolo, * le tendenze dei consumi sul mercato; * conoscere i processi microbiologici sulla fermentazione alcolica e sulla shelf-life del prodotto, * conoscere le tipologie più adatte alla produzione di malto, e nello specifico, le varietà reperibili a livello regionale; * conoscere le fasi di preparazione e pulizia della materia prima, le tecniche di produzione del malto, della fermentazione, della aromatizzazione e dell'imbottigliamento; * conoscere come si organizza un laboratorio in funzione delle tipologie di birra che si vogliono produrre e il funzionamento dei macchinari e delle attrezzature necessarie; |
| **Conoscenze** | * normativa sulla birra agricola; * norme di autocontrollo HACCP da cat a 12 ore\*; * Tipologie di birra e tendenze del mercato; * Elementi di microbiologia del processo di fermentazione alcolica; * Le materie prime per la produzione della birra: cereali. malto, luppolo; * Processo di trasformazione in ambito artigianale e tecniche di packaging * Organizzazione e logistica di un laboratorio artigianale per la produzione della birra; * le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali; * essere in grado di realizzare tutte le fasi del processo produttivo delle diverse tipologie di birra fino all'imbottigliamento del prodotto finito e suo confezionamento. * Esperienza pratica |
| **Verifica finale** | **Esame-colloquio finale con prova pratica**  \* con rilascio di attestato abilitativo se presente alle ore  previste dal modulo |
| **Altra modalità formativa prevista 1.1\_04** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 3a** | |
| **1.1\_01** | **Esperto nella produzione della grappa** |
| **Durata** 48 ore | **Frequenza minima:** 75% del monte ore dell'intervento formativo |
| **obiettivi** | Esperto nella produzione della grappa deve saper   * individuare la materia prima (vinaccia fresca) proveniente dalle uve di vitigni autoctoni, * organizzare e gestire una mini-distilleria, * realizzare tutte le fasi del processo produttivo della grappa fino all'imbottigliamento del prodotto finito e suo confezionamento * individuare le tendenze dei consumi sul mercato. |
| **conoscenze** | * Normativa sui prodotti superalcolici e distillati * norme di autocontrollo HACCP\*; * materia prima per la produzione della grappa vinaccia di vitigni autoctoni siciliani; * la distillazione della vinaccia; cenni sulla produzione del sidro; * i processi fisici della distillazione e le sostanze derivate dalle sottofasi del procedimento; * il funzionamento delle apparecchiature per la distillazione e i procedimenti di aromatizzazione eventuali; * il funzionamento degli alambicchi e le attrezzature necessarie al processo produttivo, * Processo di trasformazione in ambito artigianale e tecniche di packaging; * Tipologie di grappa, peculiarità del prodotto a km zero e tendenze del mercato; * Organizzazione e logistica di una mini- distilleria artigianale; |
| **Verifica finale** | Esame-colloquio finale con prova pratica  \* con rilascio di attestato abilitativo se presente alle ore  previste dal modulo |
| **Altra modalità formativa prevista 1.1\_04** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 3a** | |
| **1.1\_01 con stage** | **Casaro** |
| **Durata del corso 40 ore** | **Frequenza minima**: 75% del monte ore dell'intervento formativo |
| **Obiettivi** | è una figura in grado di garantire la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull’intero processo di trasformazione del latte:la preparazione del latte, la pastorizzazione, la cagliata, l'estrazione della pasta dal siero, la filatura, la formatura, la maturazione e la stagionatura, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione, deve saper applicare il sistema HACCP. |
| **Conoscenze** | * caratteristiche chimico-fisiche microbiologiche del latte le qualità casearie del latte: bovino, ovino, caprino, bufalino * caratteristiche del caglio e dei fermenti lattici * attrezzature del caseificio tra tradizione e innovazione tecnologiche * tecniche di caseificazione cagliata, rottura cagliata, * estrazione, formatura e sgrondo * maturazione, salatura, stagionatura * criteri di classificazione dei formaggi * altri latticini * ricotta yogurt, burro, etc * packaging * i prodotti caseari tradizionali le dop e le igp * l'HACCP nel caseificio Categoria A - rischio elevato 12 ore\* * analisi sensoriale dei prodotti caseari i difetti ed alterazione dei formaggi * stage-pratico per caseificazione del latte bovino * stage pratico per caseificazione del latte ovino e/o ovicaprino e/o caprino |
| **Verifica finale** | **Esame-colloquio finale con prova pratica**  \* con rilascio di attestato abilitativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus Area 3 a** | |
| **1.1\_01** | **Operatori per la trasformazione alimentari: lavorazione delle carni** |
| **durata del corso 48 ore** | Frequenza minima: 75%. |
| **Obiettivi** | **L’Addetto alla lavorazione delle carni, svolge le attività legate alla macellazione, al sezionamento,** alla disossatura, la battitura e la macinazione delle carni.  Questa figura si può occupare anche della preparazione e del confezionamento di salumi e di insaccati **e all’eventuale confezionamento delle varie tipologie di carne, in funzione della loro destinazione finale**, esegue la manutenzione ordinaria e la pulizia degli attrezzi e dei macchinari che utilizza alla garanzia di condizioni igienico-sanitarie adeguate e alle procedure di sicurezza e prevenzione dagli infortuni. |
| **conoscenze** | * nozioni di anatomia animale per essere in grado di riconoscere le differenze morfologiche, che prevedono metodi e tecniche di lavorazione specifici. * Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli caratteristiche qualitative ed organolettiche delle carni fresche: bovini, ovini, suini, avicoli e cunicoli, * le basi microbiologiche delle loro alterazioni * il sistema H.A.C.C.P.\* (Hazard Analysis and Critical Control Point) e le norme igienico-sanitarie in vigore] * ll ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie * Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione * 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, mannaie o seghetti, le diverse attrezzature manuali e meccaniche (tritacarne, impastatrici, affettatrici, spacciatici meccaniche, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, Impiantistica elettrica ed elettronica |
| **verifica finale** | **Esame-colloquio finale con prova pratica**  \* con rilascio di attestato abilitativo |
| **Altra modalità formativa prevista 1.1\_04** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Focus area 4 B** | **“Acquisto e impiego di prodotti fitosanitari (corso base e corso aggiornamento)”** |
| **1.1.\_01** | |
| Durata | Frequenza 75%sul monte ore |
| La frequenza ai corsi di formazione è necessaria ai fini dell’ammissione dei singoli corsisti alla prova di valutazione per il rilascio del certificato di abilitazione, o per il rinnovo del Certificato (aggiornamento) quest'ultimo non prevederà una prova di valutazione alla presenza della commissione, così come composta ai sensi del ddg 6402, ma solo un test di verifica finale.  La partecipazione ai corsi di formazione è obbligatoria per ottenere sia il rilascio che il rinnovo del Certificato per gli utilizzatori professionali, la frequenza obbligatoria dovrà essere del 75% sul monte ore In relazione alla duplice finalità, si distinguono due tipologie di corsi di formazione:   1. corsi di formazione finalizzati al rilascio del Certificato, con durata minima di 20 ore, strutturati in 2 moduli suddivisi in 4 unità didattiche ciascuno, con alternanza di lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche; 2. corsi di formazione di aggiornamento finalizzati al rinnovo del Certificato, con durata minima di 12 ore suddivisi in 2 unità didattiche.   **Programma formativo-didattico**  Il programma formativo deve obbligatoriamente prevedere gli obiettivi e trattare gli argomenti previsti dall’Allegato I parte A del PAN, assicurando l’acquisizione delle conoscenze necessarie, per l’accesso alla valutazione finale, sia sugli aspetti tecnico-agronomici sia sugli argomenti di carattere tossicologico- sanitario.  Particolare attenzione deve essere posta alla corretta interpretazione delle informazioni riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza dei prodotti fitosanitari finalizzata alla scelta consapevole e ad un impiego appropriato, nel rispetto della salvaguardia ambientale, della tutela della salute e della sicurezza alimentare. Fermo restando che ciascun corso di formazione (rilascio/rinnovo) deve avere la durata minima riportata al punto 1.  Le unità didattiche devono essere svolte tenendo conto delle specifiche mansioni riguardanti le tipologie professionali individuate dal PAN.  Per assicurare l'acquisizione adeguata e uniforme dei contenuti del programma, le lezioni devono essere svolte con esplicito riferimento ai contenuti previsti dalla “Guida per il corretto impiego dei prodotti fitosanitari” pubblicata dalla Regione. Copia della citata Guida su supporto informatico deve essere consegnata ad ogni allievo sin dalla prima lezione del corso (rilascio o rinnovo) | |

**Tipologia di corso “Acquisto e impiego di prodotti fitosanitari (corso base e di aggiornamento)”**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1\_01** | **Corsi di formazione finalizzati al rilascio del Certificato (corso base) per acquirenti ed utilizzatori** |
| di cui 16 ore dedicate a | * legislazione e gestione dei prodotti fitosanitari in agricoltura * pericoli e rischi associati ai prodotti fitosanitari * rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l’ambiente in generale; * rischi associati all’impiego di prodotti fitosanitari illegali (contraffatti) e metodi utili alla loro identificazione; * strategie e tecniche di difesa integrata, di produzione integrata e di contenimento biologico delle specie nocive nonché principi di agricoltura biologica. Informazioni sui principi generali e sugli orientamenti specifici per coltura e per settore ai fini della difesa integrata, con particolare riguardo alle principali avversità presenti nell’area; * valutazione comparativa dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento ai principi per la scelta dei prodotti fitosanitari che presentano minori rischi per la salute umana, per gli organismi non bersaglio e per l’ambiente; * corrette modalità di trasporto, di stoccaggio dei prodotti fitosanitari, di smaltimento degli imballaggi vuoti e di altro materiale contaminato e dei prodotti fitosanitari in eccesso (comprese le miscele contenute nei serbatoi), in forma sia concentrata che diluita; * corretto uso dei dispositivi di protezione * individuale (DPI) e misure di controllo dell’esposizione dell’utilizzatore nelle fasi di manipolazione, miscelazione e applicazione dei prodotti fitosanitari. * attrezzature per l’applicazione dei prodotti fitosanitari: a) gestione e manutenzione delle macchine irroratrici, con particolare riferimento alle operazioni di regolazione (taratura);b) gestione e manutenzione delle attrezzature per l’applicazione di prodotti fitosanitari e tecniche specifiche di irrorazione (ad esempio irrorazione a basso volume e ugelli a bassa deriva); c) rischi specifici associati all’uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spalla e le relative misure per la gestione del rischio; * registrazione delle informazioni |
| di cui 4 ore dedicate a | * Analisi dei rischi e gestione dei prodotti fitosanitari * pericoli e rischi associati ai prodotti fitosanitari: * modalità di identificazione e controllo; * rischi per operatori, consumatori, gruppi vulnerabili e residenti o che entrano nell’area trattata; * sintomi di avvelenamento da prodotti fitosanitari, interventi di primo soccorso, informazioni sulle strutture di monitoraggio sanitario e accesso ai relativi servizi per segnalare casi di incidente; * misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non bersaglio e l’ambiente; * rischi per le acque superficiali e sotterranee connessi all’uso dei prodotti fitosanitari e relative misure di mitigazione. Idonee modalità per la gestione delle emergenze in caso di contaminazioni accidentali o di particolari eventi meteorologici che potrebbero comportare rischi di contaminazione da prodotti fitosanitari; * aree specifiche ai sensi degli articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012. |
| MODULO specifico per utilizzatori professionali – 4 ore | **Competenze agronomiche**   * corretta tenuta dei registri dei trattamenti di cui all’art. 16 comma 3 del D.lgs n. 150/2012; 2 ore * corretta interpretazione delle informazioni riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza dei prodotti fitosanitari, finalizzata ad una scelta consapevole e ad un impiego appropriato, nel rispetto della salvaguardia ambientale, della tutela della salute e della sicurezza alimentare; * modalità di accesso e conoscenza delle informazioni e servizi a supporto delle tecniche di difesa integrata e biologica messi a disposizione dalle strutture regionali o provinciali; * conoscenze relative all’applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici. |
|  | **Competenze tossicologico - sanitarie**   * conoscenze sui rischi ambientali e sui rischi per la persona (operatori, residenti e persone presenti nell’area), connessi all’uso dei prodotti fitosanitari, nonché i rischi derivanti da comportamenti errati; * modalità di riconoscimento dei sintomi di avvelenamento ed acquisizione delle conoscenze sugli interventi di primo soccorso; * norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche |
| Verifica finale | Secondo disposizioni nazionali e regionali |
| n.b. per quanto non riportato a titolo esemplificativo nella presente tabella si rimanda alle norme vigenti e ai disposti attuativi regionali sul PAN | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1.\_01 | **Corsi di aggiornamento per utilizzatori professionali** |
| durata minima di 12 ore |  |
| Ai fini del rinnovo del Certificato, il soggetto abilitato deve frequentare un corso di aggiornamento di durata minima di 12 ore, articolate nei quattro argomenti al fianco riportati. | **Aggiornamento competenze tecniche generali e comportamenti:**  - acquisizione delle conoscenze relative alle eventuali modifiche delle norme riguardanti i processi di utilizzo dei prodotti fitosanitari;  - conoscenza degli agenti, dei sintomi e della terapia delle nuove emergenze fitosanitarie;  - conoscenza dei nuovi prodotti e delle tecniche innovative con particolare riferimento a quelle a minor impatto ambientale. |
| **Aggiornamento competenze tossicologico - sanitarie:**  - aggiornamento delle conoscenze con particolare riferimento alla mitigazione dei rischi per la salute e per l’ambiente e all’applicazione dei metodi di lotta integrata e biologica.  Le modalità del rilascio dei certificati abilitativi avverranno secondo le disposizioni previste al par.6 del ddg 1871 del 04.03.2016 |
| **Verifica finale** | Non è prevista una prova di valutazione alla presenza della commissione, così come composta ai sensi del ddg 6402, **ma solo un test di verifica finale** |
| n.b. per quanto non riportato a titolo esemplificativo nella presente tabella si rimanda alle norme vigenti e ai disposti attuativi regionali sul PAN |  |