

Allegato “2”



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE SICILIA 2014-2020

Misura 1 – Trasferimento di conoscenza e azioni di informazione

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

M01.1 Formazione per gli operatori delle imprese agricole, alimentari e forestali

Allegato n. 2 al Bando pubblico

Proposte formative

Allegato “2” 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 s.m.i.

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. Le proposte formative

Le proposte formative devono riguardare le tematiche di seguito indicate:

FOCUS AREA	TEMATICHE E MISURE DI RIFERIMENTO
FA 4A, 4B, 4C, 5A, 5C e obiettivi trasversali ambiente e cambiamenti climatici	<ul style="list-style-type: none"> - Agricoltura biologica: beneficiari della misura 11 - Impegni agro-climatici ambientali: beneficiari della misura 10 - Tecniche di gestione e risanamento agro-forestale: beneficiari delle misure 8, 15 - Metodi, interventi e pratiche funzionali alla protezione della biodiversità, comprese le strategie di conservazione indicate nel Quadro di Azioni Prioritarie (Prioritised Action Framework, PAF) per la Rete Natura 2000: beneficiari delle misure 10, 11, 13, 15 - Cambiamenti climatici: beneficiari delle misure 4, 5, 6, 8, 10, 11, 15, 16 - Gestione sostenibile delle risorse idriche: beneficiari della misura 4 - Economia verde e uso efficiente delle risorse: beneficiari delle misure 4, 6 - Trasferimento dei risultati della ricerca scientifica: beneficiari delle misure 4, 5, 6, 8, 10, 11, 15, 16
FA 3A, 3B e obiettivo trasversale innovazione	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali, strategie di marketing e cooperazione, funzionali al potenziamento delle filiere: beneficiari delle misure 4, 16 - Qualità dei prodotti agroalimentari: beneficiari delle misure 3, 4, 16 - Strumenti di gestione del rischio e di prevenzione: beneficiari delle misure 3, 4, 5, 13, 16 - Trasferimento dei risultati della ricerca scientifica: beneficiari delle misure 3, 4, 5, 16
FA 2A, 2B, 6A, 6C e obiettivo trasversale innovazione	<ul style="list-style-type: none"> - Diversificazione e multifunzionalità dell'azienda agricola e forestale: beneficiari delle misure 4, 6, 8, 16 - Sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali: beneficiari delle misure 4, 6, 8, 16 - Sistemi informativi (TIC): beneficiari delle misure 4, 6, 8, 16 - Trasferimento dei risultati della ricerca scientifica: beneficiari delle misure 4, 6, 8, 16

L'Elenco qui di seguito riporta a mero titolo esemplificativo, 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 2014/2020.

2.Elenco

Focus area	Tipologia dell'attività formativa	Titolo breve	Durata fino a	Certificazione	Riferimenti normativi
2a	1.1_01	Per l' avvio di start up agricole	100	attestazione	
2a	1.1_05	Per l'avvio di start up agricole	60	attestazione	
2a	1.1_03	Per l'avvio di start up agricole	40	attestazione	
2b	1.1_01	Corso per conduttore azienda agricola/ capo azienda	200	qualifica	Repertorio dei profili professionali D.Lgs. m. 99/2004
2b	1.1_01	Operatore in fattorie/ aziende agricole a supporto di attività multifunzionale con indirizzo sociale: di cura, educativa, inclusiva	40	Attestazione frequenza	
2b	1.1_01	operatore di azienda / fattorie didattiche	40	qualifica	L.R. 3/2010 repertorio profili professionali
2b	1.1_01	Operatore per	40	attestazione	L.R. 3/2010

		Esercizio dell'attività agrituristica e di accoglienza – le reti e la cooperazione e sul territorio			
2b	1.1_01/1.1_05	Corso innestatore	40	Attestato	Profilo professionale cod ateco 6.4.1.0
2b	1.1_01/1.1_05	Corso potatore	30	attestato	Profilo professionale cod ateco 6.4.1.0
2b	1.1_01	Operatore specializzato o in sistemazioni idraulico-forestali di tipo naturalistico	50	attestato	
2b	1.1_05	Operatore specializzato o in sistemazioni idraulico-forestali di tipo naturalistico	30	attestato	
3b	1.1_01/1.1_04	Sistema qualità: Corso per esperto in preparazioni e di conserve alimentari	48 ore	Attestato+abilitazione HACCP	Figure professionali prossime al seguente profilo Normativa HACCP D.A. Reg. Siciliana 19.02.2007 e 31.05.2007
3b	1.1_01/1.1_04	Sistema qualità: Corso Esperto nella produzione della birra	48 ore 32+16	attestato+abilitazione HACCP	Normativa HACCP D.A. Reg. Siciliana 19.02.2007 e 31.05.2007
3b	1.1_05	Esperto nella	30	attestato	Normativa

		produzione della birra			HACCP e d.a. 19.02.2007 e 31.05.2007
3b	1.1_01/1.1_04	Sistema qualità: Corso Esperto nella produzione della grappa	48 ore	attestato+abilitazione HACCP	Normativa HACCP D.A. Reg. Siciliana 19.02.2007 e 31.05.2007
3b	1.1_05	Esperto nella produzione della grappa	30	attestato	Normativa HACCP D.A. Reg. Siciliana 19.02.2007 e 31.05.2007
3b	1.1_01	Sistema qualità Corso per tecnico di produzioni casearie	40		Repertorio profilo professionale
3b	1.1_01/1.1_04	Operatori per la trasformazione alimentare: latticini+12 e carni+12	36+12 laboratorio	attestato+abilitazione sicurezza alimentare	Profili collegabili alla figura 6.5.1.1.1 6.5.1.1.2 6.5.1.1.4
Focus area 3a					
3a	1.1_01	Per l'avvio di start up agricole	100	attestazione	
3a	1.1_05	Per l'avvio di start up agricole	60	attestazione	
Focus area 3b					
3b	1.1_01	Sicurezza sul lavoro: RSPP responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Modulo base A 28+verifica finale ore	Attestato di abilitazione	D.Lgs. 81/2008, art. 34 intesa stato regioni del 7.07.2016

		per datori di lavoro medio rischio*			
3b	1.1_01	Sicurezza sul lavoro: RSPP responsabile del servizio di prevenzione e protezione per datori di lavoro medio rischio*	Modulo base B 48+12+verifica finale ore	Attestato di abilitazione	D.Lgs. 81/2008, art. 34 intesa stato regioni del 7.07.2016
3b	1.1_01	Sicurezza sul lavoro: RSPP responsabile del servizio di prevenzione e protezione per datori di lavoro medio rischio*	Aggiornamento	Attestato	D.Lgs. 81/2008, art. 34 intesa stato regioni del 7.07.2016
3b	1.1_01	Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza *	32	Attestato di abilitazione	D.Lgs. 81/2008 art 50
3b	1.1_01	Addetti antincendio Medio Rischio*	8	Attestato di abilitazione	DM 10/03/1998 allegato IX
3b	1.1_01	Addetti al primo soccorso aziende gruppo A*	16	Attestato di abilitazione	DM 388/2003
3b	1.1_01	Formazione BASE *	4	Attestato di abilitazione	D.Lgs. 81/2008 ART 37 intesa conferenza stato regioni del 21.12.2011 intesa stato regioni del 7.07.2016
3b	1.1_01	Formazione specifica-	8	Attestato di abilitazione	D.Lgs. 81/2008 ART 73

		carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo*			comma 5 intesa conferenza stato regioni del 21.12.2011 intesa stato regioni del 7.07.2016
3b	1.1_01	Formazione specifica- trattori agricoli o forestali*	8+5	Attestato di abilitazione	D.Lgs. 81/2008 ART 73 comma 5 intesa conferenza stato regioni del 21.12.2011 intesa stato regioni del 7.07.2016
3b	1.1_01	Preposti*	8	Attestato di abilitazione	D.Lgs. 81/2008 intesa conferenza stato regioni del 21.12.2011 intesa stato regioni del 7.07.2016
3b	1.1_01	Corso* operatore su funi per taglio alberi	32	Attestato di abilitazione	D.Lgs. 81/2008 art.116 comma 4 ed allegato XXI intesa conferenza stato regioni del 21.12.2011 intesa stato regioni del 7.07.2016
3b	1.1_01	Sicurezza HACCP rischio alto	12	attestato individuale di formazione	Decreto 31 maggio del 2007 della Regione Sicilia, Assessorato della Sanità,
3b	1.1_01	Sicurezza HACCP rischio medio	8	attestato individuale di formazione	Decreto 31 maggio del 2007 della Regione Sicilia, Assessorato della Sanità,
3b	1.1_01	Sicurezza HACCP richiamo	6		Decreto 31 maggio del 2007 della Regione Sicilia, Assessorato della Sanità,
Focus area 4A, 4B, 4C, 5A,5C					
4b	1.1_01	Sistemi efficienti di distribuzione e dell'acqua	16 ore		direttiva n. 676/1991 art. 112 del decreto legislativo 3

		irrigua: microirrigazione, subirrigazione e fertirrigazione (nei frutteti)				aprile 2006, n. 152 e s.m.i.
4b	1.1_01	*Acquisto e impiego di prodotti fitosanitari (corso base)	20			PAN
4b	1.1_01	*Acquisto e impiego di prodotti fitosanitaria aggiornamento	12			PAN
4b	1.1_01	Gestione sostenibile e resiliente delle risorse idriche	16 ore			Direttiva Nitrati
	1.1_01	corso agricoltura biologica, la produzione vegetale	20 ore 20			
	1.1_01	corso agricoltura biologica, la produzione animale	20 ore 20			
4c	201.1_01	Programma del corso Agricoltura di precisione	20 ore 20			
4c	1.1_01/1.1_03	Teaagricoltura conservativ	Ore 19			

		a tecniche agronomiche e applicate per la conservazione dei suoli-				
5e	1.1_01	Corso compensazione ambientale	40			

*I corsi 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 devnoo essere trattati nelle proposte formative di cui all'elenco al par.2:

Focus area 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 nonché la diversificazione delle attività- potenziali beneficiari delle mis.**4-6-8-16**
 esempi programmi didattici :

<p>1.1_01 corso Durata: 100 ore con stage obiettivi</p>	<p>“avvio di start up agricola” Frequenza minima obbligatoria: 75% monte ore corso il futuro imprenditore deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper analizzare il contesto e identificare una possibile strategia produttiva per l'avvio e l'affermazione di una nuova impresa agricola; • conoscere il contesto aziendale e territoriale in cui andrà a realizzare l'iniziativa; • acquisire la capacità di analisi dei mezzi aziendali a disposizione e quelli eventualmente necessari:il capitale umano, il capitale fisico, il capitale finanziario, • definire l'offerta aziendale -la differenziazione dei prodotti, la qualità di sviluppo e di uso del prodotto, • conoscere i mercati, la performance economica, le dotazioni infrastrutturali, la disponibilità di servizi alle aziende
<p>Conoscenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • il business plan, • la ricerca delle risorse: la definizione della composizione del budget, • gli strumenti finanziari a disposizione per l'avvio-accesso al finanziamento pubblico • la rete d'impres- il valore aggiunto, le

	<p>economie di scala etc, conoscenze rispetto al quadro normativo e sui nuovi scenari dei fenomeni associativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di diritto e gestione delle società commerciali, la normativa delle associazioni e organizzazioni di produttori, Le opportunità derivanti dall'interprofessione • Esperienze di associazionismo (best practice) le nuove figure e i ruoli nei processi partecipativi • i processi aggregativi funzionali all'organizzazione della produzione/trasformazione/commercializzazione. • L'utilizzo del web come canale di promozione, di acquisizione e vendita di beni e servizi.
verifica finale	prova scritta e colloquio
Altre modalità di attivazione	<p>la proposta formativa potrà attivarsi anche attraverso il coaching 1.1_03, nel rispetto del parametro orario previsto per le attività tramite coaching</p> <p>la proposta formativa potrà attivarsi anche attraverso il tirocinio 1.1_05, nel rispetto del parametro orario previsto per le attività tramite coaching</p>

Focus area 2B	Favorire <u>l'ingresso di agricoltori adeguatamente qualificati nel settore agricolo</u> 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 : 200 ore con 10%Stage	Frequenza minima obbligatoria: 70% monte ore corso
obiettivi	<p>Il futuro imprenditore deve saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire le risorse dell'impresa; • Gestire e organizzare il lavoro; • Curare il Rapporto con i fornitori ed i clienti; • Promuovere l'impresa
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • 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

	<ul style="list-style-type: none"> 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, inclusivasociali a valenza educativa ed inclusiva”
Durata: minima 40 ore	Frequenza minima obbligatoria: 75% monte ore corso
obiettivi	<p>L'operatore deve saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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;

	<ul style="list-style-type: none"> • promuovere le attività sociali: di cura, educative, inclusive. • Sviluppare strategie e tecniche promozionali dei servizi aziendali e dell'immagine aziendale
conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>“ 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</p>
Durata: minima 40 ore	Frequenza minima obbligatoria: 70% monte ore corso
obiettivi	<p>L'operatore deve sapere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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”
Durata minima: 40 ore	Frequenza minima obbligatoria: 75% monte ore corso

obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	intervento formativo per innestatore
Durata 40 ore	Frequenza obbligatoria minima: 75%.del monte ore dell'intervento formativo
obiettivi	<p>L'innestatore deve saper scegliere correttamente il sistema di propagazione e il portinnesto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, <p>deve sapere</p> <ul style="list-style-type: none"> • individuare le corrette epoche di innesto • rilevare le virosi e risanare il materiale infetto, • correggere la struttura scheletrica della pianta.
conoscenze	<p>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;</p>

	Gli innesti in agrumicoltura;
verifica	Esame-colloquio finale con prova pratica
Altra modalità formativa prevista 1.1_05	

Focus area 2B	
1.1_01 intervento formativo	potatore
Durata 40 ore	Frequenza obbligatoria minima: 75% del monte ore dell'intervento formativo
obiettivi	Un potatore deve <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali

Focus area 3 b	
1.1_01	intervento formativo per 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: <ul style="list-style-type: none"> • manipolare i prodotti agroalimentare nel rispetto delle norme di legge e acquisire le metodologie per il

	<p>monitoraggio delle condizioni di igiene;</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 <i>Esame-colloquio finale con prova pratica</i> * con rilascio di attestato abilitativo se presente alle ore previste dal modulo
Altra modalità formativa prevista 1.1_04	

Focus area 3b	
1.1_01	intervento formativo (non finanziati da altri fondi europei) per Esperto nella produzione della birra
Durata 48 ore	Frequenza minima: 75% del monte ore dell'intervento formativo .
Obiettivi	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>conoscere le fasi di preparazione e pulizia della materia prima, le tecniche di produzione del malto, della fermentazione, della</p>

	<p>aromatizzazione e dell'imbottigliamento;</p> <p>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;</p>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Esame-colloquio finale con prova pratica * con rilascio di attestato abilitativo se presente alle ore previste dal modulo</p>
Altra modalità formativa prevista 1.1_04	

Focus area 3b	
1.1_01	intervento formativo (non finanziati da altri fondi europei) Esperto nella produzione della grappa
Durata 48 ore	Frequenza minima: 75% del monte ore dell'intervento formativo .
obiettivi	<p>Esperto nella produzione della grappa deve saper</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>individuare la materia prima (vinaccia fresca) proveniente dalle uve di vitigni autoctoni,</i> • <i>organizzare e gestire una mini-distilleria,</i> • <i>realizzare tutte le fasi del processo produttivo della grappa fino all'imbottigliamento del prodotto finito e suo confezionamento</i> • <i>individuare le tendenze dei consumi sul mercato.</i>
conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa sui prodotti superalcolici e distillati • norme di autocontrollo HACCP*; • materia prima per la produzione della grappa:

	<p>vinaccia di vitigni autoctoni siciliani;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 3b	
1.1_01	“Operatore specializzato in sistemazioni idraulico-forestali di tipo naturalistico”
Durata 50 ore	Frequenza minima: 75% del monte ore dell'intervento formativo .
obiettivi	deve conoscere le varie tipologie di sistemazioni idraulico-forestali con tecniche di ingegneria naturalistica, conoscere le piante erbacee, arbustive ed arboree aventi caratteristiche fisiologiche e tecnologiche adatte alla realizzazione degli interventi di ingegneria naturalistica, conoscere le sistemazioni idrauliche di collina e di montagna più adatte alle diverse tipologie di suolo, gli interventi per la stabilizzazione dei versanti e per la regimazione delle acque all'interno degli alvei e le tecniche di manutenzione necessarie per l'efficientamento della regimazione idraulica, realizzare interventi di costruzione dei muretti a secco e di manufatti tipici dei luoghi;

conoscenze	Nozioni generali sulle sistemazioni idraulico-forestali di tipo naturalistico; Caratteristiche delle piante adatte alla realizzazione degli interventi di ingegneria naturalistica; Teoria e tecnica della realizzazione di gradonamenti e interventi per la stabilizzazione dei versanti e sistemazioni idrauliche in alveo; Manutenzione e ripristino dei muretti a secco e manufatti tipici dei luoghi con materiale lapideo locale; tipi di investimenti di ingegneria naturalistica: lagunaggio, sistemi filtranti, fitodepurazione, interventi spondali antiersivi
Verifica finale	esame-colloquio
Altra modalità formativa prevista 1.1_05	

Focus area 3b	
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 ed innovazione tecnologiche tecniche di caseificazione cagliata, rottura cagliata, estrazione, formatura e sgrondo maturazione salatura stagionatura criteri di classificazione dei formaggio 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 formaggio 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 b	
1.1_01	Intervento formativo 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] Il 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 isoterme, 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 3B - sostenere la prevenzione e la gestione dei rischi aziendali	
1.1_01	
Devono presentare le caratteristiche previste della normativa vigente in materia, in particolare dal D.Lgs n. 81/2008, art. 34 e dall'Accordo Stato Regione del 7 luglio 2016 e s.m.i., alle quali si rinvia per tutte le altre prescrizioni. E' necessario che il prestatore sia inserito, o abbia presentato, al Dipartimento Regionale per le Attività Sanitarie ed Osservatorio Epidemiologico (DASOE), istanza di inserimento nell'elenco regionale dei soggetti formatori. L'inserimento in elenco attesta la disponibilità in capo al prestatore di formatori/docenti con i requisiti richiesti dal decreto interministeriale del 6 marzo 2013 "Criteri di qualificazione della figura del formatore per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e s.m.i., e dalle norme regionali vigenti in materia.	
1.1_01 Corsi per datori di lavoro che intendono assumere direttamente il ruolo di RSPP – Rischio medio - base Durata: 28 ore + verifica finale normativa di riferimento:D.Lgs. 81/2008	
1.1_01 corso per Addetti antincendio Medio Rischio* durata del corso 8 ore normativa di riferimento:DM 10/03/1998 allegato IX	
1.1_01 corso per Addetti al primo soccorso aziende gruppo A* durata del corso 16 ore normativa di riferimento:DM 388/2003	
1.1_01 corso per Addetti carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo* durata del corso 4+8 ore normativa di riferimento:D.Lgs. 81/2008 ART 37 ART 73 comma 5 intesa conferenza stato regioni	
1.1_01 corso per Addetti trattori agricoli o forestali* durata del corso 4+8+5 normativa di riferimento:D.Lgs. 81/2008 ART 37 D.Lgs. 81/2008 ART 73 comma 5 intesa conferenza stato regioni del 21.12.2011	
1.1_01 corso per Preposti* durata del corso 8 ore normativa di riferimento:D.Lgs. 81/2008 intesa conferenza stato regioni del 21.12.2011	
1.1_01 Corso* operatore su funi per taglio alberi durata del corso 32 ore normativa di riferimento:D.Lgs. 81/2008 art.116 comma 4 ed allegato XXI intesa conferenza stato regioni del 21.12.2011	
Verifica finale secondo quanto disposto dai riferimenti normativi	

Tipologia di corso base

Il percorso formativo per responsabili ed addetti dei servizi di prevenzione e protezione è strutturato in tre distinti moduli A B e C

Corsi per datori di lavoro che intendono assumere direttamente il ruolo di RSPP – Rischio medio - base

Durata: 28 ore + verifica finale

Modulo A

Il modulo A costituisce il corso base per lo svolgimento della funzione di RSPP e di ASPP

Il modulo A è propedeutico per l'accesso agli altri moduli. Il suo superamento consente l'accesso a tutti i percorsi formativi

Il modulo A deve consentire ai responsabili e agli addetti dei servizi di prevenzione e protezione di essere in grado di conoscere i seguenti contenuti:

la normativa generale e specifica in tema di salute e sicurezza e gli strumenti per garantire un adeguato approfondimento e aggiornamento in funzione della continua evoluzione della stessa.comprenderetutti i soggetti i soggetti del sistema di prevenzione aziendale, i loro compiti e le responsabilità;

le funzioni svolte dal sistema istituzionale pubblico e dai vari enti preposti alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

i principali rischi trattati dal d.lgs n.81/2008 e individuare le misure di prevenzione e protezione nonché la modalità della gestione delle emergenze

gli obblighi di informazione, formazione e addestramento nei confronti dei soggetti del sistema di prevenzione aziendale

i concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione

gli elementi metodologici per la valutazione del rischio

per quanto riguarda la struttura modulare i suoi contenuti minimi e l'articolazione delle unità didattiche si rimanda a quanto sancito con l'intesa del 07.07.2016

il Modulo B

Il Modulo B è il corso correlato alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative.

Come il Modulo A anche il Modulo B è necessario per lo svolgimento delle funzioni di RSPP e ASPP

L'articolazione degli argomenti formativi e delle aree tematiche del modulo B è strutturata prevedendo un Modulo comune a tutti i settori produttivi della durata di 48 ore.

Integrato con un modulo di specializzazione di 12 ore con riferimento al settore dell'agricoltura-silvocoltura e pesca

Il modulo B deve essere orientato alla risoluzione di problemi, all'analisi e alla valutazione dei rischi, alla pianificazione di idonei interventi di prevenzione delle attività dei rispettivi livelli di rischio, ponendo attenzione all'approfondimento in ragione dei differenti livelli di rischio.

Il modulo B deve consentire ai responsabili ed agli addetti dei servizi di prevenzione e protezione di acquisire le conoscenze/abilità

individuare i pericoli e valutare i rischi presenti negli ambienti di lavoro del comparto compresi i rischi ergonomici e da stress-lavoro correlato

individuare le misure di prevenzione e protezione presenti negli specifici comparti, compresi i DPI, in riferimento alla specifica natura del rischio e dell'attività lavorativa

contribuire ad individuare adeguate soluzioni tecniche organizzative e procedurali di sicurezza per ogni tipologia di rischio

le metodologie didattiche dovranno avere carattere operativo e fortemente orientato alla risoluzione dei problemi, all'analisi e alla valutazione dei rischi, alla pianificazione di idonei strumenti di prevenzione

I contenuti del modulo B sono quelli riportati nella tabella seguente:

Articolazione dei contenuti minimi del Modulo B comune a tutti i settori produttivi (48 ore)

UD1	Tecniche specifiche di valutazione dei rischi e analisi degli incidenti
UD2	Ambiente e luoghi di lavoro
UD3	Rischio incendio e gestione delle emergenze Atex
UD4	Rischi infortunistici: Macchine impianti e attrezzature Rischio elettrico Rischio meccanico Movimentazione merci: apparecchi di sollevamento e attrezzature per trasporto merci Mezzi di trasporto: ferroviario, su strada, aereo e marittimo
UD5	Rischi infortunistici: Cadute dall'alto
UD6	Rischi di natura ergonomica e legati all'organizzazione del lavoro: Movimentazione manuale dei carichi Attrezzature munite di videotermini
UD7	Rischi di natura psico-sociale: Stress lavoro-correlato Fenomeni di mobbing e sindrome da burn-out
UD8	Agenti fisici
UD9	Agenti chimici, cancerogeni e mutageni, amianto
UD10	Agenti biologici
UD11	Rischi connessi ad attività particolari: Ambienti confinati e/o sospetti di inquinamento, attività su strada, gestione rifiuti Rischi connessi all'assunzione di sostanze stupefacenti, psicotrope ed alcol
UD12	Organizzazione dei processi produttivi

Articolazione dei contenuti minimi Moduli B di specializzazione**Modulo B-SP1: Agricoltura - Pesca (12 ore)**

Organizzazione del lavoro: ambienti di lavoro nel settore agricolo, nella silvicoltura o zootecnico e nel settore ittico.
Dispositivi di protezione individuali
Normativa CEI per strutture e impianti del settore agricolo, zootecnico e della pesca
Macchine, attrezzature agricole e forestali e attrezzature di lavoro e a bordo
Esposizione ad agenti chimici, cancerogeni e biologici utilizzati in agricoltura
Esposizione ad agenti fisici: rumore e vibrazione nel settore agricolo e ittico
Rischio incendio e gestione dell'emergenza
Rischio cadute dall'alto, a bordo e fuori bordo
Movimentazione dei carichi
Atmosfere iperbariche

Tipologia di corsi per Datori di lavoro che intendono assumere direttamente il ruolo di RSPP – Rischio medio - Aggiornamento

Durata dei corsi per ASPP: 20 ore nel quinquennio

RSPP: 40 ore nel quinquennio

Contenuto dei corsi

Nei corsi di aggiornamento quinquennale non dovranno essere meramente riprodotti argomenti e contenuti già proposti nei corsi base, ma si dovranno trattare significative evoluzioni e innovazioni, applicazioni pratiche e/o approfondimenti collegati al contesto produttivo e ai rischi specifici del settore nei seguenti ambiti:

approfondimenti tecnico-organizzativi e giuridico-normativi;

sistemi di gestione e processi organizzativi;

fonti di rischio, compresi i rischi di tipo ergonomico;

tecniche di comunicazione, volte all'informazione e formazione dei lavoratori in tema di promozione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

I docenti dei corsi di formazione devono essere in regola con i requisiti previsti dal DM del 6 marzo 2013.

I soggetti organizzatori dei corsi devono dimostrare di possedere esperienza biennale professionale maturata in ambito prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro o maturata nella formazione alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

1.1_01	La qualità come strategia per lo sviluppo delle produzioni agricole siciliane
Durata : 32 ore	Frequenza obbligatoria 75% del monte ore del corso
Obiettivo	Promuovere la qualità delle produzioni attraverso una migliore conoscenza degli strumenti e delle opportunità del mercato
conoscenze	Conoscenze sulla normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei prodotti agroalimentari di qualità e loro campo di applicazione conoscenze sulla capacità di valorizzazione della qualità
	<ul style="list-style-type: none">- Le norme igieniche e sanitarie- La sicurezza alimentare- La tracciabilità e rintracciabilità- Le indicazioni geografiche (DOP, IGP)- L'indicazione dell'origine della materia prima agricola- Le Specialità Tradizionali Garantite (STG)- Disciplinare per un prodotto agricolo- L'attestazione della correlazione tra territorio e prodotto

	<ul style="list-style-type: none"> - Iter procedurale per la presentazione della domanda di registrazione per il riconoscimento - L'organismo di controllo e le verifiche - Etichettatura del prodotto - Il biologico e la produzione integrata - Le certificazioni volontarie - Le certificazioni di qualità europee <p>la capacità di analisi del mercato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dinamiche della distribuzione alimentare <p>gli accordi di filiera</p>
Verifica finale	Test e colloquio

Focus area 4 A -salvaguardia, ripristino e miglioramento della biodiversità, compreso nelle zone Natura 2000 e nelle zone soggette a vincoli naturali o ad altri vincoli specifici, nell'agricoltura ad alto valore naturalistico, nonché dell'assetto paesaggistico dell'Europa

- tipologia Metodi, interventi e pratiche funzionali alla protezione della biodiversità, comprese le strategie di conservazione indicate nel Quadro di Azioni Prioritarie (Prioritised Action Framework, PAF) per la Rete Natura 2000: beneficiari delle misure 10, 11, 13, 15

- Agricoltura biologica: beneficiari della misura 11
- Impegni agro-climatici ambientali: beneficiari della misura 10

Focus area 4 C	
1.1_01	Corso di formazione "Semina su sodo" agricoltura conservativa
Durata 19 ore di cui 10 ore d'aula e 9 ore in campo	Frequenza minima obbligatoria 90% del monte ore
obiettivi	Il corso è finalizzato anche alla partecipazione, da parte degli utenti, all'Operazione del PSR Sicilia 2014/2020 10.1.F.
conoscenze	<p>La semina diretta nei suoi periodi principali: gestione della coltura precedente, semina, coltura in campo; Principi di agronomia; Il residuo colturale: importanza e gestione; Gli strumenti della semina diretta; Gestione della nutrizione; Gestione della difesa fitosanitaria; Raccolta e gestione del suolo; Riconoscimento e certificazione dello stato del suolo soggetto a semina diretta; Impatto ambientale.</p>
Verifica finale	Test e colloquio

Focus area 4 A	
1.1_01	intervento formativo su corso agricoltura biologica: la produzione vegetale
Durata 20 ore	Frequenza minima obbligatoria 90% del monte ore
Obiettivi	<p>Il futuro imprenditore deve saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestire le risorse dell'impresa conoscendo le norme che regolamentano il settore e i principi di coltivazione;
	<p>contenuti</p> <p>i principi di coltivazione biologica e biodinamica ; l'etica del metodo biologico; il metodo biodinamico.</p> <p>La conduzione di un'azienda agricola vegetale secondo il metodo biologico: piano colturale e rotazioni; pratiche agronomiche e mezzi tecnici impiegabili; fertilizzazione del terreno e protezione delle piante; raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti; attività aziendali connesse alla produzione vegetale.</p> <p>Principi e obiettivi della normativa biologica: il reg. CE 834/07, il reg. CE 889/08 e s.m.i. le norme nazionali sulla produzione agricola vegetale.</p> <p>Gestione della certificazione biologica - ottenimento: l'analisi del contesto ambientale e delle fonti di inquinamento; le soluzioni applicabili per l'isolamento ambientale dell'azienda; adeguamenti strutturali e riconversione dell'azienda; definizione delle Azioni Precauzionali.</p> <p>Gestione della certificazione biologica - mantenimento: le registrazioni aziendali; il monitoraggio dell'applicazione delle AP; l'autocontrollo e la gestione delle non conformità.</p> <p>Sistema di controllo e certificazione: introduzione al sistema di controllo nazionale; gli Organismi di controllo; l'attività ispettiva in azienda; i documenti di certificazione.</p> <p>FOCUS: la notifica, i Programmi annuali di produzione e i sistemi informativi nazionale e regionale.</p>
Verifica	Test/colloquio
Focus area 4 A	

1.1_01	intervento formativo su agricoltura biologica:la produzione animale
durata 20 ore	Frequenza minima obbligatoria 90% del monte ore
obiettivi	Il futuro imprenditore deve saper: <ul style="list-style-type: none"> Gestire le risorse dell'impresa conoscendo le norme che regolamentano il settore e i principi di gestione dell'allevamento;
conoscenze	<p>la normativa biologica: il reg. CE 834/07, il reg. CE 889/08 e le norme nazionali sulla produzione zootecnica.</p> <p>Sistema di controllo e certificazione: introduzione al sistema di controllo nazionale; gli Organismi di controllo; l'attività ispettiva in azienda; i documenti di certificazione.</p> <p>FOCUS: la notifica, i Programmi annuali di produzione e i sistemi informatici nazionale e regionale.</p> <p>Principi di gestione dell'allevamento biologico: l'idoneità delle strutture d'allevamento; le pratiche zootecniche e le condizioni di stabulazione; la profilassi e la cura degli animali; l'alimentazione; l'origine degli animali ammessi in allevamento.</p> <p>Principi generali di benessere animale: il benessere animale; indicazioni specifiche per bovini, suini, ovicaprini e avicoli; idoneità delle strutture d'allevamento e condizioni di stabulazione; indicazioni specifiche per bovini, suini, ovicaprini e avicoli.</p> <p>Principi generali di alimentazione: l'alimentazione biologica; indicazioni specifiche per bovini, suini, ovicaprini e avicoli. Principi generali di profilassi: la medicina veterinaria omeopatica; indicazioni specifiche per bovini, suini, ovi-caprini e avicoli.</p>
Verifica finale	Test/colloquio

Focus area 4 A	
1.1_01	intervento formativo corso Agricoltura di precisione
Durata 40 ore	frequenza obbligatoria 80%
conoscenze	<p>Agricoltura di precisione concetti di base, tecnologie, benefici</p> <ul style="list-style-type: none"> L'agricoltura tradizionale e l'agricoltura di precisione <p>Benefici dell'agricoltura di precisione</p> <ul style="list-style-type: none"> La variabilità in agricoltura: variabilità spaziale e temporale Tecnologie (hardware e software) a supporto dell'agricoltura di precisione Monitoraggio ed acquisizione dati: remote sensing e proximal sensing

	<ul style="list-style-type: none"> • Esempi di acquisizione dati da drone e loro utilizzo applicativo • Monitoraggio delle rese produttive e rappresentazione delle mappe di resa • Cause di variabilità spaziale delle mappe di resa • Definizione ed applicazione delle strategie gestionali in campo: il dosaggio variabile • Definizione delle aree omogenee <p>Valutazioni economiche Introduzione ai software per l'analisi spaziale dei dati*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fondamenti di GIS - Interfaccia di QGIS - Gestione ed elaborazione di dati vettoriali per l'Agricoltura di Precisione - Gestione ed elaborazione di dati raster per l'Agricoltura di Precisione
Verifica finale	test e colloquio

Focus area 4 B migliore gestione delle risorse idriche, compresa la gestione dei fertilizzanti e dei pesticidi;

Focus area 4 B	“Acquisto e impiego di prodotti fitosanitari (corso base e corso aggiornamento)”
1.1_01	
Durata	Frequenza 75% sul monte ore
<p>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 d.dg 6402, ma solo un test di verifica finale.</p> <p>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</p> <p>In relazione alla duplice finalità, si distinguono due tipologie di corsi di formazione:</p> <p>A. 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;</p> <p>B. corsi di formazione di aggiornamento finalizzati al rinnovo del Certificato, con durata minima di 12 ore suddivisi in 2 unità didattiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programma formativo-didattico <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le unità didattiche devono essere svolte tenendo conto delle specifiche mansioni riguardanti le tipologie</p>	

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 corso aggiornamento)"

1.1_01	Corsi di formazione finalizzati al rilascio del Certificato (corso base) per acquirenti ed utilizzatori
<ul style="list-style-type: none">• legislazione e gestione dei prodotti fitosanitari in agricoltura• pericoli e rischi associati ai prodotti fitosanitari <p>rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l'ambiente in generale;</p> <p>rischi associati all'impiego di prodotti fitosanitari illegali (contraffatti) e metodi utili alla loro identificazione;</p> <ul style="list-style-type: none">• 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	di cui 16 ore

<p>individuale (DPI) e misure di controllo dell'esposizione dell'utilizzatore nelle fasi di manipolazione, miscelazione e applicazione dei prodotti fitosanitari.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>Analisi dei rischi e gestione dei prodotti fitosanitari</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>i cui 4 ore dedicate a</p>

<p>Competenze agronomiche - corretta tenuta dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del D.lgs n. 150/2012; 2 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>MODULO specifico per utilizzatori professionali – 4 ore</p>
<p>Competenze tossicologico - sanitarie</p> <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>Verifica finale</p>	<p>Secondo disposizioni nazionali e regionali</p>
<p>n.b. per quanto non riportato a titolo esemplificativo nella presente tabella si alle norme vigenti e ai disposti attuativi regionali sul PAN</p>	

<p>1.1._01</p>	<p>Corsi di aggiornamento per utilizzatori professionali</p>
<p>durata minima di 12 ore</p>	
<p>Ai fini del rinnovo del Certificato, il soggetto abilitato deve frequentare un corso di aggiornamento di</p>	

<p>durata minima di 12 ore, articolate nei quattro argomenti sotto riportati.</p> <p>Aggiornamento competenze tecniche generali e comportamenti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Aggiornamento competenze tossicologico - sanitarie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Le modalità del rilascio dei certificati abilitativi avverrà secondo le disposizioni previste al par.6 del ddg 1871 del 04.03.2016</p>	
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 alle norme vigenti e ai disposti attuativi regionali sul PAN	

Focus area 5a -	
1.1_01/1.1_03	<i>“Sistemi efficienti di distribuzione dell'acqua irrigua: microirrigazione, subirrigazione e fertirrigazione nei frutteti”</i>
16 ore	Frequenza obbligatoria 90% del monte ore
	Le fonti idriche per uso irriguo La qualità dell'acqua di irrigazione i sistemi di distribuzione dell'acqua irrigua la fertirrigazione
	<ul style="list-style-type: none"> - Le fonti idriche: invasi artificiali, fiumi, laghi, consorzi irrigui, le diverse tipologie di pozzo. - Principi normativi che regolano l'attingimento delle acque irrigue siciliane - L'analisi chimica dell'acqua di irrigazione - Come effettuare un corretto prelievo - Come interpretare un'analisi chimica dell'acqua di irrigazione - L'importanza della reazione pH - I carbonati e i bicarbonati - L'impianto irriguo - Scelta del sistema di filtraggio - Microirrigazione - Subirrigazione - La fertirrigazione in funzione della

	<p>qualità dell'acqua irrigua e della qualità del suolo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piano di concimazione - Uso dell'applicativo "Metafert"
focus area 5b -	
	rendere più efficiente l'uso dell'energia nell'agricoltura e nell'industria alimentare;
	<ul style="list-style-type: none"> • Economia verde e uso efficiente delle risorse: beneficiari delle misure 4, 6
Focus area 5c	favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiali di scarto e residui e altre materie grezze non alimentari ai fini della bioeconomia;
focus area 5d	ridurre le emissioni di gas a effetto serra e di ammoniaca prodotte dall'agricoltura; Cambiamenti climatici: beneficiari delle misure 4, 5, 6, 8, 10, 11, 15, 16
focus area 5e	promuovere la conservazione e il sequestro del carbonio nel settore agricolo e forestale; Cambiamenti climatici: beneficiari delle misure 4, 5, 6, 8, 10, 11, 15, 16
focus area 5e	
intervento formativo	compensazione ambientale
Durata 40 Ore	Frequenza obbligatoria 75%
obiettivi	<p>Fornire conoscenze e capacità di analisi delle tecniche e delle politiche per l'abbattimento e la compensazione dei gas serra per agronomi, imprese, certificatori ed operatori del settore agroalimentare.</p> <p>Obiettivo prioritario formare addetti sensibili e promotori di un nuovo atteggiamento verso la sostenibilità e le opportunità del lavoro giovanile nel settore</p>
conoscenze	<p>Ciclo del carbonio e Fisiologia vegetale Buone pratiche agricole Emissioni di anidride carbonica CO2 Bilancio ambientale aziendale Certificazione di terza parte della carbon footprint di prodotto Misura e certificazione della compensazione ambientale Legislazione di settore Biochar – produzione ed utilizzi R.S.I. e "benefit corp" per un nuovo orientamento aziendale</p>

Verifica finale	Test e colloquio
-----------------	------------------