

L'Agenzia Formativa **PERCORSO SRL IMPRESA SOCIALE** (cod. accr. OF0050) capofila di A.T.S con con **IIS CARRARA-NOTTOLINI- BUSDRAGHI** (cod. accr.IS0065), Agenzia **FORMATICA SCARL** (cod. accr. RegioneOF0092), **ISI GARFAGNANA** (cod. accr. IS0075), **ZEFIRO RICERCA & INNOVAZIONE S.R.L.** (cod. accr. OF0065), **AGRICOLA CALAFATA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE**, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nella filiera Agribusiness, approvato con D.D. 15358 dell'11/07/2023, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 5184 del 07/03/2024, del progetto acronimo "Coltivare natura". Titolo: "Addetto agli interventi tecnici ed agronomici sulle coltivazioni e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature" (codice progetto 313014) Matricola: 2024LM0392

organizza il seguente percorso formativo:

**"Addetto agli interventi tecnici ed agronomici sulle coltivazioni e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature"**  
n.129 del Repertorio Regionale delle figure professionali (RRFP)

Indirizzo: agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI</b>	<p>Il progetto si colloca all'interno del territorio di Lucca, uno dei distretti agricoli noto per la produzione di prodotti agricoli di alta qualità, quali le olive e l'olio d'oliva extra vergine, il vino e alcuni prodotti ortofrutticoli, tra cui presidi Slow Food come il pomodoro canestrino e il fagiolo rosso lucchese.</p> <p><b>Contenuti:</b> cenni di fisiologia vegetale e botanica. Tecniche agronomiche per coltivare eccellenze del territorio: ulivo, vite, legumi, ortaggi, mais e alberi da frutto- Tecniche di coltivazione, innesto e potatura delle eccellenze del territorio in agricoltura biologica. Tecniche di coltivazione, innesto e potatura delle eccellenze del territorio in agricoltura integrata e convenzionale. Tecniche di razionalizzazione del consumo e riutilizzo di acqua: coltivazione idroponica, irrigazione di precisione e micro-irrigazione. Trattamenti fitosanitari tra innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale. Rimedi e trattamenti biologici e biodinamici per la cura delle piante e dei terreni. Rimedi e trattamenti convenzionali e integrati per piante e terreni- Impianti, macchinari e attrezzature agricole innovative per la lavorazione del terreno e la cura delle coltivazioni. Principali macchinari e attrezzature agricole per la lavorazione del terreno in sicurezza. Utilizzo dei droni per il trattamento di precisione della vite e delle specie ortive. Sicurezza nei luoghi di lavoro nel rispetto delle pari opportunità e della parità di genere. Agricoltura, clima e resilienza al cambiamento climatico. Dal prodotto agricolo primario alla vendita del prodotto alimentare: il processo di trasformazione e la commercializzazione delle eccellenze del territorio. Procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio nel rispetto dei vincoli di legge e della sicurezza alimentare. Criteri di qualità dei prodotti e normative per l'etichettatura e la commercializzazione- La gestione dell'impresa agricola. Pianificazione, monitoraggio e verifica del processo produttivo. Elementi di contabilità, amministrazione, gestione degli incentivi e rendicontazione dei finanziamenti. Marketing d'impresa: comunicazione e valorizzazione di attività e prodotti. Strategie di marketing e comunicazione dell'attività per l'Italia e per l'estero- Conoscere e promuovere le eccellenze del territorio: prodotti DOP, IGP, Presidi Slow Food. STAGE.</p>
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b>	<p>I partecipanti saranno in grado di raggiungere tutte le conoscenze e competenze agronomiche previste dalla figura professionale con una curvatura particolare su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coltivazione e trasformazione delle eccellenze agricole del territorio in lucchese e, in particolare: vite, ulivo, orticole (in particolare IGP e presidio Slow Food), legumi (in particolare fagioli Presidio slow food), alberi da frutta (con un focus sulle varietà antiche autoctone), grani (con focus sui grani antichi e farro) e mais.</li> <li>- tecnologie innovative per la sostenibilità ambientale e l'efficiamento delle colture (in particolare per quanto attiene l'uso dei droni e l'agricoltura di precisione). Sapranno provvedere a tutte le operazioni relative alla lavorazione e alla fertilizzazione dei terreni, alle semine, ai trattamenti fitosanitari, alle potature, alla raccolta e a tutte le altre lavorazioni agronomiche e di coltivazione delle produzioni arboree, erbacee, ortofloricole. Interviene nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a quanto previsto dalle procedure e dalle metodiche della sua operatività. Sapranno collaborare alla gestione dell'azienda, compresa la cura e la manutenzione delle attrezzature utilizzate ed effettua varie operazioni sui prodotti dell'azienda dalla trasformazione fino alla vendita.</li> </ul>
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI</b>	Si inserisce di solito come dipendente a tempo indeterminato o determinato in aziende agricole singole o associate, società di servizi per l'agricoltura e ditte di contoterzismo.
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA</b>	<p>Il corso prevede n° <b>900</b> ore totali, di cui n° <b>240</b> ore di aula, n° <b>360</b> ore di laboratorio n° <b>30</b> ore di orientamento collettivo/individuale (se presente specificare) e n°<b>270</b> ore di stage in aziende del settore. Le lezioni potranno svolgersi in orario 9/13 e/o 14/18 dal lunedì al venerdì per 3/4 giorni a settimana. La percentuale di frequenza obbligatoria è <b>70%</b> ore complessive dell'intervento formativo e all'interno di tale percentuale, per almeno il <b>50%</b> delle ore di attività di stage in azienda ai sensi del D.G.R 988/2019 sez. B1.5.</p> <p>Ai partecipanti sarà garantito il vitto solo nel caso in cui le lezioni giornaliere superino le 6 ore. Saranno poi rimborsate le spese di abbonamento ai mezzi pubblici a tutti coloro che frequenteranno un corso fuori dal proprio comune di residenza che posseggono un reddito familiare ISEE inferiore ad € 8.000,00.</p>
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO</b>	15 (con riserva del 50% per eventuale utenza femminile)
<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI</b>	I destinatari degli interventi formativi sono persone disoccupate e inattive in possesso di una qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF) oppure che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età. Per i cittadini comunitari ed extracomunitari stranieri l'accesso sarà consentito con un livello di conoscenza della lingua italiana A2 del quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO</b>	<b>Indicativamente dal 30 ottobre 2024 ad aprile/maggio 2025</b> con sospensione per festività natalizie dal 21 dicembre 2024 al 06 gennaio 2025.
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	Il corso sarà svolto presso Agenzia Percorso via del Brennero 1040 BK 55100 Lucca per le lezioni teoriche, mentre per quelle pratiche si svolgeranno c/o Istituto Carrara Nottolini Busdraghi Via Giovanni Gallesi 55100 Mutigliano, Lucca e c/o azienda Agricola Calafata Via della Maulina, Lucca (inoltre sono previste inoltre attività e visite didattiche presso aziende ancora da definire).
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO</b>	L'esame finale per il rilascio di attestato di qualifica sarà articolato dalle seguenti prove: test oggettivo a risposta chiusa, prova pratica prestazionale e colloquio individuale a valere sulle cinque ADA della figura professionale.
<b>CERTIFICAZIONE FINALE</b>	Al termine del percorso sarà svolto l'esame finale per il rilascio della qualifica di "Addetto agli interventi tecnici ed agronomici sulle coltivazioni e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature"- livello III EQF. In caso di superamento parziale dell'esame sarà rilasciato un certificato di competenza relativo alle ADA/UC di cui il candidato avrà dimostrato il possesso. Coloro che non avranno i requisiti di accesso all'esame finale (non aver superato la percentuale minima di presenze ai sensi del D.G.R 988/2019 e/o non aver ottenuto un punteggio sufficiente di 60/100 nelle verifiche intermedie) o che non avranno superato positivamente alcuna prova di esame, potranno ottenere una "dichiarazione degli apprendimenti di fine delle unità formative superate durante il percorso".
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI</b>	In fase di accesso al percorso di formazione potranno essere riconosciuti crediti formativi derivanti dal possesso di attestazioni, titoli, qualificazioni coerenti con lo standard professionale oggetto del percorso ai sensi della D.G.R. 988/2019 sez. B.1.3.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Le iscrizioni saranno aperte dal <b>25/07/2024</b> Per iscriversi è necessario compilare la domanda d'iscrizione della Regione Toscana reperibile c/o agenzia Percorso in via del Brennero 1040 n/k 55100 Lucca e sul sito <a href="https://www.per-corso.it/">https://www.per-corso.it/</a>
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	Documento di identità in corso di validità e/o permesso di soggiorno per i cittadini stranieri.
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	<b>15/10/2024</b>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto i soggetti attuatori procederanno ad una selezione che consiste in una prova scritta (domande chiuse a risposta multipla) in cui si verificherà il possesso delle competenze base relative al settore oggetto del corso ed un colloquio motivazionale. Sarà poi assegnato un punteggio maggiore (da definire con la commissione) a coloro che sono in possesso di diploma e/o laurea attinente alla figura e alla possibile esperienza lavorativa pregressa. E' prevista una riserva del 50% dei posti ad eventuale utenza femminile. A parità di punteggio verrà preferito il soggetto anagraficamente più anziano.
<b>Informazioni:</b>	Per informazioni e raccolta iscrizioni rivolgersi dal lunedì al giovedì dalle ore 9 alle 17 e il venerdì dalle ore 9 alle 12 al n.fisso 0583 333305 o cell. 3339349132. Mail: <a href="mailto:segreteria@per-corso.it">segreteria@per-corso.it</a> o <a href="mailto:f.piagentini@per-corso.it">f.piagentini@per-corso.it</a>
<b>Referente:</b>	Francesca Piagentini