

L'Agenzia Formativa FORMATICA SCARL(n. cod.accr. OF0092) capofila di A.T.S con PERCORSO SRL IMPRESA SOCIALE (cod. accr. OF0050), ZEFIRO RICERCA & INNOVAZIONE S.R.L. (cod. accr. OF0065), Soc. Coop. Soc. Giardiniera Italiana, Az. Agricola Piante Mati, Istituto Pro.le per i Servizi Commerciali Sismondi(n. cod.accr. IS0020) 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 **XFARM** titolo "Addetto agli interventi tecnici ed agronomici sulle coltivazioni e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature" codice progetto **313019** Matricola **2024LM0394** organizza il percorso formativo

"Addetto agli interventi tecnici ed agronomici sulle coltivazioni e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature" (III Livello EQF) 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 Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Il progetto si colloca all'interno del territorio di Pescia, 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. Questa figura provvede 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. Collabora 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.
COMPETENZE PROFESSIONALI e FINALITA' ed OBIETTIVI::	I partecipanti saranno in grado di raggiungere tutte le conoscenze e competenze agronomiche previste dalla figura professionale con una curvatura particolare su: - 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. - tecnologie innovative per la sostenibilità ambientale e l'efficientamento delle colture (in particolare per quanto attiene l'uso dei droni e l'agricoltura di precisione). Sapranno provvede 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.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	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.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n° 900 ore totali, di cui n° 240 ore di aula (di cui n.20 in FAD Sincrona. Il partecipante dovrà essere in possesso per seguire le 20 ore di FAD Sincrona di pc oppure di tablet, con microfono, videocamera e connessione internet), n° 360 ore di laboratorio n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale (22 ore di orientamento collettivo e 8 ore di orientamento individuale) e n° 270 ore di stage in aziende del settore. Di seguito dettaglio dei contenuti: Cenni di fisiologia vegetale e botanica n.22 ore (12 ore aula e 10 ore laboratorio) Tecniche agronomiche per coltivare eccellenze del territorio: ulivo, vite, legumi, ortaggi, mais e alberi da frutto n.130 ore (30 ore di aula e 100 di laboratorio) di cui: Tecniche di coltivazione, innesto e potatura delle eccellenze del territorio in agricoltura biologica (60 ore). Tecniche di coltivazione, innesto e potatura delle eccellenze del territorio in agricoltura integrata e convenzionale (40 ore). Tecniche di razionalizzazione del consumo e riuso di acqua: coltivazione idroponica, irrigazione di precisione e micro-irrigazione (30 ore). Trattamenti fitosanitari tra innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale n.80 ore (20 ore di aula e 60 ore di laboratorio) di cui: Rimedi e trattamenti biologici e

	<p>biodinamici per la cura delle piante e dei terreni (45 ore). Rimedi e trattamenti convenzionali e integrati per piante e terreni (35 ore). Impianti, macchinari e attrezzature agricole innovative per la lavorazione del terreno e la cura delle coltivazioni n.110 ore (30 ore di aula e 80 ore di laboratorio) di cui: Principali macchinari e attrezzature agricole per la lavorazione del terreno in sicurezza (60 ore). Utilizzo dei droni per il trattamento di precisione della vite e delle specie ortive (50 ore). Sicurezza nei luoghi di lavoro nel rispetto delle pari opportunità e della parità di genere n.20 ore di aula. Agricoltura, clima e resilienza al cambiamento climatico n.30 ore (10 ore di aula e 20 ore di laboratorio). Dal prodotto agricolo primario alla vendita del prodotto alimentare: il processo di trasformazione e la commercializzazione delle eccellenze del territorio n.76 ore (50 ore di aula e 26 di laboratorio) di cui: Procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio nel rispetto dei vincoli di legge e della sicurezza alimentare (46 ore). Criteri di qualità dei prodotti e normative per l'etichettatura e la commercializzazione (30 ore). La gestione dell'impresa agricola n.70 ore (30 ore di aula e 40 ore di laboratorio) di cui: Pianificazione, monitoraggio e verifica del processo produttivo (30 ore) Elementi di contabilità, amministrazione, gestione degli incentivi e rendicontazione dei finanziamenti (40 ore). Marketing d'impresa: comunicazione e valorizzazione di attività e prodotti n.42 ore (18 ore di aula e 24 ore di laboratorio) di cui: Strategie di marketing e comunicazione dell'attività per l'Italia e per l'estero (30 ore) Conoscere e promuovere le eccellenze del territorio: prodotti DOP, IGP, Presidi Slow Food (12 ore). Masterclass n.20 ore di FAD sincrona di cui: Valorizzazione di scarti e residui agro industriali per la produzione di bioenergie e di materiali compositi, biodegradabili e compostabili (4 ore), Valorizzazione di sottoprodotti agricoli e alimentari tramite l'impiego di microrganismi virtuosi per la realizzazione di prodotti innovativi (4 ore), Agricoltura sintropica (4 ore), Economia circolare in agricoltura (4 ore), Digitalizzazione e tracciabilità della filiera agricola (4 ore). STAGE n. 270 ore in aziende del settore. Gli stage saranno svolti nel territorio della Regione Toscana. Le lezioni potranno svolgersi in orario 9/13 e/o 14/18 dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% ore complessive dell'intervento formativo e all'interno di tale percentuale, per almeno il 50% 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>
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 allievi
SOGGETTI DESTINATARI DELL'INTERVENTO e REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE DEGLI ALLIEVI:	I partecipanti dovranno essere: disoccupati, inattivi e che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età. Per i partecipanti non di madrelingua 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).
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Indicativamente dal 20 Ottobre 2024 al 12 Giugno 2025 con sospensione per festività dal 10 al 25 agosto 2024 e dal 21 dicembre 2024 al 06 gennaio 2025.
SEDE DI SVOLGIMENTO del CORSO:	Il corso sarà svolto presso il centro di formazione professionale Formatica – Percorso via Lucchese,198 Ponte all'abate (Pescia) per le lezioni teoriche, mentre per quelle pratiche si svolgeranno c/o Istituto Agrario De Franceschi, via Dalmazia 221 Pistoia e c/o Istituto Agrario D.Anzillotti, viale Ricciano 5 Pescia. Inoltre sono previste n. 6 visite didattiche.
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	L'esame finale per il rilascio di attestato di qualifica sarà articolato dalle seguenti prove: un test oggettivo a risposta chiusa, una prova pratica- prestazionale per ogni UC e un colloquio individuale a valere sulle cinque ADA della figura professionale.
TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE FINALE:	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".
RICONOSCIMENTO CREDITI:	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.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Riapertura delle iscrizioni dal 11/09/2024 al 11/10/2024 (precedente apertura domande da 10/08/2024 al 09/09/2024 - 28/06/2024 al 28/07/2024) Per iscriversi è necessario compilare la domanda d'iscrizione della Regione Toscana reperibile c/o agenzia Formatica scrl via A.gozzini,15 Ospedaletto (Pisa) e sul sito https://formatica.it/corsi-in-toscana/

Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Domanda di iscrizione della Regione Toscana firmata e compilata, documento di identità in corso di validità e codice fiscale, permesso di soggiorno per i cittadini extracomunitari. Attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto il livello A2 per candidati. Qualora il candidato non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana in riferimento al Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), come indicato sopra, in base al livello EQE della qualificazione da conseguire. DGR 988/19 ss.mm.ii.
Scadenza delle iscrizioni	11/10/2024
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto, i soggetti attuatori procederanno ad una selezione nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prova scritta (domande chiuse a risposta multipla) in cui si verificheranno sia il possesso di alcune competenze di base relative al settore oggetto del corso (Punteggio in 100/100 soglia di superamento 60/100 peso della prova 30%).Punti assegnati in selezione 30 su 100. • Colloquio di verifica della motivazione a cui accederanno solo i soggetti che hanno superato la prova scritta, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (Punteggio in 100/100 soglia di superamento 60/100 peso della prova 40%). Punti assegnati in selezione 40 su 100. • Verifica delle condizioni priorità: verrà attribuito in fase di selezione un peso pari al 30% (30 punti) a soggetti con i seguenti requisiti: <ol style="list-style-type: none"> 1. In possesso di diploma coerente con la qualifica (o assimilabile) 2. In possesso di laurea coerente con la qualifica (o assimilabile) 3. In possesso di esperienza lavorativa pregressa nel settore di riferimento <p>Dopo stilata la graduatoria di merito, la Commissione di Selezione procede alla attribuzione delle riserve in base alla riserva del 50% dei posti a donne. A parità di punteggio verrà preferito il soggetto anagraficamente più anziano.</p>
Informazioni :	Per informazioni e raccolta iscrizioni rivolgersi dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle 18 e il venerdì dalle ore 9 alle 13 al n.fisso 050580187 Mail: curatolo@formatica.it
Referente agenzia:	Anna Maria Curatolo