

**MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE -  
PERCORSO GOL 3 - AMBITO REGGIO EMILIA - MODENA  
SETTORE Agricoltura, agroindustria, manutenzione del verde  
Rif PA 2022-18848/Rer**

1	Operatore agricolo - UC 1 - UC 2	10	180	120
3	Operatore agricolo - UC 3 - UC 4	10	180	120
5	Tecnico delle lavorazioni carni - UC3 - UC4	10	180	120
7	Tecnico delle lavorazioni lattiero casearie UC2 UC3	10	180	120
9	Tecnico di panificio e pastificio – UC 2 – UC 3	10	180	120
11	Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari - UC2 -UC3	10	180	120
13	Operatore del verde UC1 UC2	10	180	120
15	Operatore del verde UC3 - UC4	10	180	120
17	Addetto conduzione trattori agricoli e forestali	6	13	0
18	Manutentore verde	8	180	0
19	Percorsi formazione sicurezza 4 ore	4	4	0
20	Percorsi formazione sicurezza 12 ore	4	12	0

<b>Organismi di formazione partner</b>	CAPOFILA	I.F.O.A. Istituto Formazione Operatori Aziendali
	PARTNER	FORM.art Società Consortile a r.l.
	PARNTER	CESCOT MODENA SOCIETA' CONSORTILE A RESPONSABILITA' LIMITATA
	PARTNER	DINAMICA Soc. cons. a r.l.
	PARTNER	Centro di formazione professionale Alberto Simonini
	PARTNER	Nuova Didactica – società consortile a responsabilità limitata
	PARTNER	IAL Emilia Romagna - Innovazione Apprendimento Lavoro Impresa Sociale
	PARTNER	FONDAZIONE ENAIP Don Eleuterio Agostini
	PARTNER	A.E.C.A.
	PARTNER	IRECOOP EMILIA-ROMAGNA SOCIETA' COOPERATIVA
	PARTNER	Centro di Formazione Professionale Bassa Reggiana Soc. Cons. r.l.
	PARTNER	Centro Studio e Lavoro "La Cremeria" s.r.l.
	PARTNER	DEMETRA FORMAZIONE SRL
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2022-18848/Rer approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 268/2023 del 28/02/2023, realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia Romagna	
<b>Contatti</b>	Capofila operazione: IFOA Referente <b>Maria Rosaria Fumarola</b> Tel. <b>0522329231</b> E-mail: <b>fumarola@ifoa.it</b>	
<b>Cantierabilità</b>	Potranno essere scelti solo i corsi segnalati in bianco. I corsi in grigio potranno essere proposti solo ad integrazione delle altre attività formative. Verranno avviati solo i corsi che raggiungeranno il numero minimo di utenti previsti e saranno realizzati nei comuni maggiormente richiesti e sulla base della disponibilità di aule e laboratori.	

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

<b>Qualifica di riferimento</b>	OPERATORE AGRICOLO
<b>Area professionale</b>	PRODUZIONE AGRICOLA
<b>Struttura del percorso</b>	Il percorso prevederà lo sviluppo di conoscenze e competenze di due delle quattro Unità di Competenza della qualifica e sotto descritte:
<b>Possibili contenuti del percorso</b>	<p>UC 1 COLTIVAZIONE PIANTE DA SEMINA E DA FRUTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitalizzazione e sostenibilità green</li> <li>• La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione</li> <li>• Principali sistemi di produzione agricola: tradizionale, integrata, biologica</li> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola</li> <li>• Principali prodotti per il trattamento del terreno (fertilizzanti, concimi, ecc.)</li> <li>• Principali tecniche di coltivazione, produzione e manutenzione delle piante da semina e da frutto</li> <li>• Tecniche di raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli</li> <li>• Principi e tecniche di agricoltura sostenibile</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> <p>UC2 PREVENZIONE E CURA PIANTE DA SEMINA E DA FRUTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali prodotti per il trattamento del terreno (fertilizzanti, concimi, ecc.)</li> <li>• Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni</li> <li>• Metodi, forme e tecniche di lotta contro parassiti, malattie e disturbi fitopatologici</li> <li>• Sistemi di qualità applicati all'agricoltura</li> <li>• Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese</li> <li>• Principi e tecniche di agricoltura sostenibile</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> <p>UC3 GESTIONE ALLEVAMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitalizzazione e sostenibilità green</li> <li>• La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione</li> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali</li> <li>• Caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura</li> <li>• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per animali, loro trattamento e conservazione</li> <li>• Comportamenti riproduttivi e produttivi degli animali</li> <li>• Metodi e tecniche di profilassi</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> <p>UC 4 ASSISTENZA E CURA ANIMALI DA ALLEVAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura</li> <li>• Comportamenti riproduttivi e produttivi degli animali</li> <li>• Metodi e tecniche di profilassi</li> <li>• Procedure e tecniche di assistenza al parto</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
<b>Descrizione del profilo</b>	L'Operatore agricolo è in grado di eseguire gli interventi necessari alla coltivazione di piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto e di svolgere le attività necessarie all'allevamento e alla cura di animali domestici (di bassa corte, di grande taglia) nel rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale e tenendo conto delle indicazioni tecniche ricevute
<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
<b>Durata:</b>	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
<b>Numero utenti</b>	10 utenti

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

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

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

<b>Qualifica di riferimento</b>	TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE
<b>Area professionale</b>	Progettazione e produzione alimentare
<b>Struttura del percorso</b>	Il percorso prevede lo sviluppo di conoscenze e competenze delle due Unità di Competenza della qualifica sotto descritte:
<b>Possibili contenuti del percorso</b>	<p>UC 2 LAVORAZIONE CAGLIATA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accoglienza e patto formativo</li> <li>• FSE – finanziamenti pubblici</li> <li>• Digitalizzazione e sostenibilità green</li> <li>• Il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.</li> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità Di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> <p>UC3 FILATURA E ACIDIFICAZIONE CAGLIATA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)</li> <li>• Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura</li> <li>• Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.</li> <li>• Tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti</li> <li>• Disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
<b>Descrizione del profilo</b>	Il Tecnico delle lavorazioni lattiero-casearie è in grado di realizzare prodotti caseari freschi e stagionati (formaggi, burro, ricotta, yogurt, ecc.), intervenendo sull'intero processo di trasformazione del latte fino al confezionamento del prodotto finito, adottando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.
<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
<b>Durata:</b>	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
<b>Numero utenti</b>	10 utenti

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

<b>Qualifica di riferimento</b>	TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO
<b>Area professionale</b>	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
<b>Struttura del percorso</b>	Il percorso prevedrà lo sviluppo di conoscenze e competenze delle seguenti Unità di Competenza della qualifica e sotto descritte:
<b>Possibili contenuti del percorso</b>	<p>UC2 LAVORAZIONE SFOGLIA E FORMATURA SEMILAVORATI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accoglienza e patto formativo FSE – finanziamenti pubblici</li> <li>• Digitalizzazione e sostenibilità green</li> <li>• Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc.</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc.</li> <li>• Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (haccp)</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> <p>UC3 LIEVITAZIONE E COTTURA PRODOTTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitalizzazione e sostenibilità green</li> <li>• Sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi</li> <li>• Principali reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti di panificazione e della pasta</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc.</li> <li>• Strumenti di misurazione di: temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.</li> <li>• Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (haccp)</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
<b>Descrizione del profilo</b>	Il Tecnico di panificio e pastificio è in grado di realizzare prodotti di pastificio freschi e di panificazione intervenendo nelle varie fasi del processo di lavorazione e di confezionamento del prodotto finito, sia di tipo industriale sia di tipo artigianale, adottando metodologie e tecnologie specifiche adeguatamente selezionate rispetto alla tipologia di prodotto e lavorazione.
<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
<b>Durata:</b>	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
<b>Numero utenti</b>	10 utenti

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

<b>Qualifica di riferimento</b>	OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
<b>Area professionale</b>	PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE
<b>Struttura del percorso</b>	Il percorso prevedrà lo sviluppo di conoscenze e competenze delle seguenti Unità di Competenza della qualifica e sotto descritte:
<b>Possibili contenuti del percorso</b>	<p>UC2 TRATTAMENTO MATERIE PRIME E SEMILAVORATI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accoglienza e patto formativo FSE – finanziamenti pubblici</li> <li>• Digitalizzazione e sostenibilità green</li> <li>• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari</li> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>• Principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche delle materie prime (carne, pesce, frutta, verdura, legumi, ecc.)</li> <li>• Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> <p>UC3 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI AGROALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitalizzazione e sostenibilità green</li> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc.</li> <li>• Tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti</li> <li>• Le principali cause di contaminazione degli alimenti</li> <li>• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
<b>Descrizione del profilo</b>	L'Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari è in grado di intervenire in diversi processi di produzione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari (latte e latticini, carni, prodotti vegetali, prodotti da forno, ecc.), gestendo le varie fasi, dalla lavorazione delle materie prime e dei semilavorati al confezionamento del prodotto finito, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.
<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
<b>Durata:</b>	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
<b>Numero utenti</b>	10 utenti

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

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

<b>Descrizione del profilo</b>	L'Operatore del verde è in grado di eseguire le operazioni necessarie a predisporre e gestire in sicurezza aree verdi, piante e fiori curandone la crescita, lo sviluppo e la salute nel rispetto degli equilibri ambientali e delle indicazioni tecnico progettuali.
<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
<b>Durata:</b>	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
<b>Numero utenti</b>	10 utenti



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

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