

# AROMI IN RETE: COLTIVO E TRASFORMO IL MIO DOMANI

## 2025\_3\_H1\_01A\_00330

### DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

#### 4 persone con disabilità in età lavorativa:

-residenti o domiciliate in Provincia di Trento, con precedenza ai residenti,  
-che hanno assolto l'obbligo di istruzione/diritto dovere di istruzione e formazione professionale - anche per superamento del diciottesimo anno di età,  
-prive di occupazione e in possesso di un verbale di invalidità civile o del lavoro, riportante una percentuale di invalidità rispettivamente almeno del 46% e del 34%. Non possono partecipare le persone che presentano una potenzialità lavorativa "abolita" o "quasi abolita" con invalidità civile 100%.

### OBIETTIVI E COMPETENZE

Il corso ha come obiettivo quello di fornire ai corsisti competenze specifiche nell'ambito delle ERBE AROMATICHE E OFFICINALI, della loro coltivazione nel campo, della loro lavorazione e trasformazione. Il progetto fornisce un valore aggiunto al saper fare nel campo: le persone con disabilità sapranno anche valorizzare il proprio lavoro attraverso esperienze di racconto e di comunicazione al cliente e all'esterno della storia del prodotto. Il percorso formativo è quindi orientato «a tutto tondo» verso il mondo delle erbe aromatiche e officinali e suoi loro utilizzi in campo alimentare, cosmetico ed erboristico-farmaceutico.

Saranno raggiunte le seguenti competenze traguardo:

1. Eseguire le operazioni di raccolta manuale o meccanizzata, in base al grado di maturazione delle piante e dei frutti, provvedendo agli interventi di manutenzione dei macchinari utilizzati
2. Eseguire le operazioni di post-raccolta e prima lavorazione dei prodotti in base alle diverse tecniche di conservazione pianificate, gestendo le fasi di pulitura, vagliatura, essiccazione, effettuando le operazioni necessarie alla pre-refrigerazione e allo stoccaggio e valutando la qualità dei prodotti nelle diverse fasi di lavorazione

I partecipanti saranno affiancati anche nell'acquisizione di competenze trasversali. Obiettivo fondante è quello di saper lavorare in squadra e con spirito di collaborazione, acquisire un buon grado di adattabilità ai cambiamenti climatici, stagionali, alle nuove tecnologie e alle esigenze del mercato agricolo, e infine raggiungere un buon livello di autonomia operativa.

### ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DELL'INTERVENTO

Il percorso si compone di 27 moduli che completano un'offerta multi servizi:

- 300 ORE DI FORMAZIONE DI AULA/LABORATORIO,
- 15 ORE DI CODOCENZA,
- 87 ORE DI FORMAIZONE INDIVIDUALIZZATA,
- 78 ORE DI INTERVENTI DI SUPPORTO INDIVIDUALE E DI GRUPPO,
- 600 ORE DI TIROCINIO PRESSO UN'AZIENDA DEL TERRITORIO.

La durata indicativa totale del percorso formativo è di un anno e mezzo.

I moduli formativi sono articolati come di seguito:

- Modulo 1 - Patto formativo e costruzione del gruppo (3 ore)
- Modulo 2 - Analisi delle competenze chiave (6 ore)
- Modulo 3 - La socializzazione al lavoro: la comunicazione con i colleghi (9 ore)
- Modulo 4 - Lavorare in gruppo: un progetto comune (9 ore)
- Modulo 5 - Il profilo professionale: elementi caratteristici (9 ore)
- Modulo 6 - Le piante officinali e aromatiche: aspetti agronomici generali e loro coltivazione (9 ore)
- Modulo 7 - Qualità della materia prima, del prodotto finito e standardizzazione (6 ore)
- Modulo 8 - Gli strumenti di lavoro (12 ore)
- Modulo 9 - Elementi normativi in materia di HACCP (4 ore)
- Modulo 10 - Cenni alle normative nazionali e provinciali in materia di piante officinali ed erbe aromatiche (3 ore)
- Modulo 11 - La raccolta manuale e meccanica (24 ore)
- Modulo 12 - Vagliatura ed essiccazione: modalità e strumentazione (24 ore)
- Modulo 13 - Stoccaggio dei semilavorati (15 ore)
- Modulo 14 - Le diverse lavorazioni di trasformazione: descrizione e obiettivi di prodotto (12 ore)
- Modulo 15 - Le diverse lavorazioni di trasformazione: laboratori del fare (42 ore)
- Modulo 16 - La gestione dei materiali di risulta (21 ore)
- Modulo 17 - Alla scoperta del territorio: incontro con le realtà del settore (8 ore)
- Modulo 18 - Caratteristiche e peculiarità dei prodotti finiti (12 ore)
- Modulo 19 - Comunicare per vendere (21)
- Modulo 20 - Tecniche e modalità di packaging ecosostenibile (21 ore)
- Modulo 21 - Attività di verifica (6 ore)
- Modulo 22 - Preparazione al tirocinio (6 ore)
- Modulo 23 - Ricerca attiva del lavoro (18 ore)
- Modulo 24 - IL TIROCINIO (600 ore)
- Modulo 25 - Formazione individualizzata (87 ore totali da dividere tra i corsisti)
- Modulo 26 - Interventi di supporto individualizzato (68 ore totali da dividere tra i corsisti)
- Modulo 27 - Interventi di supporto di gruppo (10 ore)

Eventuale formazione in materia di Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro (formazione generale e specifica rischio medio, 12 ore totali) ai partecipanti sprovvisti di certificato.



### ATTESTATI

Il percorso porta all'acquisizione di un attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti nello svolgimento delle mansioni di operatore agricolo di base secondo il modello approvato dalla DG 1056/22 ed esprime il riconoscimento formale delle abilità possedute dall'allievo/a e riferibili alle competenze traguardo.

E' PREVISTA UN'INDENNITA' ECONOMICA PER GLI ALLIEVI FORMATI in conclusione al percorso formativo.

### CONTATTI E INFO

Cieffe S.r.l.

Via del Commercio, 36B/G – 38121 Trento (TN)

tel. 0461 830804

email: persona.inclusione@cieffe.tn.it

### SEDE DI SVOLGIMENTO

Az. Agricola Mario Leonardi  
via alle Spianade, 19 – 38045 Fraz. Seregno Civezzano (Trento)

IN COLLABORAZIONE CON

