

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 domiciliati 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 FORMAZIONE 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.

SEDE DI SVOLGIMENTO

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

MODALITA' DI ADESIONE E SELEZIONE

I requisiti di accesso vengono verificati dal Soggetto attuatore Cieffe Srl.
L'iscrizione avviene accedendo al portale informatico FSE+ tramite SPID personale.

CONTATTI E INFO

CiEffe S.r.l. Socio Unico

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

tel. 0461 830804

email: persona.inclusione@cieffe.tn.it

IN COLLABORAZIONE CON

