

# OPERAIO ADDETTO ALLA RACCOLTA DI COLTURE

**Tipologia costo:** Gratuito

**Proposto da:** Cieffe srl

**Contenuti del corso:**

---

**Tipologia di corso:**

Agricoltura

**Modalità di svolgimento della formazione:**

Aula/laboratorio

**Descrizione della modalità di formazione:**

Il corso forma la figura professionale dell'OPERAIO ADDETTO ALLA RACCOLTA DI COLTURE, che si occupa della raccolta delle colture mature dalle piante o dal terreno al momento giusto, in modo da garantire il valore commerciale e la qualità dei prodotti agricoli. Ha la responsabilità di influire in modo positivo sulla qualità e la resa degli stessi. Dimostra competenze nell'identificazione del grado di maturazione dei prodotti da raccogliere e nell'utilizzo dei macchinari coinvolti. Questo tipo di operaio ha acquisito una formazione specifica nelle operazioni di raccolta: risulta quindi abile nell'eseguire le mansioni che contribuiscono al buon funzionamento dell'azienda. È una figura preziosa che garantisce l'efficienza e il successo delle operazioni produttive. Il percorso è strutturato perché possa rispondere non solo ai bisogni dei lavoratori, ma anche a un bisogno del territorio, sia dal punto di vista della richiesta di manodopera che nell'avvicinamento alle nuove metodologie di gestione dei processi produttivi.

Riconoscimento del grado di maturazione e selezione del prodotto da raccogliere

Gestione del proprio apprendimento e sviluppo preprofessionale in sotto articolazione

Esecuzione della raccolta manuale

Esecuzione della raccolta meccanizzata

Formazione del lavoratore in materia di salute e sicurezza sul lavoro - formazione generale e specifica

HACCP

Corso di formazione teorico pratico per lavoratori addetti alla conduzione di piattaforme mobili elevabili  
-PLE

**Certificazione rilasciata:**

Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

## Sintesi dei contenuti:

L'Ente ha previsto prove prestazionali individuali o di gruppo al termine di ogni modulo. Al partecipante formato è rilasciato:

Digital badge IQC (visualizzabile online e condivisibile sui social network)

Rilascio di abilitazioni/certificazioni/patentini (HACCP, SICUREZZA SUL LAVORO GENERALE E SPECIFICA, PLE)

L'indennità di formazione è riconosciuta per le sole ore di aula/laboratorio in presenza nella misura di euro 3,50/ora agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% del numero di ore di aula/laboratorio e abbiano conseguito almeno un'abilitazione/certificazione/patentino o Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti con giudizio finale positivo in riferimento ad almeno un modulo formativo nella fase di verifica degli apprendimenti.

## Informazioni:

---

### Sede del corso:

“ORTO SAN MARCO - SETÀP”, spazio agricolo urbano a Rovereto. Cieffe prevede che alcune formazioni (di laboratorio o d'aula) potranno avere sede anche a Trento. L'ente è disponibile a realizzare il corso anche in altre sedi nel caso si raggiunga il numero minimo di partecipanti e nel caso non siano previsti laboratori specifici per cui non sia possibile trovare nessuna altra sede all'interno della provincia.

### Durata e orari:

- **Durata in giorni:** 20
- **Durata in ore:** 80
- **Orario:** È previsto un impegno settimanale fra le 20 e le 30 ore settimanali prevalentemente la mattina ma potrebbero rendersi necessari alcuni pomeriggi. Le date di inizio e fine sono puramente indicative e potranno subire variazioni.
- **Data inizio:** 16/02/2026
- **Data fine:** 30/04/2026

### Costi:

Gratuito

### Requisiti:

Il corso è riservato a coloro che risultano in possesso dei seguenti requisiti

- **Titolo di studio:** Qualsiasi titolo
- **Destinatari:** Disoccupati e sospesi. Necessaria profilazione da parte del Centro per l'impiego. Corso riservato ai profilati 2.

### Modalità di selezione:

- **Test d'ingresso:** Non previsto
- **Numeri massimo di iscritti:** 20

**Iscrizione:**

- **Modalità di iscrizione:**

Iscrizione presso il Centro per l'impiego, previa profilazione.

**Responsabile:**

- **Responsabile:** Loreley Maurina
- **Telefono:** 0461 830804
- **Email:** persona.lavoro@ci-effe.net

**Vi sono allegati presenti.**

---