



UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Inglese Tecnico	50	Conoscere terminologia della filiera olivicola, dalla produzione, commercializzazione sino al prodotto finito e le sue caratteristiche. Acquisizione della terminologia appropriata per la comunicazione e valorizzazione dei prodotti aziendali in attività fieristiche e oleoturismo	20	30	0	2
Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015. <u>Materie Carattere Agronomico</u>	10	<ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale e comunitaria relativa ai prodotti fitosanitari e alla lotta obbligatoria contro gli organismi nocivi - Pericoli e rischi associati ai prodotti fitosanitari - Modalità di identificazione e controllo - Rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l'ambiente in generale - Strategie e tecniche di difesa integrata, di produzione integrata e di contenimento biologico delle specie nocive nonché principi di agricoltura biologica. Informazioni sui principi generali e sugli orientamenti specifici per coltura e per settore ai fini della difesa integrata, con particolare riguardo alle principali avversità presenti nell'area - Valutazione comparativa dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento ai principi per la scelta dei prodotti fitosanitari che presentano minori rischi per la salute umana, per gli organismi non bersaglio e per l'ambiente - Misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non bersaglio e l'ambiente - Gestione e manutenzione delle macchine irroratrici, con particolare riferimento alle operazioni di regolazione (taratura) - Modalità di accesso e conoscenza delle informazioni e servizi a supporto delle tecniche di difesa integrata e biologica messi a disposizione dalle strutture regionali o provinciali - Conoscenze relative all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici 	10	0	0	1
Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015. <u>Materie Carattere Sanitario Parte SIAN</u>	5	<ul style="list-style-type: none"> - Rischi per operatori, consumatori, gruppi vulnerabili e residenti o che entrano nell'area trattata Sintomi di avvelenamento da prodotti fitosanitari, interventi di primo soccorso, informazioni sulle strutture di monitoraggio sanitario e accesso ai relativi servizi per segnalare casi di incidente - Rischi per le acque superficiali e sotterranee connessi all'uso dei prodotti fitosanitari e relative misure di mitigazione. Idonee modalità per la gestione delle emergenze in caso di contaminazioni accidentali o di particolari eventi meteorologici che potrebbero comportare rischi di contaminazione da prodotti fitosanitari - Aree specifiche ai sensi degli articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012 - Conoscenze dei rischi ambientali e dei rischi per operatori, residenti e popolazione o gruppi vulnerabili, connessi all'uso dei prodotti fitosanitari, nonché i rischi derivanti da comportamenti errati - Modalità di riconoscimento dei sintomi di avvelenamento ed acquisizione delle conoscenze sugli interventi di primo soccorso - Norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche 	5	0	0	1
Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015. <u>Materie Carattere Sanitario Parte SPESAL</u>	5	<ul style="list-style-type: none"> - Rischi associati all'impiego di prodotti fitosanitari illegali (contraffatti) e metodi utili alla loro identificazione - Corrette modalità di trasporto, di stoccaggio dei prodotti fitosanitari, di smaltimento degli imballaggi vuoti e di altro materiale contaminato e dei prodotti fitosanitari in eccesso (comprese le miscele contenute nei serbatoi), in forma sia concentrata che diluita - Attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari - Corretto uso dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e misure di controllo dell'esposizione dell'utilizzatore nelle fasi di manipolazione, miscelazione e applicazione dei prodotti fitosanitari - Rischi specifici associati all'uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spalla e le relative misure per la gestione del rischio - Corretta tenuta dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del decreto legislativo n. 150/2012 - Corretta interpretazione delle informazioni riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza dei prodotti fitosanitari, finalizzata ad una scelta consapevole e ad un impiego appropriato, nel rispetto della salvaguardia ambientale, della tutela della salute e della sicurezza alimentare 	5	0	0	1
Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione	25	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -norme in materia di smaltimento, riciclo delle acque di vegetazione/sanse -fattori di rischio legati al ciclo di produzione al fine di prevenire possibili contaminazioni ambientali -tecniche di gestione dei reflui oleari -tecniche di riutilizzo e valorizzazione dei sottoprodotti oleari (foglie di olivo, nocciolino, sansa di oliva, acqua di vegetazione) <p>Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei reflui di lavorazione</p> <p>Saper gestire i registri e le comunicazioni preventive</p> <p>Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei sottoprodotti</p> <p>Conoscere le potenzialità dei sottoprodotti oleari per la valorizzazione alternativa</p> <p>Saper gestire i registri e le comunicazioni preventive</p>	15	10	0	2



UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Partecipazione a Concorsi e Guide	25	Conoscere i principali concorsi e guide nazionali ed internazionali dell'olio d'oliva Saper valutare la partecipazione a Concorsi e Guide Saper partecipare a Concorsi e Guide	5	20	0	2