

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Qualificazione</b>	<b>Tecnico esperto delle produzioni vegetali</b>
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Tecnico esperto delle produzioni vegetali</b>
<b>Durata percorso Formativo</b>	1 anni
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.01.02 - Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo, in serra e fuori suolo
<b>Processo</b>	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
<b>Sequenza di processo</b>	Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo, in serra e fuori suolo
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Tecnico esperto delle produzioni vegetali
<b>Descrizione qualificazione</b>	Il tecnico esperto delle produzioni vegetali è addetto alla produzione e alla gestione delle coltivazioni vegetali frutticole, cerealicole, orticole, erbacee, officinali, ecc., alla cura e alla difesa integrata delle coltivazioni e alla programmazione delle attività produttive, secondo criteri di sostenibilità ambientale. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente, o come prestatore d'opera, all'interno di aziende agricole di medie e grandi dimensioni. Nello svolgimento delle sue funzioni, si relaziona con il responsabile o con il proprietario dell'azienda e con gli operatori agricoli, svolgendo ruoli di tipo generalmente gestionale.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	A.01.11.10 - Coltivazione di cereali (escluso il riso) A.01.11.40 - Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi A.01.12.00 - Coltivazione di riso A.01.13.10 - Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in piena aria (escluse barbabietola da zucchero e patate) A.01.13.20 - Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate) A.01.13.30 - Coltivazione di barbabietola da zucchero A.01.13.40 - Coltivazione di patate A.01.14.00 - Coltivazione di canna da zucchero A.01.15.00 - Coltivazione di tabacco A.01.16.00 - Coltivazione di piante per la preparazione di fibre tessili A.01.19.90 - Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti A.01.21.00 - Coltivazione di uva A.01.23.00 - Coltivazione di agrumi A.01.24.00 - Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo A.01.25.00 - Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio A.01.26.00 - Coltivazione di frutti oleosi A.01.27.00 - Coltivazione di piante per la produzione di bevande A.01.28.00 - Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche A.01.29.00 - Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) A.01.30.00 - Riproduzione delle piante A.01.61.00 - Attività di supporto alla produzione vegetale A.01.64.09 - Altre lavorazioni delle sementi per la semina M.74.90.11 - Consulenza agraria fornita da agronomi M.74.90.12 - Consulenza agraria fornita da agrotecnici e periti agrari
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	0811 Crop and livestock production
<b>Ulteriori indicazioni per l'e-learning</b>	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia.

<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	300
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	150
<b>Durata minima laboratorio (ore)</b>	0
<b>Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)</b>	20
<b>Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula</b>	210
<b>Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula</b>	84
<b>Durata minima tirocinio curriculare ore</b>	0
<b>Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)</b>	90
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	<p>Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 4, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce ""Gestione dei crediti formativi"". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non e' ammessa alcuna deroga.</p>
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	Docenti qualificati, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. I docenti devono possedere un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Per i docenti impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, i predetti requisiti si riducono al possesso della sola documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
<b>Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti</b>	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Tecnico esperto delle produzioni vegetali"
<b>Percentuale Assenza massima consentita</b>	20
<b>Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)</b>	20

<b>Attestazione in esito</b>	Certificazione di qualifica professionale
<b>Normativa di riferimento</b>	
<b>Grado minimo d'istruzione previsto</b>	Licenza media + Qualificazione EQF 3
<b>Età minima prevista in ingresso</b>	18 anni
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>Composizione Standard Formativo</b>	Unità Formative

#### **ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE**

- 1 - Programmazione delle produzioni vegetali in pieno campo e in serra
- 2 - Gestione delle coltivazioni vegetali in pieno campo e in serra
- 3 - Gestione degli interventi di difesa e prevenzione delle fitopatologie

**CORSI ANNUALITÀ**

<b>Anno</b>	<b>Ore</b>	<b>Esame Intermedio</b>
<b>1° Anno</b>	<b>300</b>	<b>No</b>

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Programmazione delle produzioni vegetali in pieno campo e in serra</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Programmazione delle produzioni vegetali in pieno campo e in serra (2774)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Piano annuale o pluriennale di produzione organizzato
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Predeterminare combinazioni ottimali tra selezioni colturali, trattamenti dei suoli e tecniche colturali</li> <li>2. Stabilire i quantitativi di produzione in relazione alla sintesi fisico-chimica e morfologica dell'ambiente, alle indicazioni del mercato e agli standard di qualità</li> <li>3. Selezionare tipologia e varietà colturali (annuali e pluriennali) in relazione alla selettività e adattamento singolari alla sintesi fisico-chimica e morfologica dell'ambiente pedoclimatico e alle indicazioni di mercato</li> <li>4. Valutare convenienza produttiva in termini di competitività dei prodotti cerealicoli/ortofruttilicoli sul mercato</li> <li>5. Individuare periodi e modalità d'impianto della coltura (semina, trapianto)</li> <li>6. Definire i piani di concimazione e di gestione idrica del terreno</li> <li>7. Applicare tecniche per il controllo degli infestanti nelle produzioni agricole</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principi guida delle coltivazioni integrate, biologiche e biodinamiche</li> <li>2. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche</li> <li>3. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</li> <li>4. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche</li> <li>5. Tecniche di coltivazione delle piante erbacee e da frutto</li> <li>6. La filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione</li> <li>7. Tecniche di concimazione e di gestione idrica nelle produzioni agricole</li> <li>8. Tecniche di controllo degli infestanti nelle produzioni agricole</li> <li>9. Tecniche e strumenti di pianificazione e controllo delle coltivazioni agricole</li> <li>10. Tendenze innovative in ambito agricolo</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Gestione delle coltivazioni vegetali in pieno campo e in serra</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Gestione delle coltivazioni vegetali in pieno campo e in serra (2775)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Cicli di coltivazione e produzione fruttuosamente gestiti
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valutare lo stato e la qualità del terreno (livello di drenaggio, magro o grasso, sabbioso, argilloso)</li> <li>2. Monitorare l'attuazione del piano delle coltivazioni sulla base degli indicatori agronomici</li> <li>3. Individuare le operazioni e le tecniche di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo, aratura, discissura, frangizzolatura, ecc) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura</li> <li>4. Individuare e applicare le tecniche colturali idonee a soddisfare le necessità fisico-nutritive delle diverse varietà cerealicole e orticole (potatura, sfogliatura, legatura, scacchiatura, fienagione, irrigazione, raccolta)</li> <li>5. Riconoscere le caratteristiche ed esigenze fisiche, nutrizionali e di ambientazione delle diverse colture (clima, terreno, luce, acqua, concimi, cure, ecc.)</li> <li>6. Riconoscere e valutare il grado di maturazione delle coltivazioni (grado zuccherino, consistenza, polpa, colore, odore) e predisporre la raccolta</li> <li>7. Rilevare problemi e criticità nei cicli produttivi delle coltivazioni e predisporre interventi risolutivi</li> <li>8. Applicare tecniche a ciclo chiuso e/o aperto in idroponia</li> <li>9. Applicare tecniche di controllo del clima in ambiente protetto (Sistemi di automazione; Umidità relativa e ventilazione; Qualità dell'aria: ossigeno e CO2)</li> <li>10. Gestire l'approvvigionamento di materiale di propagazione (semi, piantine, rizomi, bulbi, cormi, etc..) identificandone i fabbisogni e provvedendo ai relativi ordini</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo</li> <li>2. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche</li> <li>3. Principi e tecniche di tutela del suolo</li> <li>4. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche</li> <li>5. Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche</li> <li>6. Tecniche di intervento per la gestione del terreno (vangatura, fresatura, sarchiatura, movimentazione terra, inerbimento, diserbo)</li> <li>7. Tecniche di coltivazioni delle piante erbacee e arboree da frutto</li> <li>8. Tecniche idroponiche in agricoltura</li> <li>9. Parametri ambientali della coltivazione indoor e loro sistemi di controllo</li> <li>10. Tecniche per la definizione dei piani di approvvigionamento del materiale di propagazione</li> <li>11. Tecniche di controllo e selezione dei fornitori</li> <li>12. Tecniche e strumenti di pianificazione e controllo delle coltivazioni agricole</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Gestione degli interventi di difesa e prevenzione delle fitopatologie</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Gestione degli interventi di difesa e prevenzione delle fitopatologie (2776)
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Azioni di diagnosi, cura e prevenzione delle fitopatologie regolarmente eseguite
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi</li> <li>2. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi</li> <li>3. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate</li> <li>4. Valutare lo stato fitopatologico delle piante accertandone il livello di salute</li> <li>5. Applicare tecniche di monitoraggio dello stato sanitario della coltura</li> <li>6. Applicare tecniche di interventi di difesa integrata o biologica nelle colture</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche</li> <li>2. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche</li> <li>3. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni</li> <li>4. Tecniche di coltivazioni delle piante erbacee e arboree da frutto</li> <li>5. Principi di patologia vegetale e patologia vegetale forestale</li> <li>6. Tecniche di monitoraggio, riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni</li> <li>7. Organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo</li> </ol>
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	
<b>Durata minima tirocinio curriculare (ore)</b>	
<b>Note (eventuali)</b>	