

AGROALIMENTARE 4.0

Formazione on the job ai frutticoltori cuneesi

PROGETTO FRUTTIJOB

Pollenzo • 1 ottobre 2018

Lorenzo Martinengo

Coordinatore Provinciale Tecnici Agenzia 4A

Inipa Piemonte

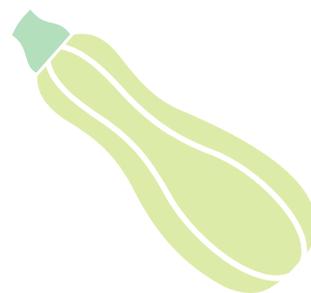
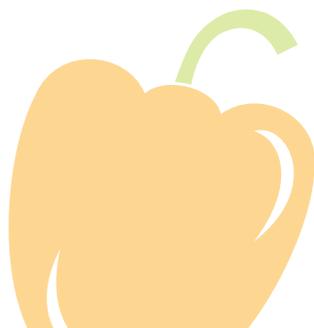


INIPA PIEMONTE

Istituto per la Formazione Professionale Agricola.
Ente Formativo promosso da Coldiretti Piemonte ed accreditato presso la Regione Piemonte che in primis si propone di offrire un supporto per la crescita imprenditoriale e culturale delle aziende agricole.



Il CREA è un ente di ricerca italiano di diritto pubblico, dedicato alle filiere agroalimentari, vigilato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo (Mipaaf). Le competenze scientifiche del CREA spaziano dal settore agricolo, zootecnico, ittico, forestale, agroindustriale, nutrizionale, fino all'ambito socioeconomico.





Cosa è il progetto Fruttijob?

Progettualità volta a colmare lacune tecniche all'interno del comparto frutticolo della provincia di Cuneo attraverso corsi di formazione sui principali settori produttivi.

Obiettivi del progetto:

- sostenere la crescita del capitale umano all'interno delle imprese frutticole cuneesi al fine di accrescerne la competitività.
- dotare le imprese frutticole cuneesi di conoscenze adeguate sugli strumenti innovativi per ottenere produzioni di qualità nel rispetto di tecniche più sostenibili e green.

Destinatari:

Imprenditori frutticoli professionali e loro collaboratori (coadiuvanti, salariati, soci) della provincia di Cuneo operanti sia nelle aree a particolare vocazione frutticola, sia nei territori più "marginali" di montagna e di collina.

Durata:

- Triennale (novembre 2018 - luglio 2021)

Formazione prevista:

- Formazione in aula • formazione in campo • formazione individuale (coaching)
- visita/e studio



Macroaree di intervento:

1. Frutta a guscio (nocciolo, castagno e noce)
2. Frutticoltura tradizionale (melo, pero, pesco, kiwi)
3. Piccoli frutti (lampone e mirtillo)
4. Aspetti trasversali (economia e conservazione)



La progettualità prevede sostanzialmente due periodi per la formazione:

- **autunno-inverno** per le corsualità legate alla potatura ed alle lezioni in aula visto il periodo di riposo vegetativo;
- **primavera-estate** per la gestione del frutteto e dell'irrigazione vista la ripresa vegetativa.



Crono-programma annuale dei corsi

Azioni	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	
Castagno (2 corsi/anno)						■	■												■
Nocciolo 1 (3 corsi/anno)						■	■												■
Nocciolo 2 (1 corso/anno)													■	■					
Noce (1 corso)						■	■												■
Pomacee biologiche (4 corsi/anno)									■	■									
Actinidia (3 corsi/anno)											■	■							
Pesco (3 corsi/anno)						■					■								■
Piccoli frutti (2 corsi/anno)						■	■	■											■
Aspetti trasversali								■											

1. Frutta a guscio

Castagno *Potatura e gestione del castagneto*

- Modulo formativo di 7 ore in campo ed in aula ripetuto in 2 edizioni per anno

Nocciolo 1 *Potatura e gestione del nocciolo*

- Modulo formativo di 4 ore in campo ripetuto in 3 edizioni
- Lezioni individuali di 2 ore

Nocciolo 2 *Irrigazione del nocciolo*

- Modulo formativo di 4 ore in campo ripetuto in 1 edizione

Noce *Gestione del frutteto*

- Modulo formativo di 14 ore in aula ed in campo ripetuto in 1 edizione
- Visita studio presso azienda specializzata

2. Frutticoltura tradizionale

Pomaceae biologiche *Potatura e gestione del frutteto*

- Modulo formativo di 4 ore in campo ripetuto in 4 edizioni
- Lezioni individuali di 2 ore

Actinidia *Irrigazione e gestione del frutteto*

- Modulo formativo di 4 ore in campo ripetuto in 3 edizioni
- Lezioni individuali di 2 ore

Pesco *Potatura, diradamento e gestione del frutteto*

- Modulo formativo di 4 ore in campo ripetuto in 3 edizioni
- Lezioni individuali di 2 ore

3. Piccoli frutti

Lampone e mirtillo *Potatura e gestione del frutteto*

- Modulo formativo di 7 ore in campo ripetuto in 2 edizioni
- Lezioni individuali di 2 ore

4. Aspetti trasversali

Conservazione frutta

- Modulo formativo di 3 ore in aula

Valorizzazione commerciale delle produzioni frutticole

- Modulo formativo di 3 ore in aula



Come posso fare per partecipare ai corsi?

Fondamentale l'iscrizione!

Corsi a numero chiuso per garantire la qualità della formazione.

www.fondazionecrc.it

Dalla prossima settimana sarà presente online il format da compilare per i corsi autunnali (**data scadenza iscrizioni 1/11/2018**)

Grazie per l'attenzione!