



Sede di TORINO
Via O. Vigliani 123 –
Cipa.at.torino@cia.it
Tel 011.6164201 Fax 0116164299

QUESTIONARIO ESIGENZE FORMATIVE

MOD039

ED.
01

Nome _____ Cognome _____

Ragione Sociale _____ P. Iva _____

Telefono _____ e-mail _____

- TITOLARE/SOCIO IMPRESA AGRICOLA COADIUVANTE I.A. DIPENDENTE I.A.
 ALTRO (specificare) _____

TIPOLOGIA DEI CORSI	ESIGENZE FORMATIVE RILEVATE
1 – INSEDIAMENTO IN AGRICOLTURA	
Accompagnamento personalizzato per insediamento giovani (abilitante per sostenere l'esame di capacità professionale previsto da misura 6.1.1 PSR 2014-2020)	<input type="checkbox"/>
2 – TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI ALLEVAMENTO	
La potatura del frutteto	<input type="checkbox"/>
La potatura del vigneto	<input type="checkbox"/>
La produzione integrata e biologica (settore ortofrutticolo)	<input type="checkbox"/>
La produzione integrata e biologica (settore cerealicolo)	<input type="checkbox"/>
La produzione integrata e biologica (settore viticolo)	<input type="checkbox"/>
La coltivazione sostenibile del nocciolo	<input type="checkbox"/>
La coltivazione sostenibile del frutteto	<input type="checkbox"/>
La coltivazione sostenibile del vigneto	<input type="checkbox"/>
La coltivazione sostenibile dei cereali	<input type="checkbox"/>
La coltivazione sostenibile delle piante orticole	<input type="checkbox"/>
Impatto ambientale dei rifiuti nell'attività agricola	<input type="checkbox"/>
La semina su sodo e le minime lavorazioni	<input type="checkbox"/>
Le micotossine negli alimenti: prevenzione e controllo	<input type="checkbox"/>
PAN: abilitazione all'uso dei prodotti fitosanitari (rilascio patentino PF)	<input type="checkbox"/>
PAN: aggiornamento sull'uso dei prodotti fitosanitari (rinnovo patentino PF)	<input type="checkbox"/>
L'allevamento zootecnico: aspetti sanitari e gestionali (allevamento suinicolo)	<input type="checkbox"/>
L'allevamento zootecnico: aspetti sanitari e gestionali (allevamento bovino da carne e da latte)	<input type="checkbox"/>
L'allevamento zootecnico: aspetti sanitari e gestionali (allevamento avicunicolo)	<input type="checkbox"/>
L'allevamento zootecnico: aspetti sanitari e gestionali (allevamento ovicaprino)	<input type="checkbox"/>
L'allevamento zootecnico: aspetti sanitari e gestionali (azienda apistica)	<input type="checkbox"/>
La fecondazione laica	<input type="checkbox"/>
Meteo, clima e agrometeorologia: applicazione dei modelli previsionali nelle imprese agricole	<input type="checkbox"/>
Tutela della biodiversità: normativa e tecniche per un uso sostenibile dei fitofarmaci	<input type="checkbox"/>
Tecniche di giardinaggio (livello hobbistico)	<input type="checkbox"/>
Le piante da balcone e le piante da appartamento (livello hobbistico)	<input type="checkbox"/>
La gestione biologica dell'orto e del frutteto familiare (livello hobbistico)	<input type="checkbox"/>
La difesa fitosanitaria delle piante ornamentali (livello professionistico)	<input type="checkbox"/>
Tecniche di potatura delle piante ornamentali (livello professionistico)	<input type="checkbox"/>
I tappeti erbosi: dall'impianto alla manutenzione (livello professionistico)	<input type="checkbox"/>



Sede di TORINO
Via O. Vigliani 123 –
Cipaata.torino@cia.it
Tel 011.6164201 Fax 0116164299

QUESTIONARIO ESIGENZE FORMATIVE

MOD039

ED.
01

3 – TECNOLOGIE ALIMENTARI	
La trasformazione lattiero-casearia	<input type="checkbox"/>
Le buone pratiche enologiche a basso impatto ambientale	<input type="checkbox"/>
Tecnica enologica	<input type="checkbox"/>
4 – TURISMO E DIDATTICA	
L'accoglienza agriturismo	<input type="checkbox"/>
Percorso formativo finalizzato all'accreditamento della rete Fattorie Didattiche	<input type="checkbox"/>
Aggiornamento Fattorie Didattiche	<input type="checkbox"/>
5 – CERTIFICAZIONE E QUALITA'	
HACCP: l'autocontrollo igienico-sanitario nella produzione primaria e nella vendita diretta degli alimenti	<input type="checkbox"/>
HACCP: l'autocontrollo igienico-sanitario nella trasformazione alimentare e nella somministrazione al pubblico	<input type="checkbox"/>
L'etichettatura dei prodotti alimentari: aspetti tecnici e normativi	<input type="checkbox"/>
6 – SETTORE FORESTALE	
La gestione integrata dei sistemi forestali	<input type="checkbox"/>
Il nuovo regolamento forestale	<input type="checkbox"/>
7 – MARKETING	
La vendita diretta dei prodotti agricoli	<input type="checkbox"/>
E-commerce: la promozione e la vendita on line dei prodotti agroalimentari	<input type="checkbox"/>
Elementi di marketing territoriale	<input type="checkbox"/>
8 – INFORMATICA	
Gli applicativi software al servizio dell'azienda agricola	<input type="checkbox"/>
Informatizzazione delle aziende agricole	<input type="checkbox"/>
Aggiornamento informatico – Sistema operativo livello utente	<input type="checkbox"/>
9 – SICUREZZA	
Addetto antincendio e gestione delle emergenze - livello rischio medio	<input type="checkbox"/>
Addetto al primo soccorso dei luoghi di lavoro - Aziende gruppi B,C	<input type="checkbox"/>
Addetto ASPP – RSPP modulo B – Ateco 4	<input type="checkbox"/>
Addetto ASPP RSPP modulo B – Ateco 9	<input type="checkbox"/>
10 – AREA LINGUISTICA	
Lingua italiana L2 - Livello elementare (con test di livello)	<input type="checkbox"/>
Lingua inglese - livello principiante	<input type="checkbox"/>
Lingua inglese - livello elementare (con test di livello)	<input type="checkbox"/>
11 – ORIENTAMENTO	
Tecniche di ricerca attiva del lavoro	<input type="checkbox"/>
12 – COMUNICAZIONE	
Comunicazione efficace nella vendita	<input type="checkbox"/>
13 – ENOGASTRONOMIA	
Corso di gastronomia e cucina con prodotti del territorio (livello professionistico)	<input type="checkbox"/>
Corso di gastronomia e cucina con prodotti del territorio (livello hobbistico)	<input type="checkbox"/>
Conoscere ed imparare a degustare i vini del territorio	<input type="checkbox"/>
14 – ALTRO (specificare)	
...	<input type="checkbox"/>

DATA _____

FIRMA _____