

**QUESTIONARIO ESIGENZE FORMATIVE****MOD039**ED.
02

Ragione sociale			
Nome cognome titolare			
Sede legale			
Sede operativa			
P.IVA		C.F.	
Telefono		Cellulare	
e-mail			
Codice ATECO		n. addetti azienda (soci, familiari, dipendenti)	
Imprenditore agricolo professionale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Tipo azienda	<input type="checkbox"/> microazienda (familiare) <input type="checkbox"/> piccola azienda <input type="checkbox"/> media azienda <input type="checkbox"/> cooperativa		

Dati iscritti al corso di formazione:

COGNOME NOME PARTECIPANTE	C.F.	RUOLO	TITOLO STUDIO *	TEL/CELL
		<input type="checkbox"/> imprenditore singolo <input type="checkbox"/> imprenditore socio <input type="checkbox"/> coadiuvante <input type="checkbox"/> dipendente		
		<input type="checkbox"/> imprenditore singolo <input type="checkbox"/> imprenditore socio <input type="checkbox"/> coadiuvante <input type="checkbox"/> dipendente		
		<input type="checkbox"/> imprenditore singolo <input type="checkbox"/> imprenditore socio <input type="checkbox"/> coadiuvante <input type="checkbox"/> dipendente		
		<input type="checkbox"/> imprenditore singolo <input type="checkbox"/> imprenditore socio <input type="checkbox"/> coadiuvante <input type="checkbox"/> dipendente		
		<input type="checkbox"/> imprenditore singolo <input type="checkbox"/> imprenditore socio <input type="checkbox"/> coadiuvante <input type="checkbox"/> dipendente		

Sottoscrivendo il presente modulo il richiedente dichiara, inoltre, di essere consapevole che autorizza il CIPA AT Piemonte, al trattamento per fini istituzionali dei dati personali e degli eventuali dati sensibili in esso contenuto ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679.

Con la presente manifesto il mio interesse per i/il corso/i di seguito indicati e dichiaro di essere consapevole dell'impegno alla frequenza pari almeno al 75% del monte ore da parte dei partecipanti

DATA _____ FIRMA _____

Si ricorda che i corsi finanziati saranno attivati in caso di approvazione e finanziamento del piano corsi al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

* LIC. ELEMENTARE; DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE; DIPLOMA UNIVERSITARIO O LAUREA BREVE ED INDIRIZZO (AGRARIO/ NON AGRARIO); LAUREA TRIENNALE; LAUREA SPECIALISTICA.

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"/>
3 – TECNOLOGIE ALIMENTARI	
La trasformazione lattiero-casearia	<input type="checkbox"/>
Le buone pratiche enologiche a basso impatto ambientale	<input type="checkbox"/>
4 – TURISMO E DIDATTICA	
L'accoglienza agrituristica	<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"/>
Corsi di abbattimento e uso motosega UF2, UF3, UF4	<input type="checkbox"/>
Corsi di ingegneria naturalistica I1, I2, I3	<input type="checkbox"/>
7 – MARKETING E COMUNICAZIONE	
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"/>
Imprenditore di successo	<input type="checkbox"/>
Impresa competente	<input type="checkbox"/>
Comunicazione efficace nella vendita	<input type="checkbox"/>
Scrivere & comunicare	<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 – 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"/>
13 – ALTRO (specificare)	
...	<input type="checkbox"/>

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (Regolamento generale sulla protezione dei dati, di seguito, anche, "Regolamento" o "GDPR") , La informiamo che i dati personali da Lei messi a disposizione di CIPA AT Piemonte, contestualmente alla sottoscrizione di questo documento, saranno oggetto di trattamento nel rispetto della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali e, comunque, dei principi di riservatezza cui è ispirata l'attività dell'Ente. I dati personali contenuti nella presente iscrizione potranno essere utilizzati e comunicati per gli scopi consentiti dalla legge, quali la gestione del Corso di formazione e la sua rendicontazione presso l'Ente finanziatore. In relazione a quanto sopra il richiedente autorizza il trattamento dei propri dati, impegnandosi a comunicarne tempestivamente ogni variazione.

Inoltre AUTORIZZA NON AUTORIZZA (scegliere l'opzione che interessa) la comunicazione a soggetti terzi interessati ad offrire opportunità di lavoro dei propri dati anagrafici, dei n. di tel. fisso e mobile e della qualifica posseduta:

DATA _____ FIRMA _____