

Titolo	COLTIVAZIONE, RACCOLTA E COMMERCIALIZZAZIONE PIANTE OFFICINALI, AROMATICHE E ALIMURGICHE
Descrizione	In riferimento alle piante officinali, aromatiche e alimurgiche è in grado di effettuare le lavorazioni attinenti al terreno, alla semina e trapianto, alla cura colturale, raccolta, prima lavorazione, presentazione e commercializzazione
Livello QNQ/EQF della qualificazione professionale	3°
Referenziazione CP/ISTAT	6.4.1.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo 6.4.1.3.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili
Referenziazione ATECO/ISTAT	01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche 01.30.00 Riproduzione delle piante
Settore economico professionale di correlazione della qualificazione professionale all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Agricoltura, silvicoltura e pesca
Aree di attività /attività lavorative	COMPETENZE
ADA.01.01.03 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.01.01.04 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.01.01.06 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra <ul style="list-style-type: none"> - Lavorazioni principali per la semina, il trapianto e la coltivazione - Lavorazioni complementari di preparazione del suolo per la semina in pieno campo - Monitoraggio della crescita e dello stato nutrizionale delle piante - Concimazione delle piante - Applicazione di misure per la prevenzione e la cura delle malattie delle piante - Controllo biologico e integrato dei parassiti - Controllo delle infestanti - Irrigazione delle piante e drenaggio - Individuazione del periodo più idoneo per la semina, il trapianto e/o la piantagione - Selezione del materiale vegetale da seminare e/o piantare 	Curare la coltivazione delle piante officinali, aromatiche e assicurare condizioni ottimali per la crescita.

<ul style="list-style-type: none"> - Semina in pieno campo - Tecniche di trapianto per la messa a dimora in pieno campo - Operazioni per la propagazione delle piante 	
<p>ADA.01.01.07 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccolta delle piante officinali, aromatiche e alimurgiche - Esecuzione della prima lavorazione dei prodotti raccolti (cernita, pulitura, lavaggio, essiccazione, taglio, refrigerazione, stoccaggio) - Conservazione delle piante - Monitoraggio del grado di maturazione e del tempo balsamico delle piante 	<p>Effettuare la raccolta, la lavorazione e la conservazione di piante officinali, aromatiche e alimurgiche.</p>
<p>COMMERCIALIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informazione - Analisi dei bisogni del cliente - Vendita 	<p>Informare il cliente sulle caratteristiche delle piante e dei prodotti proporre possibili alternative di acquisto, valorizzando le piante ed i prodotti del territorio.</p>

COMPETENZA

Curare la coltivazione delle piante officinali, aromatiche e assicurare condizioni ottimali per la crescita.

Livello QNQ/EQF 3

CONOSCENZE

- Principi attivi delle piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- Nozioni di erboristeria
- Elementi di botanica e sistematica
- Aspetti normativi in materia di coltivazione di piante officinali e aromatiche
- Nozioni sulla nutrizione delle piante
- Nozioni di patologia ed entomologia: insetti, funghi, batteri e virus che attaccano le piante
- Prodotti antiparassitari utilizzabili nella coltivazione di piante officinali
- Tecniche di lotta antiparassitaria: convenzionale, integrata, biologica
- Regole e procedure di igiene generale e autocontrollo attraverso il sistema HACCP
- Principi di sicurezza nella coltivazione
- Caratteristiche del seme e fisiologia della germinazione
- Anatomia, morfologia e fisiologia delle piante
- Caratteristiche botaniche specifiche delle piante più diffuse e coltivate in Alto Adige
- Tecniche di trapianto
- Caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche del terreno agrario e dei substrati
- Analisi del terreno e fabbisogno delle piante officinali e aromatiche

ABILITA'

- Identificare le condizioni del terreno idonee per le lavorazioni
- Effettuare controlli sullo stato fitosanitario delle colture
- Eseguire la fertilizzazione
- Scegliere i prodotti antiparassitari e diserbanti più idonei per specifiche necessità d'intervento
- Applicare tecniche di prima lavorazione delle piante
- Applicare regole e procedure di igiene generale e autocontrollo attraverso il sistema HACCP nella coltivazione
- Applicare norme e comportamenti relativi alla sicurezza nella coltivazione
- Applicare tecniche di semina
- Applicare tecniche e procedure di trapianto

COMPETENZA

Effettuare la raccolta, la lavorazione e la conservazione di officinali, aromatiche, e alimurgiche.

Livello QNQ/EQF 3

CONOSCENZE

- Principi attivi delle piante officinali, aromatiche, e alimurgiche
- Nozioni di erboristeria
- Elementi di botanica e sistematica
- Elementi di chimica generale e del terreno
- Modalità e tecniche di raccolta delle piante officinali, aromatiche, e alimurgiche
- Procedure e protocolli d'igiene generale e di autocontrollo (protocollo HACCP)
- Aspetti normativi nel campo della raccolta di piante alimurgiche, aromatiche e officinali per l'uso in gastronomia
- Macchine e attrezzi per la raccolta di piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- Principi dell'imballaggio, della conservazione e dell'etichettatura
- Principi di sicurezza del lavoro nella lavorazione, conservazione e lo stoccaggio

ABILITA'

- Identificare e riconoscere le piante alimurgiche, aromatiche e officinali in natura
- Distinguere le piante alimurgiche, aromatiche e officinali commestibili da quelle velenose
- Identificare i luoghi e contesti nei quali è consentita la raccolta delle piante alimurgiche, aromatiche e officinali
- Identificare il tempo balsamico per effettuare la raccolta delle piante
- Eseguire la raccolta operando eventuali separazioni del prodotto secondo le classi di qualità individuate
- Scegliere e utilizzare l'attrezzatura e i contenitori appropriati per la raccolta di piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- Applicare procedure e metodi dell'igiene, sicurezza alimentare e HACCP (durante la lavorazione e lo stoccaggio)
- Applicare tecniche e procedure per la lavorazione post raccolta delle piante
- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle piante raccolte
- Selezionare e utilizzare materiali da imballaggio adeguati durante la lavorazione
- Creare etichette nel rispetto delle norme di etichettatura
- Conservare le piante in luoghi e contenitori idonei per la lavorazione, lo stoccaggio e la vendita.
- Osservare le norme di sicurezza sul lavoro durante la lavorazione e lo stoccaggio

COMPETENZA

Informare il cliente sulle caratteristiche delle piante e dei prodotti, proporre possibili alternative di acquisto, valorizzando le piante ed i prodotti del territorio.

Livello QNQ/EQF 3

CONOSCENZE

- Elementi di Marketing con riferimento al mercato delle piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- Tecniche di vendita
- Caratteristiche delle piante più diffuse e coltivate in Alto Adige
- Principi attivi delle piante officinali, aromatiche e alimurgiche
- Nozioni di erboristeria
- Elementi di botanica e sistematica
- Approcci e modalità di presentazione e di erogazione di attività informative
- Elementi di calcolo dei costi

ABILITA'

- Applicare tecniche di comunicazione
- Applicare tecniche di vendita
- Applicare tecniche di presentazione
- Creare materiale informativo
- Rilevare le esigenze e le richieste del consumatore
- Creare calcoli dei costi