

TITOLO DEL
CORSO:

Consulente tecnico per l'implementazione dei sistemi di produzione integrata a Residuo Zero.

Percorso formativo in collaborazione con



DATE: 28-29-30 Novembre 2022

Le lezioni si terranno nei giorni indicati dalle 14.00 alle 18.00

DURATA: 12 ore

MODALITA': Webinar (STREAMING ON LINE)

CONTENUTI: La certificazione "Residuo Zero", partendo dall'applicazione di metodi agricoli sostenibili, limita ulteriormente l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, impiegando fitofarmaci scelti tra quelli a più basso impatto ambientale e a bassa residualità, e utilizzando mezzi e strumenti di origine biologica e innovativi, al fine di consentire l'ottenimento di prodotti privi di residui chimici di sintesi rilevabili.

OBIETTIVI: Attraverso l'esperienza pratica di professionisti qualificati il corso fornirà gli strumenti per supportare l'implementazione del sistema di produzione integrata a Residuo Zero. Le competenze multidisciplinari dei relatori consentono inoltre un approccio tecnico-commerciale al complesso tema "residuo zero".

DESTINATARI: Consulenti tecnici di campo, Agronomi, Periti Agrari, Agrotecnici, Tecnici di Organizzazioni operanti nel settore agricolo, Responsabili Qualità, Professionisti e figure professionali che operano nella pianificazione e controllo delle catene di approvvigionamento delle imprese agroalimentari.

**PROGRAMMA E
ATTESTATO
RILASCIATO:**

GIORNO 1

Dott. Andrea Lovazzano, Dott. Roberto Capurro - SATA Srl

Approccio al metodo di produzione agricola a Residuo Zero: scelta sostenibile per mercato e ambiente.

La definizione della linea tecnica (focus su approccio alla difesa);

La gestione della filiera a Residuo Zero;

Le competenze tecniche;

Casi Studio: focus su patate e agrumi

GIORNO 2

Dott. Carmelo Sigliuzzo - Check Fruit srl

L'implementazione del metodo di produzione integrata a residuo zero e la certificazione volontaria;

Il sistema di gestione e monitoraggio dei processi di produzione;

Riferimenti a SQNPI, UNI1233 e GLOBALG.A.P.

GIORNO 3

Dott. Davide Massarotto - Cadir Lab srl

Analisi per la validazione dei processi di produzione a "Residuo Zero". Leggere un rapporto d'analisi - LoD e LoQ.

Dott. Salvo Garipoli - SG Marketing Agroalimentare srl

Il Mercato del Residuo Zero: prospettive e opportunità.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato **l'Attestato di partecipazione** e **un Badge Digitale** attestante la partecipazione al corso.



**REQUISITI DI
ACCESSO:**

Per seguire il corso è fortemente consigliata una formazione di tipo tecnico-agronomica.

**METODOLOGIA
DIDATTICA:**

Il corso prevede lezioni pratiche con illustrazione di casi studio, affrontati con il coinvolgimento dei partecipanti.

**QUOTA DI
PARTECIPAZIONE
E MODALITA' DI
PAGAMENTO:**

Quota di partecipazione: 500 euro + IVA 22%

**Quota di partecipazione per clienti Check
Fruit/NSF/Sata/CadirLab: 400 euro + IVA 22%**

**Quota di partecipazione per iscritti agli Ordini dei Dottori
Agronomi e Forestali: 400 + IVA 22%**

**Quota di partecipazione per iscritti ai collegi dei periti
agrari: 400 + IVA 22%**

La quota di partecipazione deve essere versata all'atto di
iscrizione tramite bonifico bancario utilizzando il seguente
IBAN intestato a Check Fruit srl:

IT 14 E 02008 02435 000003000014

Una volta effettuato il pagamento si chiede l'invio della
contabile alla seguente mail: a.arduini@checkfruit.it

**Check Fruit srl promuove l'innovazione tecnologica
nella rappresentazione e nella gestione digitale delle competenze delle persone**

**Il Digital Badge IQC è un "vettore digitale di informazioni" che rappresenta le
competenze e le esperienze acquisite** dalla persona in contesti formativi ed
esperienziali, in forma complementare ed integrata con i più tradizionali strumenti di
attestazione, qualifica e certificazione.

I Digital Badge emessi da Piattaforma C-BOX® sono visualizzabili da ogni persona a cui
vengano rilasciati, affinché possa collezionarli in un proprio spazio personale e
riservato, così da tenere traccia dei "saperi" acquisiti nei diversi contesti formativi ed
esperienziali. Inoltre i badge possono essere condivisi su tutti i social network più
diffusi, essere inseriti nel campo certificazione di LinkedIn e pubblicati in un proprio
spazio personale o nello spazio Human Capital Competence entrambi visitabili da terze
parti.

**Alla fine di questo corso rilasceremo agli iscritti all'evento che supereranno i criteri
previsti il badge digitale utilizzabile sul proprio CV e profilo LinkedIn:**

