



REGIONE SICILIANA
ENTE DI SVILUPPO AGRICOLO
Sezione Operativa di Assistenza Tecnica Agricola N° 82
M A R S A L A (TP)

RELAZIONE ATTIVITA' 2013

Progetti finalizzati



Tecnici

Alagna Giuseppe
Angileri Antonino
Bellafiore Mario
Chiodo Pietro
D'Alberti Antonino
Fortunato Ignazio
Licari Anna Maria
Maltese Vincenzo
Marino Vincenzo
Sorrentino Matteo

Responsabile

Giovanni Catalano

PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI TIPICI NELLE SCUOLE

Il progetto è stato svolto, da questa Sezione dai dipendenti Bellafiore Mario, Fortunato Ignazio e Licari Anna Maria, nelle seguenti scuole :

- Scuola elementare II° Circolo Didattico Marsala Plesso Cavour n.3 classi di quarto anno;
- Scuola elementare II° Circolo Didattico Marsala Plesso Verdi n.3 classi di quarto anno;
- Istituto Tecnico Commerciale di Marsala Via Fici n.5 classi di secondo anno;
- Istituto Tecnico Commerciale di Marsala Via Trapani n.3 classi di secondo anno;
- Istituto Tecnico per Geometri Petrosino n.4 classi di primo e secondo anno.

Il numero degli alunni che hanno partecipato al progetto è complessivamente di 410 .

L'attività è stata sviluppata in due fasi:

Nella prima è stata fatta una lezione frontale mirata a fare conoscere ai ragazzi sia una corretta alimentazione che la tipicità e la stagionalità dei prodotti del territorio connessi non solo a fattori salutistici, ambientali ed economici ma legati anche al nostro patrimonio culturale.

Nella seconda sono state realizzate n°4 visite guidate (oleificio S. Anna, cantina enologica "Caruso & Minini", cantine "Florio", azienda Bongiorno e caseificio Impiccichè). Con gruppi di 50/70 alunni per incontro.



Degustazione olio evo presso oleificio S. Anna con pane di grano duro

Nel mese di Novembre 2012 è stata svolta, nelle singole classi del plesso Cavour e Verdi una lezione frontale e successivamente, con tutte le classi interessate è stata effettuata una visita guidata, presso l'oleificio S. Anna di Marsala durante la quale sono state degustate diverse tipologie di olio extravergine di oliva con pane di grano duro.

Nel mese di Dicembre le classi del Plesso Cavour sono state accompagnate a visitare le cantine Florio mentre a Gennaio le classi del plesso Verdi sono state accompagnate presso le Cantine "Caruso e Minini" dove hanno visto le linee di produzione, conservazione e imbottigliamento di vini di qualità. Nel mese di Aprile è stata svolta nelle singole classi dell'Istituto Commerciale una lezione frontale mentre le classi del II° circolo sono state accompagnate a visitare l'azienda

Buongiorno in C/da S. Anna dove gli alunni hanno, prima, visitato le serre dove venivano coltivate le fragole e dopo hanno degustato il frutto appena raccolto e dei dolci preparati con esse.



Degustazione fragole presso il campo dim. della Sezione

Nel mese di Maggio tutte le classi interessate hanno visitato il caseificio Impiccichè, dove hanno assistito alla trasformazione del latte in formaggio e la produzione di ricotta con degustazione dei prodotti dell'azienda.



Degustazione al caseificio Impiccichè

PROGETTO FINALIZZATO (PIANO FORMATIVO SULLA SICUREZZA SUL LAVORO NELLE AZIENDE AGRICOLE)

La Sezione Operativa è impegnata nella formazione degli operatori agricoli per quanto riguarda la sicurezza sul lavoro nelle aziende agricole (D.lgs n. 81/2008).

Per il conseguimento dell'attestato di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), la formazione è stata attivata mediante corsi formativi, per gruppi di 25-30 datori di lavoro. Questo progetto è stato attivato nell'anno 2011 con la durata di 16 ore per ogni corso, e nel mese di luglio 2013 è stato svolto un corso per 30 operatori agricoli della durata di 32 ore ai sensi dei nuovi accordi Stato-Regione.

Le lezioni sono state svolte dal Dr. Pietro Chiodo (Formatore) coadiuvato da altri colleghi della Sezione Operativa presso i locali della SOPAT n. 82 di Marsala ed utilizzando i supporti audiovisivi e materiale vario in dotazione della sezione. Oltre allo svolgimento frontale delle lezioni i tecnici sono stati anche impegnati nell'aggiornamento della normativa e nella preparazione del materiale informatico.

Al corso è intervenuto anche il Dr. Antonio De Vita specializzato in medicina del lavoro che ha svolto una lezione riguardante la parte medica inerente al corso di formazione.

I partecipanti al corso, al termine delle lezioni, hanno sostenuto un test a risposta multipla per la verifica del grado di apprendimento e a coloro che lo hanno superato è stato rilasciato l'attestato di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione nelle aziende agricole.

I tecnici della Sezione Operativa dietro segnalazione dei datori di lavoro del territorio, e previa autorizzazione del Servizio Speciale Assistenza Tecnica, hanno messo a disposizione i locali della sezione per la realizzazione di due corsi di cui uno per addetti al primo soccorso e l'altro per addetti all'antincendio ed evacuazione.

Il corso di primo soccorso è stato eseguito dal Dr. Antonio De Vita che oltre alle lezioni teoriche ha interessato i partecipanti con delle prove pratiche di primo intervento.

Il corso per addetti al servizio antincendio ed evacuazione è stato svolto dall'Ing. Francesco Motta, abilitato allo svolgimento di detto corso, che ha intrattenuto i partecipanti con lezioni teoriche e pratiche.

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO SUI PRESIDI SANITARI

La SOPAT dell'ESA di Marsala ha posto da qualche tempo al centro della sua attività, il problema di rendere le coltivazioni del territorio compatibili con l'esigenza di produrre nel rispetto della tutela dell'ambiente e della salute del consumatore. Per cui ha cercato di guidare l'operatore agricolo nelle scelte tecniche e nell'adozione di nuovi indirizzi produttivi più rispettosi dell'ambiente e della salute del consumatore.

Principalmente per questo motivo ed in base alle numerose richieste pervenute da parte degli operatori agricoli del marsalese e dei paesi vicini, ha organizzato nei mesi di marzo, aprile, novembre e dicembre 2013 dei corsi di formazione e aggiornamento finalizzati all'acquisto ed uso dei prodotti fitosanitari.

Gli incontri sono stati tenuti presso la Cantina sociale Paolini e Birgi.

Per ogni corso sono stati effettuati 5 incontri di preparazione, per un totale di 20 ore. Di cui quattro lezioni sono state svolte dai tecnici della Sezione Operativa per chiarire gli aspetti tecnici-agronomici, mentre il quinto incontro riguardante le informazioni mediche, come previsto dal decreto dell'Assessorato della Sanità del 29/07/2003, è stato svolto da due medici designati per l'occasione dal Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro e dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Il percorso formativo ha permesso di far conoscere agli operatori agricoli le norme nazionali e comunitarie circa le condizioni e le modalità di impiego di tali mezzi di produzione con in più l'opportunità di conseguire il patentino per l'acquisto dei prodotti fitosanitari classificati molto tossici, tossici e nocivi come previsto dal DPR n. 290 del 23 aprile 2001.

In totale sono stati 120 gli operatori che con esito positivo si sono sottoposti agli esami per il rilascio del patentino fitosanitario.