



Fondo europeo agricolo per
lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



Ministero delle Politiche
agricole Alimentari e
Forestali



Regione Puglia

GRUPPO DI AZIONE LOCALE

Terre del Primitivo s.c.a.r.l

FONDO F.E.A.S.R

PROGRAMMA SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE PUGLIA 2014-2020

PIANO DI AZIONE LOCALE

BANDO PUBBLICO

PER LA PRESENTAZIONE DI DOMANDE DI SOSTEGNO

AZIONE B Intervento 5.1

“Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze”

ALLEGATO 1 – FORMAT DI PROGETTO

Denominazione dell'Organismo di Formazione	
CUAA	
Titolo del Progetto	
Durata	

Firma del Rappresentante Legale

DATI ANAGRAFICI

DENOMINAZIONE	
NATURA GIURIDICA	
CODICE FISCALE	
P. IVA	
RAPPRESENTANTE LEGALE	
INDIRIZZO SEDE LEGALE	
TEL/ FAX	
EMAIL	
PEC	

DATI RESPONSABILE DEL PROGETTO

NOME	
COGNOME	
TEL/CELL	
EMAIL	

BREVE DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA DAL SOGGETTO PROPONENTE

--

--

(MAX 500 BATTUTE)

DESCRIZIONE OBIETTIVI FORMATIVI
Descrizione degli obiettivi formativi del progetto in coerenza con almeno uno degli obiettivi previsti dal bando (Principio 1 dei Criteri di Selezione- Obiettivi formativi)

(max 2.500 battute)

CAMPO DI APPLICAZIONE

Indicare le tematiche oggetto del percorso formativo riferite a prodotti ricompresi nell'Allegato 1 del TFUE
--

TEMATICHE	
-----------	--

Descrizione	Tematica prescelta
1. Le produzioni locali, l'enogastronomia tipica e le tradizioni con l'utilizzo dei prodotti a km 0: promozione, valorizzazione e commercializzazione – il loro ruolo anche di attrattori turistici	
2. La valorizzazione delle filiere agroalimentari e il loro sviluppo, anche come percorsi turistici del gusto;	
3. La tutela del paesaggio e delle risorse naturali (biodiversità – l'uso funzionale del suolo – la tutela delle risorse idriche – l'agricoltura sostenibile - l'agricoltura di precisione - ottimizzazione di costi di produzione, ecc.);	
4. La qualità e la sicurezza dei prodotti agricoli e alimentari, con il potenziamento di stili di vita sani;	
5. Le caratteristiche di qualità dell'olio extravergine di oliva e i principi base che regolano la corretta produzione, dalla gestione agronomica dell'oliveto fino alla raccolta delle olive, all'estrazione e alla conservazione dell'olio evo - informazioni per la lettura dell'etichetta e gli utilizzi in cucina	
6. La viticoltura e cenni storici; DOC, DOCG e relativi Disciplinari	

è possibile indicare più tematiche all'interno dello stesso campo di applicazione

DESCRIZIONE DEL PROGETTO FORMATIVO

Descrivere in sintesi il progetto formativo evidenziando la coerenza delle singole iniziative formative con gli obiettivi del progetto e le tematiche prescelte

--

(Max 2500 battute)

METODOLOGIE FORMATIVE

Descrizione delle metodologie formative da utilizzare nel progetto, adeguatezza delle stesse e delle specifiche tecniche rispetto alle tematiche trattate *(Principio 1 dei Criteri di Selezione - Metodologie formative)*

--

Max 2.000 battute

Descrivere le attrezzature noleggiate, il materiale didattico utilizzato, il materiale di consumo utilizzato per le esercitazioni, le aule e le strutture didattiche necessarie per lo svolgimento del progetto (nel caso specificare se si proprietà, in affitto o noleggio)

Max 2.000 battute

DESTINATARI FINALI DEL PROGETTO FORMATIVO

Crociare la tipologia di destinatari finali del progetto formativo	
Imprenditori agricoli	
Imprenditori del settore agroalimentare	
Gestori del territorio	
Altri operatori economici/PMI direttamente interessati nell'attuazione della Strategia di Sviluppo Locale del GAL e operatori del settore turistico	

MODALITÀ DI REPERIMENTO DEI DESTINATARI

Descrivere le azioni e i canali di diffusione più efficaci rispetto al progetto che si intendono attivare per avvisare ed informare il più ampio numero di potenziali destinatari

Max 1.000 battute

SISTEMA DI VERIFICA

Capacità di monitoraggio e di verifica in itinere ed ex post

Il progetto formativo deve prevedere un sistema di verifica e monitoraggio del raggiungimento dei risultati attesi. Questo sarà valutato sulla base di target di verifica (ad esempio numero di partecipanti), della strategia di gestione dei rischi e delle proposte di intervento / mitigazione degli stessi.

Max 1.500 battute

INIZIATIVE FORMATIVE PREVISTE

Num.	Titolo	Descrizione degli argomenti trattati	Sede (comune)	Tipologia (corso medio, lungo)	Num. di ore	Data prevista
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

DESCRIZIONE DELLE QUALIFICHE E COMPETENZE DELLE RISORSE UMANE IMPIEGATE

PERSONALE DIPENDENTE (COMPRESI I COLLABORATORI)			
Nome e Cognome	Tipologia (specificare se trattasi di docente qualificato, docente altamente qualificato, altro personale impiegato nel progetto)	Competenze delle risorse umane impiegate	
		Num. di partecipazione a progetti formativi	Descrizione

CONSULENTI SPECIALISTICI			
Nome e Cognome	Tipologia (specificare se trattasi di docente qualificato, docente altamente qualificato, altro personale impiegato nel progetto)	Competenze delle risorse umane impiegate	
		Num. di partecipazione a progetti formativi	Descrizione

ADEGUATEZZA QUANTI-QUALITATIVA DELLE RISORSE IMPIEGATE

(Principio 2 dei Criteri di Selezione)

RISORSE UMANE IMPIEGATE		NUM.		%	PUNTEGGIO
Personale docente					
Personale docente altamente qualificato *					
Personale non docente altamente specializzato (altro personale impiegato nel progetto con un numero di partecipazioni uguale o superiore a 5)					
Totale					
* per docenti altamente qualificati si intendono docenti in ruolo nel sistema universitario/scolastico, personale inquadrato ai sensi del CCNL da almeno 2 anni come dirigente di ricerca, ricercatore, tecnologo, docenti in possesso di qualifica professionale riconosciuta dal sistema regionale per il settore/tematica trattata.					

COSTO DELLE RISORSE UMANE

PERSONALE DIPENDENTE

Nome e Cognome	Ruolo svolto nel progetto (specificare se docente o tutor)	Costo effettivo annuo lordo	Monte ore annuo lordo	N. ore dedicate al progetto	Importo previsto

CONSULENTI SPECIALISTICI

Nome e Cognome	Ruolo svolto nel progetto (specificare se docente o tutor)	Esperienza maturata (specificare se >15 anni 11- 15 anni 6-10 anni 0-5 anni)	Tariffa massima giornaliera	Num. Giorni dedicati	Importo previsto

PIANO GENERALE DEI COSTI

COSTI AMMISSIBILI				TOTALE PREVISTO
a. Attività di progettazione e realizzazione delle attività				
Personale dipendente	Costo effettivo annuo lordo	Monte ore annuo lordo	n. ore dedicate al progetto	Importo previsto
consulenza specialistica (a preventivo)	Esperienza nel settore specifico di consulenza	Tariffa massima ammissibile giornaliera	N. giorni dedicati al progetto	Importo previsto
	>15 anni	250,00 €		
	10-15 anni	200,00 €		
	6-14 anni	150,00 €		
	0-5 anni	100,00 €		
b. Produzione di supporti didattici e divulgativi				
c. Noleggio di attrezzature e materiale didattico				
d. Acquisto di materiale didattico per esercitazioni				
e. Affitto e noleggio di aule e strutture didattiche				
f. Spese per eventuali visite didattiche (spese per noleggio di mezzi di trasporto collettivi nei limiti del costo orario)				
TOTALE				
g. Spese generali nel limite del 5% delle spese ammissibili				
TOTALE PREVISTO PER IL PROGETTO FORMATIVO				