

**PSR Calabria 2007/2013 ASSE I – DDG n. 6021 del 18 aprile 2013**  
**“Miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale”**  
**Misura 1.1.1: Azioni nel campo della formazione professionale e dell’informazione**

SELEZIONE ALLIEVI PER

**“Corso di formazione di 40 ore con valenza tematica legata alla vocazione agricola del territorio e finalizzato alla valorizzazione delle produzioni delle filiere: Apicoltura, Liquirizia, Florovivaistica, Castagno.”**

**BANDO**

La Cooperativa Sociale Vitasì avvia le iscrizioni al “Corso di formazione di 40 ore con valenza tematica legata alla vocazione agricola del territorio e finalizzato alla valorizzazione delle produzioni delle filiere: Apicoltura, Liquirizia, Florovivaistica, Castagno”, presso la sede del Liceo Scientifico “L. da Vinci”, via Possidonea n. 8, Comune di Reggio Calabria (RC).

**Art. 1 – Durata**

L’attività formativa avrà la durata complessiva di 40 ore di cui 32 di formazione d’aula teorica, volta all’acquisizione delle competenze di base, trasversali e tecnico specialistiche, e 8 ore di stage aziendale.

Le attività didattiche si svolgeranno, prevalentemente in 3 giorni a settimana, per 2 ore giornaliere, in orario mattutino, pomeridiano e/o serale e comunque in base alle esigenze didattico/organizzative.

Le attività didattiche del corso avranno inizio, verosimilmente, il giorno 12 del mese di Gennaio 2015 ed il calendario sarà reso noto prima dell’avvio delle attività formative previste.

**Art. 2 – Destinatari**

Il corso è destinato a n. 45 imprenditori e/o Lavoratori Agricoli - forestali ed Addetti al Settore Agroalimentare della Regione Calabria che alla data di pubblicazione del bando risultino cittadini italiani, residenti in Calabria ed in possesso della licenza di scuola media superiore.

Il corso è destinato a n. 45 soggetti di età compresa tra i 18 ed i 40 anni, il 55% dei posti è riservato alle donne.

Qualora i posti riservati restassero vacanti, verranno assegnati agli altri soggetti interessati, che avranno presentato la domanda.

A seguito della ricezione delle domande, verrà stilata una graduatoria dei richiedenti, secondo l’ordine crescente di età, che sarà utilizzata fino all’esaurimento dei posti previsti dal bando.

La partecipazione al corso è gratuita.

**Art. 3 – Finalità del Corso**

Il percorso formativo intende offrire nuovi sbocchi professionali nei settori delle filiere e della produzione e distribuzione alimentare, oltre ad interessanti aperture in altri ambiti. Le funzioni che gli utenti saranno chiamati a svolgere sono le seguenti: marketing, commerciale, azioni di coltura.

Particolare attenzione sarà data al potenziamento sia delle **competenze manageriali che tecniche** degli allievi, proprio in risposta ai fabbisogni manifestati dalle aziende del settore agroalimentare meridionale e italiano in genere che vedono nell’innovazione – scientifica e manageriale – le uniche chance per competere con successo in mercato sempre più complesso. I Corsisti che seguiranno il percorso formativo saranno in grado di :

- saper lavorare in gruppo e interfacciarsi con le altre figure professionali a monte o a valle della filiera produttiva;
- conoscenza e l’applicazione delle norme relative all’igiene sul luogo di lavoro e a tutti gli aspetti legati alla qualità;
- conoscenza delle varie fasi delle filiere produttive: produzione/acquisto delle materie prime, lavorazione e trasformazione del prodotto, confezionamento, conservazione e distribuzione.

Il percorso formativo ideato persegue inoltre i seguenti obiettivi:

- Migliorare la qualità dei prodotti nelle diverse fasi delle filiere (dalla produzione alla trasformazione);
- Valorizzare e promuovere i prodotti tipici di qualità e il loro legame con il territorio;
- Accrescere la competitività delle aziende agricole e forestali e delle filiere agroalimentari;
- Qualificare e aggiornare i profili professionali e favorire il ricambio generazionale;
- Potenziare le infrastrutture e migliorare la gestione dei sistemi irrigui;

#### **Art. 4 – Struttura del percorso**

Il programma formativo prevede attività d'aula (attrezzata) ed attività sul campo (stage).

#### PROGRAMMA FORMATIVO

##### **Modulo 1 Tecniche Di Apicoltura E Valorizzazione Delle Produzioni**

Filogenesi: specie e razze, loro distribuzione geografica. Incroci.

Organizzazione della società.

Morfologia, anatomia e fisiologia.

Sviluppo e compiti della regina, delle operaie, dei fuchi.

La comunicazione.

La sciamatura naturale.

Materie prime e flora di interesse apistico.

Rapporti Apicoltura, Agricoltura, Ambiente.

Cenni di Apicoltura biologica.

Norme sanitarie in apicoltura, Patologia apistica: Nemici delle api, patologie delle api adulte, patologie della covata;

Trattamenti sanitari: cosa e quando.

Cenni di legislazione apistica.

Attrezzature apistiche.

Impianto di un apiario e metodi di conduzione. Come si visita un alveare.

Valutazione della forza famiglia, provviste, rinnovo favi, livellamento.

Recupero e inarniamento di uno sciame naturale.

Travasi.

Prima visita alla fine dell'inverno e visita primaverile.

Controllo della sciamatura.

Lavori d'estate. Posa dei melari e successivo ritiro.

Smielatura: modalità, criteri, epoche.

Visita autunnale e pre-invernamento.

Nutrizione.

Situazioni d'emergenza: riunione, orfanità, sostituzione artificiale della regina.

I prodotti dell'alveare e metodi di produzione intensiva.

Cenni di produzione di sciami artificiali, pacchi d'ape, regine.

Prodotti dell'alveare con relativo studio di mercato (MARKETING) e commercializzazione (miele, cera, polline, pappa reale, propoli).

##### **Modulo 2 - Tecniche Florovivaistiche E Valorizzazione Delle Produzioni**

Cenni di botanica generale: le forme di vita del mondo vegetale.

Le piante. Classificazioni.

La coltivazione delle piante: produzione in vivaio, le principali produzioni in Italia.

La commercializzazione delle piante.

Il mercato in Italia.

Vivai di vendita, tecniche di manutenzione in vivaio.

Il verde pubblico: alberature stradali, giardini, parchi pubblici: cenni storici e tecnici.

La manutenzione del verde pubblico: le principali lavorazioni richieste

Il tappeto erboso: progettazione, realizzazione e manutenzione.

Attrezzature, ammendanti, concimi. Arboricoltura: siepi, arbusti, fioriture ed altri elementi di arredo vegetale: progettazione, realizzazione e manutenzione. Principali tecniche di lavorazione, attrezzature.

Alberature di tutte le dimensioni. Principali tecniche di messa a dimora e manutenzione attrezzature.

Potature di contenimento e di sviluppo. Cenni di potatura di produzione frutticola.

Approvvigionamento idrico, tecniche di impiantistica: impianti di irrigazione, progettazione, realizzazione e manutenzione.

La difesa delle piante: le principali malattie, la difesa con prodotti tradizionali, la difesa con prodotti biologici.

Elementi di arredo: tecniche di realizzazione opere in legno e in pietra, viali pavimentati ed in terra battuta, staccionate, panchine, cestini, punti luce.

Manutenzione del verde: uso delle macchine, attrezzature, sicurezza

Manutenzione del verde: l'organizzazione del lavoro, stagionalità, produttività

### **Modulo 3 - Cenni Di Marketing Tecniche Di Coltivazione Di Castagno E Valorizzazione Delle Produzioni**

Inquadramento generale del corso

Cenni storici e sociali

Cenni di biologia del castagno

Cenni di agronomia del castagno

Innesti del castagno

La potatura dei castagni

La lavorazione delle castagne

MARKETING DEI PRODOTTI DERIVATI DALLA COLTURA DEL CASTAGNO

### **Modulo 4 - Tecniche Di Coltivazione Di Liquirizia E Valorizzazione Delle Produzioni**

Lavaggio ed essiccazione delle radici

Ambiente pedo-climatico e piante agrarie: i principali elementi del clima ed influenza sulla crescita delle piante.

Il suolo agrario: origine, classificazione, caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche.

L'acqua e l'aria nel terreno.

Ruolo della sostanza organica.

La modifica dei fattori della produzione vegetale agraria: le lavorazioni del suolo e le sistemazioni idraulico-agrarie, principi della concimazione, sistemi di irrigazione, controllo delle piante infestanti.

Impianto e conduzione delle colture: metodi di propagazione delle piante, raccolta e prima trasformazione aziendale, qualità delle produzioni.

Aspetti agronomici della coltivazione della liquirizia.

Introduzione alla patologia vegetale.

Concetto di malattia delle piante. classificazione, importanza economica, sintomatologia e diagnosi delle malattie delle piante.

Parassitismo e sviluppo di una malattia. effetti dei patogeni sulle funzioni fisiologiche delle piante.

Meccanismi di aggressione dei patogeni e di resistenza delle piante.

Principi e metodi di controllo delle malattie delle piante.

Caratteri generali dei funghi, organismi simili a funghi, fitoplasmi, batteri, virus, viroidi e fanerogame parassite, e principali malattie causate da tali agenti biotici.

Cenni su malattie e alterazioni non parassitarie .

Marketing dei prodotti derivati dalla produzione di liquirizia.

### Art. 5 – Certificazione finale

Al termine delle attività formative agli allievi, che avranno raggiunto almeno il 75% delle ore di ogni modulo e superato la verifica finale, sarà rilasciato l'Attestato di partecipazione al corso formativo – 40 ore.

### Art. 6 – Domande di ammissione

La Domanda di ammissione al corso dovrà essere presentata utilizzando il modello che costituisce l'allegato 1 del presente bando (reperibile sul sito internet [www.vitasi.it](http://www.vitasi.it) o presso la segreteria della Cooperativa Sociale Vitasì sita in Via Quarnaro II, n. 34/b – 89135 Reggio Calabria (RC) e dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

- Copia di un documento di identità in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato.

La domanda di ammissione corredata dei documenti di cui sopra, pena l'esclusione, dovrà pervenire in busta chiusa, per posta raccomandata, PEC ([coop.vitasi@pec.it](mailto:coop.vitasi@pec.it)) o brevi manu, entro le ore 12.00 del giorno 22/12/2014 al seguente indirizzo:

**COOPERATIVA SOCIALE VITASI', Via Quarnaro II n. 34/B – 89135 Reggio Calabria (RC).**

La busta dovrà riportare i dati del Mittente e la seguente dicitura:

**“PSR Calabria 2007/2013 ASSE I – Bando selezione allievi – Corso di formazione di 40 ore con valenza tematica legata alla vocazione agricola del territorio e finalizzato alla valorizzazione delle produzioni delle filiere: Apicoltura, Liquirizia, Florovivaistica, Castagno”**

### Art. 7 - Tutela della privacy

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 196/2003, si comunica che i dati raccolti verranno trattati per le finalità connesse all'attività formativa. Ulteriori informazioni potranno essere fornite presso la Segreteria della Cooperativa Sociale Vitasì sita in Via Quarnaro II n. 34/b – 89135 Reggio Calabria (RC), tel./fax 0965/371562, e-mail: [info@vitasi.it](mailto:info@vitasi.it) pec: [coop.vitasi@pec.it](mailto:coop.vitasi@pec.it) La segreteria della Cooperativa sarà aperta, per gli adempimenti di cui sopra e per ulteriori informazioni, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

Reggio Calabria, 25/11/2014

**Il Legale Rappresentante  
Cooperativa Sociale Vitasì Impresa Sociale**



*Alfonso Corrao*