UNIONE EUROPEA
«Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali»

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Regione Calabria
Assessorato Agricoltura,
Foreste e Forestazione

PSR 2007/2013 CALABRIA Seminiamo Sviluppo
Assessorato Agricoltura
Foreste e Forestazione

Vitasì società cooperativa sociale

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: Olio, Lattiero-caseario, Carni e Trasformati, Vino."

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: Olio, Lattiero-caseario, Carni e Trasformati, Vino", 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 5 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 olivicoltura e valorizzazione delle produzioni

Potatura e allevamento
Impianto, concimazione e irrigazione
Avversità e parassiti
Caratteristiche botaniche e anatomiche
Stadi fenologici
Biologia fiorale
Alternanza di produzione
Malattie dell'olivo
Impianto di un uliveto
MARKETING DEI PRODOTTI DERIVATI DALLA COLTURA DEI PRODOTTI DA ULIVO

Modulo 2 - Tecniche di coltivazione di vite e valorizzazione delle produzioni

Caratteristiche botaniche e anatomiche della vite
Fasi fenologiche
La fillossera ed i portainnesti
Tecniche di propagazione
Sistemi di allevamento
Principali tecniche di coltivazione
Malattie della vite
Impianto di un vigneto
MARKETING DEI PRODOTTI DERIVATI DALLA COLTURA DEI PRODOTTI DA VITE

Modulo 3 - Tecniche lattiero-casearie e valorizzazione delle produzioni

Chimica e microbiologia lattiero casearia
Il latte e la sua qualità.
Il caseificio (locali, impianti, attrezzature).
La tecnologia di produzione di formaggi, ricotte e altri derivati del latte.

La gestione degli approvvigionamenti e il controllo delle materie prime e dei fornitori
Il controllo e la verifica dei prodotti finiti; la gestione delle vendite
La sicurezza alimentare (controlli, azioni preventive e correttive, HACCP).
MARKETING DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Modulo 4 - Tecniche carni e trasformati e valorizzazione delle produzioni
Sistemi di qualità nella trasformazione delle carne
Principi di alimentazione
Tipologie di carni di interesse economico e relative razze
Tecniche di macellazione e di produzione dei trasformati
Tagli commerciali
Il sistema di garanzia dell'igiene sul luogo di lavoro
Attività di sensibilizzazione degli operatori agricoli e forestali sul legame tra tutela dell'ambiente e attività agricole e forestali, ivi compreso le pratiche agricole a basso impatto ambientale secondo i criteri di priorità "Per quanto riguarda i temi e campi di formazione/informazione sarà data priorità ai progetti che svolgeranno attività di sensibilizzazione degli operatori agricoli e forestali sul legame tra tutela dell'ambiente e attività agricole e forestali, ivi compreso per quanto riguarda le pratiche agricole a basso impatto ambientale" …. indicati a pagina 6 delle disposizioni attuative per il trattamento delle domande di aiuto);
MARKETING DEI PRODOTTI DI CARNI E TRASFORMATI

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 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) 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: Olio, Lattiero-caseario, Carni e Trasformati, Vino"

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 pec: 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

Cooperativa sociale Vitasì - Impresa sociale
IL PRESIDENTE

(Careri Vittoria)