

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: Agrumi, Fico, Piccoli frutti, Ortofrutta.”

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: Agrumi, Fico, Piccoli Frutti, Ortofrutta”, 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 Ortofrutta E Valorizzazione Delle Produzioni

Economia dei mercati agro-alimentari e processi d'internazionalizzazione ed Economia e strategia aziendali

Tecniche di mercato e comunicazione nel settore agro-alimentare

Controllo e pianificazione aziendale

Distribuzione e logistica dei prodotti ortofrutticoli

Innovazione di prodotto e di processo

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)

Modulo 2 - Tecniche Di Coltivazione Di Agrumi E Valorizzazione Delle Produzioni

Classificazione botanica

Caratteri morfo-biologici

Esigenze pedoclimatiche

Propagazione e portainnesti

Miglioramento genetico

Impianto, concimazione e irrigazione

Forme di allevamento e potatura

Raccolta e conservazione dei frutti

Avversità e parassiti

MARKETING DEI PRODOTTI DERIVATI DALLA COLTURA DEGLI AGRUMI

Modulo 3 - Tecniche Di Coltivazione Di Piccoli Frutti E Valorizzazione Delle Produzioni

Classificazione botanica

Caratteri morfobiologici

Esigenze pedoclimatiche

Propagazione e portainnesti

Miglioramento genetico

Impianto, concimazione e irrigazione

Forme di allevamento e potatura

Raccolta e conservazione dei frutti

Avversità e parassiti

MARKETING DEI PRODOTTI DERIVATI DALLA COLTURA DEI PICCOLI FRUTTI

Modulo 4 - Tecniche Di Coltivazione Di Fico E Valorizzazione Delle Produzioni

Classificazione botanica

Caratteri morfobiologici

Esigenze pedoclimatiche

Propagazione e portainnesti

Miglioramento genetico

Impianto, concimazione e irrigazione

Forme di allevamento e potatura

Raccolta e conservazione dei frutti

Avversità e parassiti

MARKETING DEI PRODOTTI DERIVATI DALLA COLTURA DEL FICO

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 Vitasi 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: 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@vitasì.it pec: coop.vitasì@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**



IL PRESIDENTE



(Careri Vittoria)