



FEASR:
l'Europa investe nelle
aree rurali



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE,
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE CALABRIA



PSR CALABRIA
2007-2013



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MEDITERRANEA
DI REGGIO CALABRIA - DIPARTIMENTO DI AGRARIA



PROGRAMMA SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE CALABRIA 2007-2013 ASSE 1 "MIGLIORAMENTO DELLA COMPETITIVITÀ DEL SETTORE AGRICOLO E FORESTALE"

Misura 111: Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione
Azione1: Progetto con valenza tematica legata alla vocazione agricola del territorio
e finalizzato alla valorizzazione delle produzioni certificate

Codice domanda: 94752164775



CORSO DI BUONE PRATICHE IGIENICHE E GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

PREMESSO CHE:

- La Regione Calabria - Dipartimento 6 - Agricoltura, Foreste, Forestazione, con Decreto Dirigenziale n. 6021 del 18 Aprile 2013 in attuazione del REG.CE 1698/2005 - PSR Calabria 2007-2013, ha approvato l'Avviso Pubblico per la presentazione di progetti di percorsi formativi afferenti l'ASSE 1 "Miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale";
- L'Agenzia Formativa "Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria" si è collocata in posizione utile nell'ambito della graduatoria definitiva pubblicata con DDS n. 10097 del 13 Agosto 2013, pertanto ammessa a finanziamento per la realizzazione del percorso formativo;

È indetta manifestazione d'interesse per la presentazione di domande per la partecipazione al **PROGETTO FORMATIVO "AGRARIA-FORMA" Progetti formativi per una maggiore diffusione delle conoscenze e dei saperi all'interno del mondo agricolo calabrese - CORSO DI BUONE PRATICHE IGIENICHE E GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE 40 ore**, finanziato all'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria per un n. di **36 allievi**.

DESTINATARI

Il corso è rivolto ai laureati delle diverse facoltà scientifiche nelle quali sono stati affrontati gli aspetti legati alla sicurezza alimentare, ai laureati delle diverse facoltà i cui piani di studio sono attinenti agli obiettivi del corso, ai responsabili della sicurezza e della qualità delle aziende che operano nel comparto alimentare, ai titolari di aziende agricole, ai tecnici, ai liberi professionisti ed agli esperti nel campo delle produzioni agricole.

Il corso sarà rivolto a **36 unità tutti di età tra i 18 e i 40 anni ed almeno almeno il 50% dei posti sarà riservato alle giovani donne**.

OBIETTIVI DEL CORSO

"Progetto con valenza tematica legata alla vocazione agricola del territorio e finalizzato alla valorizzazione delle produzioni certificate" atto a fornire conoscenze adeguate per comprendere, predisporre e applicare i passaggi fondamentali per il soddisfacimento dei requisiti in termini di prodotti ottenuti con metodo biologico (Reg. (CE) n. 834/2007) e sicurezza alimentare tramite gli standard: HACCP, BRC e IFS.

MODULI DIDATTICI

1. Produzioni secondo il metodo biologico (Reg. CE n. 834/2007 - 14 ore);
2. Sistemi di gestione della sicurezza alimentare nella GDO (Grande Distribuzione Organizzata - 14 ore);
3. Prerequisiti di buone pratiche igieniche e Sistema HACCP (14 ore); L'utilizzo della metodologia del Filth-test nel sistema di autocontrollo HACCP (4 ore).

MODALITÀ E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE RICHIESTE

I soggetti interessati possono rispondere alla presente manifestazione d'interesse presentando domanda presso una sola agenzia formativa a pena di esclusione.

Le istanze dovranno pervenire entro le ore 12:00 di giorno 5 Gennaio 2015, a pena d'inammissibilità, esclusivamente tramite e-mail al seguente indirizzo: gsa@agraria.unirc.it.

La domanda di adesione potrà essere scaricata dal sito internet <http://www.agraria.unirc.it/>

MODALITÀ DI SELEZIONE

La partecipazione al corso è prevista per n°36 persone. Qualora il numero delle domande d'iscrizione risulti superiore, l'agenzia formativa **Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria** procederà alla valutazione delle istanze per la stesura della graduatoria di merito. L'attribuzione dei punteggi avverrà in base alla griglia di valutazione pubblicata sul sito <http://www.agraria.unirc.it/> che tiene conto dei seguenti requisiti:

- imprenditore agricolo che usufruisce della condizione di IAP ma con scadenza di termini (10 pt)
- esperienza comprovata di almeno 3 anni nel settore di riferimento (6 pt)
- possesso diploma di laurea specifico (8 pt)
- possesso diploma di secondo grado specifico (4 pt)

A parità di punteggio fa fede la data e l'ora di presentazione dell'istanza. La relativa graduatoria sarà consultabile sullo stesso sito internet.

DURATA

La durata complessiva del corso è di 40 ore. Per accedere alle verifiche finali è necessario frequentare almeno il 70% delle ore di ogni modulo. Agli allievi che supereranno le prove finali scritte e orali, verrà rilasciato un **attestato di profitto e partecipazione al CORSO DI BUONE PRATICHE IGIENICHE E GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**.

La partecipazione al corso è gratuita.

SEDE DEL CORSO

Il corso avrà inizio nel mese di Gennaio 2015 e si svolgerà presso l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria, località Feo di Vito (RC).

Ulteriori informazioni possono essere richieste presso la segreteria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria o via mail a gsa@agraria.unirc.it. Inoltre tutte le informazioni necessarie sono consultabili sul sito: <http://www.agraria.unirc.it/>