



**UNIONE EUROPEA – REGIONE PUGLIA
GRUPPO DI AZIONE LOCALE “ALTO SALENTO”
INIZIATIVA COMUNITARIA LEADER PLUS 2000-2006**

.....

Asse I

Strategie territoriali di sviluppo rurale di carattere integrato, pilota e sostenibile

Misura I.6

Potenziamento e riqualificazione delle risorse umane

Azione 6.5

Formazione degli operatori dell'agro-alimentare per l'applicazione integrata delle norme sui sistemi di qualità, tracciabilità e gestione ambientale

RIAPERTURA TERMINI

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE

Il GAL “Alto Salento”, nel quadro dell’Iniziativa Comunitaria Leader Plus ed in attuazione di quanto previsto nel proprio Piano di Sviluppo Locale approvato con Determinazione del Dirigente Area Politica Comunitaria del 13 settembre 2004 n.286 e pubblicata sul BURP n.114 del 23.09.04, riapre i termini per la presentazione di domande di ammissione al corso di formazione relativo alla Misura 1.6 “Potenziamento e riqualificazione delle risorse umane”, Azione 6.5 “**Formazione degli operatori dell’agro-alimentare per l’applicazione integrata delle norme sui sistemi di qualità, tracciabilità e gestione ambientale**”.

Fondi strutturali di riferimento ai fini finanziari e normativi:

FEOGA sezione orientamento, FSE.

Riferimento giuridico

Reg. CE 1784/99, Reg. CE 1685/00, Reg. CE 68/01, Reg. CE 1257/99.

1. Definizione dell’oggetto

L’azione mira a trasmettere le nozioni e metodologie di base per l’attuazione dei sistemi di qualità, di gestione ambientale nelle produzioni agro-alimentari e delle norme sulla sicurezza.

Dopo una prima parte del percorso formativo inerente alle basi teoriche generali, l’attenzione sarà focalizzata sulle specifiche realtà produttive locali, sulle organizzazioni di filiera e sulle strutture integrate. In particolare, saranno trattati seguenti argomenti:

- Le norme tecniche UNI EN ISO 9000:2000;
- Le norme tecniche UNI EN ISO 14000;
- Il regolamento EMAS 2000;
- La tracciabilità e la rintracciabilità- norme UNI;
- L’ECOLABEL e il regolamento CE 1980/2000;
- La sicurezza soprattutto in termini di autocontrollo/HACCP e la normativa di riferimento.

2. Obiettivi

La finalità dei percorsi formativi è quella di fornire le competenze tecniche e pratiche al fine di attuare sistemi di gestione per la qualità produttiva ed ambientale con approccio integrato e di creare le basi per la realizzazione, attuazione e gestione della valorizzazione produttiva/ambientale attraverso un marchio territoriale di qualità

3. Destinatari

Il corso si rivolge a **20 occupati**, che siano:

1. residenti in uno dei comuni dell'area "Alto Salento"(Carovigno, Ceglie Messapica, Ostuni, San Michele Salentino, San Vito dei Normanni)
2. operanti nel settore agricolo, sempre nell'ambito del territorio del GAL "Alto Salento";
3. in possesso, almeno, di diploma di scuola media superiore;
4. non iscritti ad altri interventi formativi con analoghe finalità.

Sarà data priorità ai giovani con meno di 40 anni e alle donne.

Il tasso di aiuto pubblico (FEOGA, Stato, Regione) potrà arrivare fino all'80% del costo totale. E', pertanto, posta a carico di ciascun partecipante una quota d'iscrizione pari ad € 422,00. E', tuttavia, prevista la corresponsione agli allievi di un'indennità oraria pari a € 2,00

4. Durata

Il corso avrà la durata massima di 224 ore e sarà articolato per moduli secondo il seguente schema:

SEMINARI DI SENSIBILIZZAZIONE E COINVOLGIMENTO

20 ORE

(5 seminari di 4 ore ciascuno)

Argomenti

Illustrerà il programma formativo previsto dall'azione e tratterà dei principi e dei criteri di base della politica dell'unione Europea e degli strumenti normativi e metodologici per lo sviluppo, la qualificazione e la valorizzazione del territorio rurale , focalizzando l'attenzione sull'importanza che lo sviluppo del settore agro-alimentare riveste per lo sviluppo rurale e sul valore aggiunto derivante dall'applicazione integrata delle norme sui sistemi di qualità, tracciabilità e gestione ambientale per assicurare la sostenibilità di tale sviluppo.

FORMAZIONE:

Modulo 1 – Gli strumenti normativi della UE per lo sviluppo e la valorizzazione delle attività produttive del territorio rurale

12 ORE

Argomenti

- Strumenti normativi della Unione Europea utilizzabili per lo sviluppo, la qualificazione e la valorizzazione del settore agro-alimentare;
- Principi e criteri delle norme volontarie UNI EN ISO e loro utilizzazione come strumenti di competitività e garanzia;
- I regolamenti per la utilizzazione dei loghi (DOP, IGP, Produzioni Biologiche....), le caratteristiche di processo e prodotto collegate;
- L'approccio operativo integrato e di filiera; i sistemi di qualità produttivi ed ambientali delle filiere produttive.

Modulo 2 – le norme UNI EN ISO 9000

20 ORE

Argomenti

- Applicazione dei principi e dei criteri delle norme tecniche della famiglia UNI EN ISO 9000:2000 alle attività produttive (aziende e filiere, già presenti e consolidate o potenziali) del territorio rurale dell'Alto Salento;
- I punti della ISO 9001:2000 e l'approccio dei processi;
- Esercitazioni teorico/pratiche sull'attuazione della norma.

Modulo 3 – Le norme per controllare l’impatto ambientale (ISO 14000, Reg. EMAS 2000) **30 ORE**

Argomenti

- Applicazione alle attività produttive del territorio rurale (aziende e filiere produttive) dei principi e dei criteri delle norme tecniche della famiglia UNI EN ISO 14000;
- I punti della ISO 14001 e l’approccio per processi;
- Esercitazioni teorico/pratiche sull’attuazione per processi;
- Regolamento EMAS 2000;
- L’ECOLABEL;
- Principi e criteri di attuazione delle norme tecniche UNI EN ISO 14000, del Regolamento EMAS 2000 e delle attività per L’ECOLABEL;
- L’approccio operativo integrato.

Modulo 4 – L’integrazione dei sistemi per la qualità produttiva ed ambientale **14 ORE**

Argomento

- L’integrazione tra i sistemi di qualità ed i sistemi di gestione ambientale;
- Esempi teorici e pratici di integrazione di sistemi ISO 9001 ed ISO 14001;
- Esercitazioni pratiche su possibili esempi territoriali.

Modulo 5 – Rintracciabilità nelle filiere e nelle aziende produttive **20 ORE**

Argomenti

- La tracciabilità e la rintracciabilità nelle filiere e nelle aziende;
- I punti ed i principi per l’attuazione della norma UNI 10939 (sistema di rintracciabilità di filiera agroalimentare) e UNI 11020 (sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari);
- Esercitazioni pratiche su possibili esempi territoriali.

Modulo 6 – La sicurezza e la salubrità nelle produzioni agroalimentiari **20 ORE**

Argomenti

- La sicurezza e la salubrità delle produzioni, soprattutto in termini di autocontrollo – metodo HACCP, principi di integrazione con la normativa obbligatoria collegata;
- I principi ed i criteri del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente;
- L’applicazione del metodo HACCP.

Modulo 7 – I marchi volontari e la normativa di riferimento **8 ORE**

Argomenti

- Le norme volontarie per la qualità;
- Le attività di controllo e la concessione dei marchi;
- La certificazione.

Modulo 8 – la gestione ed il funzionamento dei marchi volontari di qualità **40 ORE**

Argomenti

- I marchi volontari : tipologia e gestione;
- I marchi territoriali;
- Metodologie per la identificazione delle griglie qualitative, delle specifiche di processo, di prodotto e dei livelli di marchio collegati;
- Gli standards qualitativi ed i processi produttivi previsti per il loro raggiungimento;
- Le regole territoriali ed il regolamento di marchio, i disciplinari di produzione collegati alla concessione del marchio;
- La gestione in qualità dei marchi volontari di qualità.

Modulo 9 – Stage **40 ORE**

Argomenti

Lo stage consentirà di realizzare un'esperienza pratica in primarie aziende, in quanto ha lo scopo, attraverso lo sviluppo di progetti operativi e l'affiancamento di esperti del settore di riferimento, di rendere concrete le conoscenze acquisite in aula.

Le assenze totali non potranno superare il 20% del monte ore previsto.

Ai partecipanti verrà rilasciato al termine delle attività didattiche un attestato di partecipazione ed una certificazione delle competenze acquisite durante il corso.

5. Presentazione delle domande

La domanda di partecipazione, redatta utilizzando il modello riportato in allegato A e sottoscritta dal soggetto richiedente, dovrà pervenire, **a pena d'inammissibilità**, a mani o a mezzo posta con raccomandata a/r. , in plico chiuso, presso la sede del Gruppo di Azione Locale "Alto Salento" s.r.l., via Cattedrale, 11 – 72017- Ostuni (Br), entro e non oltre le ore 12,00 del **quarantacinquesimo** giorno naturale e consecutivo alla data di pubblicazione del presente -Avviso di selezione-.

Il plico contenente la domanda dovrà recare, sulla parte esterna, la seguente dicitura **"Azione 6.5 – Formazione degli operatori dell'agroalimentare per l'applicazione integrata delle norme sui sistemi di qualità, tracciabilità e gestione ambientale -**

La domanda dovrà essere corredata da:

- fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- curriculum vitae et studiorum, debitamente sottoscritto;
- certificazione e/o autocertificazione relativa ai titoli di studio
- altra documentazione che il candidato riterrà opportuno inviare ai fini di una più completa valutazione dei requisiti posseduti.

Le domande pervenute al di fuori della data indicata non verranno accolte

6. Modalità di selezione dei partecipanti

Una commissione appositamente nominata dal GAL effettuerà la selezione dei candidati mediante la valutazione del curriculum vitae, dei titoli e l'effettuazione di un colloquio motivazionale.

I criteri di selezione si baseranno su: esperienza maturata nel settore d'intervento (agricoltura), possesso di titolo di studio o partecipazione ad altre attività formative legate al settore d'intervento, motivazione alla creazione d'impresa, capacità di sviluppare relazioni interpersonali.

Il calendario delle prove di selezione, la data di inizio delle attività formative e la sede del corso saranno comunicate ai candidati a mezzo posta.

- Requisiti preferenziali:

Sarà data priorità a coloro che presenteranno contestualmente domanda di partecipazione all'azione 2.3

laurea specifica per le discipline inerenti il corso (laurea in scienze agrarie, scienze forestali ecc.)	punti 10
diploma specifico per le per le discipline inerenti il corso (diploma di perito agrario, agrotecnico ecc.)	punti 8
qualunque tipo di laurea	punti 5
qualunque tipo di diploma	punti 3
meno di 40 anni	punti 10
Sesso femminile	punti 10
massimo punteggio attribuibile	punti 30

Il punteggio dei titoli di studio non è cumulabile.

- Colloquio motivazionale:

massimo punteggio attribuibile	punti 40
---------------------------------------	-----------------

Sarà motivo di esclusione dal corso il mancato possesso dei requisiti dichiarati e/o auto-certificati contenuti nella domanda di ammissione, nonché la mancata consegna della documentazione richiesta prima dell'avvio delle attività corsuali, salvo motivati impedimenti.

In caso di rinuncia da parte di uno o più allievi, saranno convocati, secondo l'ordine di graduatoria, gli altri candidati fino alla copertura dei posti disponibili.

Ai partecipanti sarà fornito gratuitamente il materiale didattico.

7. Disposizioni Finali

Informazioni in merito al presente Avviso potranno essere richieste presso la sede del GAL di Ostuni (Br), via Cattedrale n.11 – Tel. 0831/303998, Fax 0831/306750, e-mail info@galaltosalento.it o altosalento@libero.it dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle 12,00 o in orari preventivamente concordati.

Data di spedizione del presente Avviso 09/10/06

Approvato dal Consiglio di Amministrazione in data 04/10/06 verbale n. 65

Il Responsabile Amministrativo e Finanziario
Dott.ssa Anna Maria GALIZIA

Il Presidente del GAL
Prof. Cosimo PUTIGNANO