



CO.RE.R.A.S (Consorzio Regionale per la Ricerca Applicata e la  
Sperimentazione) Via della Libertà, 203 90143 - PALERMO

**PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE SICILIA 2014-2020**

**Misura 1 – Trasferimento di conoscenza e azioni di informazione**

**Sottomisura 1.1 “Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze”**

## **BANDO N. 1 SELEZIONE ALLIEVI**

Focus Area 3A Progetto “*FOR QUALITY – Formazione per la qualità*”

N. Domanda **54250384267** CUP **G74I20000220009**

**CO.RE.R.A.S (Consorzio Regionale per la Ricerca Applicata e la  
Sperimentazione)  
Via della Libertà, 203 90143 – PALERMO**

### **Art. 1 Finalità**

L'intervento formativo intende sostenere la qualificazione del capitale umano con azioni di formazione specifiche nei seguenti settori:

- Trasformazione dei prodotti tipici e di qualità
- Produzione di birra siciliana
- Strategie di marketing e cooperazione funzionali al potenziamento delle filiere.

In particolare:

L'esperto in preparazione di conserve alimentari deve sapere:

- manipolare i prodotti agroalimentari nel rispetto delle norme di legge;
- acquisire le metodologie per il monitoraggio delle condizioni di igiene;
- controllare i processi microbiologici che sovrintendono alle alterazioni degli alimenti e alle trasformazioni che avvengono nei processi di conservazione;
- organizzare le fasi di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agroalimentari, con particolare attenzione al packaging dei prodotti tipici e di qualità

## Art. 2 INTERVENTI FORMATIVI

Intervento formativo 1.1.\_01: **Esperto in preparazione di conserve alimentari**

Tematica strategica principale: Qualità dei prodotti agroalimentari

Tematica strategica secondaria: Sviluppo di nuovi prodotti, tecnologie e modalità gestionali, strategie di marketing e cooperazione funzionali al potenziamento delle filiere; Trasferimento dei risultati della ricerca scientifica; Ambiente e cambiamenti climatici; Strumenti di gestione del rischio e di prevenzione.

Tematiche strategiche trasversali: Innovazione

- Durata totale della proposta formativa: ore 48

- Sede: Modalità FAD

- Frequenza obbligatoria: 75% ore di corso/altro intervento formativo per l'accesso alla valutazione finale

- Elenco dei moduli in cui si articola la proposta formativa

| N. | Modulo formativo  | ORE | Attività svolta in aula(A), in campo (B), altro (C)* |
|----|---|-----|--|
| 1  | Normativa HACCP da Cat. A   | 12  | C  |
| 2  | Marchi DOP, IGP, IGT, DOC; DOCG, BIO E P.A.T.                                       | 4   | C  |
| 3  | Elementi di merceologia e chimica degli alimenti                                    | 4   | C  |
| 4  | Elementi di microbiologia   | 4   | C  |
| 5  | Tecniche e processi di lavorazione, trasformazione e marketing dei prodotti         | 8   | C  |
| 6  | Tecniche di packaging   | 4   | C  |
| 7  | Organizzazione e logistica di un laboratorio artigianale per le conserve alimentari | 4   | C  |

|        |                                   |    |   |
|--------|-----------------------------------|----|---|
| 8      | Esperienza pratica di laboratorio | 4  | B |
| 9      | Tipologie di organizzazioni       | 4  | C |
| Totale |                                   | 48 |   |

- C = modalità FAD
- B=laboratorio

### Art. 3 DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

E' previsto un numero massimo di 20 partecipanti.

I destinatari della proposta progettuale sono gli addetti (imprenditori agricoli, coltivatori diretti, salariati, lavoratori stagionali, coadiuvanti familiari e collaboratori familiari) dei settori agricolo e agroalimentare che operano nelle zone rurali.

Ove necessario, verrà riservata priorità e riserva di posti pari al 35% per i giovani agricoltori con un'età compresa tra i 18 ed i 40 anni partecipanti alla Misura 6.1 "Aiuti all'avviamento di attività imprenditoriali per i giovani agricoltori".

Inoltre è prevista la riserva del 55% dei posti in favore dei potenziali beneficiari che hanno presentato domande di aiuto per le misure 3, 4, 5, 6, 8, 13, 16 del PSR.

### Art. 4 PUBBLICIZZAZIONE DELL'AVVISO E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Alla domanda di iscrizione, scaricabile sul sito [www.coreras.it](http://www.coreras.it), vanno allegati i seguenti documenti:

- Fotocopia del documento di Identità;
- fotocopia del codice Fiscale;
- copia del titolo di studio o autocertificazione;
- copia del decreto di ammissione a finanziamento ai sensi della Misura 6.1 (se in possesso di questo requisito prioritario);
- copia della domanda di primo insediamento ai sensi della Misura 6.1 (se in possesso di questo requisito prioritario);
- copia della domanda di sostegno presentata ai sensi di una delle misure 3, 4, 5, 6, 8, 13, 16 delPSR (se in possesso di questo requisito prioritario);
- copia documentazione probante la categoria di appartenenza: giovani agricoltori, donne e start up nelle zone rurali, addetti dei settori agricolo, agroalimentare e forestale, dei gestori del territorio, collaboratori e altri operatori economici che siano PMI operanti in zone rurali.

**La domanda dovrà essere firmata e inviata in formato pdf all'indirizzo mail [misura1coreras@gmail.com](mailto:misura1coreras@gmail.com) entro e non oltre il 31 gennaio 2023**

### Art. 5 MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione sarà effettuata nel caso in cui il numero di candidati sia superiore al numero dei posti disponibili. Gli strumenti che saranno utilizzati sono: prova scritta, colloqui individuali e/o di gruppo - valutazione curricula e titoli.

La sede, la data e l'orario delle selezioni saranno indicate con apposito avviso pubblicato sul sito [www.coreras.it](http://www.coreras.it).

Le graduatorie degli idonei alla selezione, verranno stilate in centesimi (per un Max di 100 punti) sulla base dei seguenti criteri:

#### Prove

- Esito Colloqui individuali (max 40 punti)



- Esito prova scritta su argomenti oggetto dei corsi di formazione (max 20 punti)

#### Valutazione Titoli

- Laurea in materie pertinenti i corsi di formazione (max 15 punti)
- Diploma di scuola media superiore (max 10 punti)
- Attestati di qualifica pertinenti (max 5 punti)
- Esperienze lavorative/volontariato/stage/tirocini in settori attinenti l'oggetto dei corsi (max 25 punti). L'esperienza è cumulabile con il punteggio relativo al titolo di studio.

#### Art. 6 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione ai corsi è gratuita. La frequenza è obbligatoria.

L'assenza a più del 15% delle attività cursuali non darà diritto alla valutazione finale per il rilascio dell'Attestato di frequenza. **Per il modulo HACCP Cat. A alla fine del percorso, previa verifica del 100% della presenza nel modulo specifico, è previsto un esame finale che consentirà il rilascio della certificazione abilitante.**

#### Art. 7 SEDI ATTIVITA'

Le attività si svolgeranno in modalità FAD

#### Art. 8 CERTIFICAZIONE FINALE

Verrà rilasciato, agli aventi diritto, Attestato di frequenza con certificazione delle competenze e Attestato abilitativo HACCP Cat. A

#### Art. 9 CONTATTI ED INFORMAZIONI

Per informazioni e chiarimenti relativi all'iscrizione contattare la Segreteria ai seguenti recapiti:

- 3283259054
- [www.coreras.it](http://www.coreras.it)
- e mail: [misura1coreras@gmail.com](mailto:misura1coreras@gmail.com)

#### Art. 10 CONTROLLI

Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo dell'Assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca mediterranea - Dipartimento Agricoltura e di tutti gli altri organi individuati dalla legge.

Palermo, 13 Gennaio 2023

Il Presidente

Prof. Gianfranco Badami

