PSR ABRUZZO 2014/2020 – MISURA 19 – INTERVENTO 19.2.1.TV1 "SVILUPPO E INNOVAZIONE DELLE FILIERE E DEI SISTEMI PRODUTTIVI LOCALI"

CUP C39E20000060009

AVVISO PER LA SELEZIONE DEI PARTECIPANTI ALLE ATTIVITÀ FORMATIVE DA REALIZZARSI NELL'AMBITO DEL PROGETTO "AIUTO ALL'AVVIAMENTO PROFESSIONALE E RECUPERO DI ANTICHI MESTIERI" (19.2.1.TV1.4)

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it

INDICE

1. PREMESSA Pag. 3
2. FINALITA' E RISULTATI ATTESI Pag. 3
3. ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI Pag. 4
4. DESTINATARI DELL'INTERVENTO FORMATIVO Pag. 7
5. MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE SELLE CANDIDATURE Pag. 8
6. MODALITA' DI SELEZIONE Pag. 9
7. MODALITA' DI EROGAZIONE DEI CORSI Pag. 9
8. TUTELA DELLA PRIVACY Pag. 10

1. Premessa

Il GAL Terreverdi Teramane, in attuazione della propria Strategia di Sviluppo Locale, sta procedendo alla realizzazione del progetto denominato "AIUTO ALL'AVVIAMENTO PROFESSIONALE E RECUPERO DI ANTICHI MESTIERI" (19.2.1.TV1.4) con l'obiettivo di favorire la creazione di nuove opportunità di lavoro creando le condizioni per la nascita di nuove realtà imprenditoriali nel territorio dell'area GAL.

A questo scopo, il Gal Terreverdi Teramane organizza attività formative rivolte alla creazione di figure professionali altamente specialistiche, da impiegare in primis nel settore agricolo, scaturite dai fabbisogni formativi emersi a seguito di un'analisi svolta nel territorio di riferimento e di seguito riportati:

1. inadeguatezza delle abilità e delle tecniche specifiche per la cura del patrimonio arboreo (viti e piante da frutto);
2. necessità di qualificare le abilità e le competenze nei processi di panificazione e nell'utilizzo di nuove e antiche farine;
3. necessità di aumentare e migliorare le abilità degli operatori nella lavorazione delle diverse tipologie del prodotto carne;
4. qualificare gli operatori nei processi di trasformazione alimentare secondo i dettami della qualità e della sicurezza degli alimenti.

2. Finalità e risultati attesi

I percorsi formativi andranno a sostenere la realizzazione di interventi per la creazione e il rafforzamento di professionalità in grado di valorizzare, a loro volta, il sistema economico e culturale locale, favorendone l'occupazione e la creazione di impresa.

L'azione di formazione mira alla creazione di figure professionali capaci di adattarsi e rispondere alle esigenze del settore primario e, contestualmente, favorire il contesto per l'avvio di azioni di cooperazione basate sull'incontro della domanda e dell'offerta delle opportunità, anche in termini di nuove attività e progetti avviati dalle imprese locali che coinvolgono le professionalità individuate.

Sarà posta particolare attenzione al coinvolgimento ed alla partecipazione di soggetti svantaggiati e/o marginali.

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it

3. Articolazione di percorsi formativi

Il progetto "Aiuto all'avviamento professionale e recupero di antichi mestieri" prevede la realizzazione di quattro percorsi formativi, così articolati:

I PERCORSO FORMATIVO

Denominazione	**POTATORE DI PIANTE DA FRUTTO**
Durata	48 ore
Metodologia didattica	Modalità mista (lezioni in aula ed esperienza laboratoriale)
Fabbisogno specifico e obiettivi	Il fabbisogno nasce dalla constatazione che, soprattutto per ciò che riguarda la vite e l'olivo, le attività legate alla potatura spesso vengono svolte da operatori non provenienti dall'area del GAL Terreverdi Teramane, testimoniando la scarsa presenza nell'area di figure professionali adeguate alla domanda e particolarmente consistenti per la vocazione vitivinicola e olearia del territorio. L'obiettivo principale del corso è quello di consentire ai discenti di eseguire la potatura delle piante, selezionando le tecniche più opportune a partire dalla specie vegetale da potare, provvedendo, inoltre, alla raccolta dei residui vegetali tagliati e alla manutenzione dell'attrezzatura utilizzata.
Argomenti e contenuti del percorso	• Elementi di botanica e arboricoltura; • Tecniche e metodi di potatura; • Caratteristiche e condizioni d'uso di strumenti e attrezzature manuali e meccaniche per la potatura; • Periodi di potatura in relazione al tipo e alle esigenze delle piante; • Norme e procedure di raccolta del materiale tagliato (erba, rami e foglie) per il loro smaltimento e/o utilizzo; • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro e normativa Covid-19.

II PERCORSO FORMATIVO

Denominazione	**PANIFICATORE**
Durata	80 ore
Metodologia didattica	Modalità mista (lezioni in aula ed esperienza laboratoriale)

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it

Fabbisogno specifico e obiettivi	Il territorio di riferimento ha una importante tradizione in merito alla filiera del pane e dei prodotti da forno. Nell'ambito del settore si riscontra la difficoltà delle imprese agricole ed artigiane a reperire personale qualificato e l'assenza di percorsi formativi dedicati. Tali problematiche si riversano indirettamente anche nella fase del passaggio generazionale. La vocazione del territorio in termini di produzione agricola, dal lato delle materie prime, e, dal lato della trasformazione dei prodotti tipici artigianali, sono lo stimolo del percorso proposto. L'obiettivo principale del corso è quello di consentire ai discenti di compiere la spezzatura e la formatura dei prodotti di panetteria tradizionale ed artigianale, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati.
Argomenti e contenuti del percorso	• Principi di merceologia e tecnologia alimentare; • Preparare e conservare materie prime e semilavorati; • Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP; • Lavorare gli impasti; • Dividere e modellare l'impasto; • Controllare la lievitazione; • Preparare creme, farce e complementi di guarnizione; • Cuocere e rifinire il pane ed i prodotti da forno; • Confezionare ed esporre il prodotto; • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro e normativa Covid-19.

III PERCORSO FORMATIVO

Denominazione	**OPERATORE SEZIONAMENTO LAVORAZIONE E STAGIONATURA CARNI**
Durata	80 ore
Metodologia didattica	Modalità mista (lezioni in aula ed esperienza laboratoriale)
Fabbisogno specifico e obiettivi	L'operatore di sezionamento, lavorazione e stagionatura delle carni è una figura che da qualche anno sta avendo particolare risalto in quanto gli operatori del settore non trovano facilmente personale sufficientemente preparato a svolgere questa funzione. Queste difficoltà si riscontrano non solo nella produzione industriale ma anche nell'ambito dell'intero processo della filiera agroalimentare passando per la lavorazione artigianale ed agricola fino ad arrivare alla fase della ristorazione.

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it

	Gli obiettivi principali del corso sono quelli di consentire ai discenti di ottenere i quarti e i tagli anatomici per la porzionatura o semilavorati pronti per la trasformazione e la frollatura all'aria e in celle frigorifere a temperatura costante nel rispetto dei tempi previsti.
Argomenti e contenuti del percorso	• Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione; • Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie; • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP; • Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne; • Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, lavorazioni, conservazione/stagionatura, controlli; • Principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei; • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc.; • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro e normativa Covid-19.

IV PERCORSO FORMATIVO

Denominazione	**TRASFORMAZIONE ALIMENTARE**
Destinatari privilegiati	Percorso rivolto specificatamente ai soggetti svantaggiati individuati, in via prioritaria, nei lavoratori ultra 50enni con precedenza ai disoccupati
Durata	90 ore
Metodologia didattica	Modalità mista (lezioni in aula ed esperienza laboratoriale)
Fabbisogno specifico e obiettivi	L'area del GAL Terreverdi Teramane è fortemente caratterizzata dalla presenza di piante erbacee spontanee in particolare la liquirizia e il prugnolo. Queste piante hanno importanti proprietà salutari e nel corso dei decenni, soprattutto per la liquirizia, hanno consentito lo sviluppo di interessanti esperienze imprenditoriali di successo. Lo stesso discorso, anche se per certi aspetti diverso, riguarda la pianta del pomodoro. La tradizione

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it

	della preparazione delle conserve a livello familiare va scomparendo. Permane, tuttavia, la volontà di mantenere, nella tradizione gastronomica, l'uso di tali prodotti che vengono oggi commissionati direttamente ai produttori. La tipologia di corso, oltre a soddisfare le richieste provenienti dal sistema imprenditoriale locale di personale specializzato, consentirà ai discenti di acquisire le principali nozioni in merito alla creazione d'impresa, in modo da poter verificare le proprie vocazioni imprenditoriali, sperimentarsi cioè in percorsi di autoimprenditorialità in un ambito sicuramente ricco di opportunità di mercato non solo locale.
Argomenti e contenuti del percorso	• Classificazione della frutta e degli ortaggi, delle spezie e delle erbe aromatiche; • Fasi della trasformazione delle diverse tipologie di prodotto (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento, macinazione e miscelazione ecc.); • Caratteristiche e modalità di utilizzo degli ingredienti utilizzati per la produzione di conservati: metodi e tecniche di conservazione; • Pulizia, setacciatura e disinfestazione delle spezie e delle erbe aromatiche; • Le reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella trasformazione e conservazione di frutta e ortaggi; • Tecniche di conservazione e salvaguardia della qualità del prodotto (correzione di acidità, stabilizzazione, standardizzazione, pastorizzazione, raffreddamento, ecc.); • Etichettatura dei prodotti, tracciabilità e rintracciabilità; • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro e normativa Covid-19; • Norme di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) comunitarie, nazionali e regionali; • Nozioni per l'avvio di un'attività imprenditoriale.

4. Destinatari dei percorsi formativi

Ogni percorso formativo potrà accogliere un minimo di 8 allievi.

Il numero di allievi potrà essere aumentato in caso di maggiore richiesta di partecipazione, fermi restando i limiti legati alla normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ed alle disposizioni e regolamenti in atto prescritti dall'emergenza sanitaria da Covid-19.

Possono presentare la propria candidatura:

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it

- titolari e/o addetti in aziende singole o disponibili ad aggregazioni;
- titolari e/o addetti in imprese anche in forma associata;
- operatori economici;
- giovani;
- disoccupati;
- soggetti svantaggiati e/o marginali.

I candidati che presentano domanda di partecipazione devono essere **maggiorenni** e **residenti**, o avere **sede legale e/o operativa** dell'impresa, all'interno dei Comuni dell'**area Gal Terreverdi Teramane**: Colonnella, Controguerra, Ancarano, Sant'Egidio alla Vibrata, Torano Nuovo, Nereto, Corropoli, Sant'Omero, Bellante, Mosciano Sant'Angelo, Castellalto, Notaresco, Morro d'Oro, Cellino Attanasio e nelle aree rurali dei Comuni di Martinsicuro, Alba Adriatica, Tortoreto, Giulianova, Roseto degli Abruzzi, Pineto, Silvi (con esclusione delle zone urbane).

5. Modalità e termini per la presentazione della domanda di partecipazione

Per candidarsi al percorso formativo i soggetti interessati dovranno presentare la seguente documentazione:

1) Domanda di partecipazione	La domanda deve essere redatta con l'allegato modello "A" che dovrà essere compilato in ogni sua parte nel rispetto delle indicazioni riportate e sottoscritto in calce dal candidato.
2) Autodichiarazione possesso dei requisiti di accesso	Dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., nella quale il candidato dichiara il possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente Avviso; la dichiarazione è contenuta della Domanda di partecipazione modello "A".
3) Documento di identità	Copia fronte retro di un documento di identità in corso di validità del candidato

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it

In merito alle modalità di presentazione delle domande di partecipazione, i candidati dovranno inoltrare, anche a mezzo soggetto delegato, tutta la documentazione sopra indicata **a mezzo PEC** (posta elettronica certificata) all'indirizzo **galterreverdi.te@cia.legalmail.it** indicando nell'oggetto della PEC "**FORMAZIONE ANTICHI MESTIERI**".

Le candidature dovranno pervenire entro il 26/04/2021.

Ogni candidato potrà partecipare ad un solo percorso formativo tra quelli descritti nel precedente art. 3, esplicitando la scelta nella Domanda di partecipazione (modello A).

6. Modalità di selezione

L'attività di ammissione dei candidati si esplicherà con la verifica della ricevibilità ed ammissibilità delle istanze pervenute.

L'attività di selezione dei candidati mira a verificare, oltre alle condizioni di ricevibilità ed ammissibilità delle istanze, il possesso dei requisiti motivazionali ed attitudinali di accesso al percorso formativo.

La valutazione dei requisiti formali e premiali (minore età dei partecipanti, stato di disoccupazione o inoccupazione, soggetti svantaggiati e/o marginali) avverrà attraverso la valutazione delle informazioni fornite dal partecipante nella Domanda di partecipazione.

Relativamente al percorso formativo n. IV "TRASFORMAZIONE ALIMENTARE" la priorità sarà data ai soggetti svantaggiati individuati nei lavoratori ultra-50enni, con precedenza nei confronti di coloro che si trovino in stato di disoccupazione.

7. Modalità di erogazione dei percorsi formativi

Le attività formative si svolgeranno principalmente nella modalità FAD (formazione a distanza) con utilizzo di apposita piattaforma web. Le attività di natura laboratoriale si svolgeranno presso laboratori autorizzati in aziende localizzate in area Gal e inerenti alle tipologie economiche produttive di interesse.

Le attività progettuali non prevedono costi a carico dei partecipanti né rimborsi spese.

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it

8. Tutela della privacy

I dati che il candidato è chiamato a fornire sono obbligatori ai fini della partecipazione alla presente procedura. Essi saranno utilizzati per tutti gli adempimenti connessi alla procedura cui si riferiscono e verranno raccolti, elaborati e archiviati, anche tramite supporti informatici, comunicati alla struttura del GAL coinvolta nel procedimento. Altresì, i dati di cui sopra verranno comunicati a collaboratori esterni per finalità inerenti alla gestione delle procedure legate alla realizzazione delle attività. Il titolare dei dati è la società GAL Terreverdi Teramane società consortile cooperativa a r.l.

L'interessato gode dei diritti di cui agli articoli dal 15 al 22 del Reg. UE n. 2016/679, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Nereto, li 26/03/2021

Gal Terreverdi Teramane
Il Direttore
Dott.ssa Rosalia Montefusco

GAL TERREVERDI TERAMANE SOCIETÀ CONSORTILE COOPERATIVA A R. L.
Sede legale: Piazza Marconi, snc c/o C.I.A. 64015 NERETO (TE)
Unità operativa: Strada Provinciale n. 22/a, 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)
CF/P.IVA n. 019751106750 - E-mail: info@galterreverditeramane.it – PEC: galterreverdi.te@cia.legalmail.it