

Avviso 1 del 03/09/2015

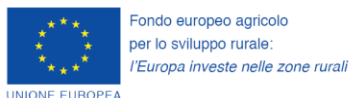
Misura 111 del PSR Campania 2007/2013 – annualità 2010” (DRD 388/2013)

Nell’ambito del PSR Campania 2007-2013 Misura 111 del PSR Campania 2007/2013 – annualità 2010” (DRD 388/2013) la Cosvitec soc Cons a rl realizzerà n. 6 interventi di formazione di 100 ore cadauno nel periodo settembre-ottobre 2015.

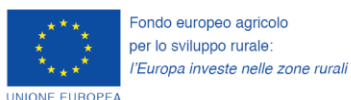
I percorsi formativi proposti mirano a migliorare la competitività delle produzioni e servizi locali attraverso azioni di innovazione tecnologica e di processo puntando sulla qualità, sulla sicurezza alimentare e favorendo lo sviluppo di metodi produttivi sostenibili.

Gli interventi formativi riguardano il seguente indirizzo formativo: **Agricolo** e in particolare:

TITOLO	SEDE	DESCRIZIONE/OBIETTIVO
I AV – Azioni volte ad accrescere le competenze sulla gestione delle attività in materia di sicurezza alimentare AVELLINO	Comune di Fontanarosa (AV)	Il corso sarà organizzato in una primissima e breve fase propedeutica in cui si cercherà di costruire un clima di aula condiviso, utile al confronto didattico per tutta la durata del corso. Successivamente al fine di rafforzare le conoscenze tecniche e metodologiche dei discenti dal punto di vista professionale saranno fornite informazioni riguardanti le pratiche da adottare in materia di igiene degli alimenti anche al fine di ottemperare alle norme vigenti. Proseguirà la formazione sui principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite, fornendo una competenza professionale a tecnici destinati ad operare nel settore della viticoltura e della gestione delle aziende viti-vinicole. La terza fase fornirà ai discenti l'approfondimento delle varie tipologie di vini, la legislazione e le eventuali classificazioni seguite in ogni nazione e/o regione del mondo. La formazione in aula sarà intervallata da visite giornaliere atte mostrare la concreta applicazione delle attività sviluppate all'interno del processo formativo, grazie a tali visite i discenti potranno realizzare un utile e proficuo dibattito sui temi trattati in aula.
II AV – Azioni volte ad accrescere le competenze sulla gestione delle attività in materia di sicurezza alimentare AVELLINO	Comune di Montemarano (AV)	Le tematiche specifiche riguarderanno: - la Sicurezza alimentare e legislazione vitivinicola - Elementi di viticoltura e Elementi di microbiologia - Enologia e pratiche enologiche nel rispetto della sicurezza alimentare - Diversificazione ed integrazione del reddito agricolo



<p>III AV – Corso di tecniche di produzione integrata e biologica AVELLINO</p>	<p>Comune di Ariano Irpino (AV)</p>	<p>Il percorso didattico terrà conto della necessità di realizzare delle attività didattiche pratiche che mettano in relazione allievi di età differenti, sfruttando il valore aggiunto della diversità del background di riferimento e dell'attualizzazione delle expertise. Il corso nello specifico tratterà nella prima fase delle caratteristiche del settore biologico, il mercato di sbocco e le opportunità. Successivamente si focalizzerà sugli aspetti tecnici di progettazione ed allevamento dell'oliveto biologico. Proseguirà la formazione sulle tecniche di protezione fitosanitaria con pratiche biologiche, senza uso di prodotti chimici, e proseguirà con le tecniche di raccolta e trasformazione sempre secondo procedure biologiche.</p>
<p>IV AV – Corso di tecniche di produzione integrata e biologica AVELLINO</p>	<p>Comune di Castel Baronia (AV)</p>	<p>La terza fase fornirà ai discenti gli approfondimenti dal punto di vista tecnico legislativo, la conoscenza delle norme che regolamentano il settore biologico in Italia ed in Europa e gli aspetti di classificazione e certificazione biologica ed integrata. La formazione in aula sarà intervallata da visite giornaliere atte mostrare la concreta applicazione delle attività sviluppate all'interno del processo formativo, grazie a tali visite i discenti potranno realizzare un utile e proficuo dibattito sui temi trattati in aula. Le visite guidate saranno organizzate in concomitanza alla realizzazione di attività in campo.</p>
<p>V AV – Corso di biodiversità e salvaguardia del paesaggio AVELLINO</p>	<p>Comune di Flumeri (AV)</p>	<p>Il corso nello specifico si concentrerà sullo studio delle tecniche e delle metodologie utilizzate all'interno del settore castanicolo implementabili dai nostri operatori agricoli, forestali e delle imprese. Nello specifico il corso sarà organizzato in una primissima e breve fase propedeutica in cui si cercherà di costruire un clima di aula condiviso, utile al confronto didattico per tutta la durata del corso. Successivamente, al fine di rafforzare le conoscenze tecniche e metodologiche dei discenti dal punto di vista professionale, saranno fornite informazioni riguardanti le "Linee regionali di indirizzo agronomico per prevenire e contenere il degrado vegetativo e produttivo dei castagneti da frutto". Grazie a tale documento, saranno trattati e sviluppati tutti gli aspetti gestionali e metodologici legati alla salvaguardia del benessere della filiera castanicola. La formazione in aula sarà infine seguita da visite guidate giornaliere atte a mostrare la realtà aziendale di riferimento</p>



VI AV – Corso di biodiversità e salvaguardia del paesaggio AVELLINO	Comune di Volturara (AV)	<p>per favorire uno scambio di punti di vista tra discenti, docenti ed esperti del settore e/o imprenditori. Le visite guidate saranno organizzate in concomitanza alla realizzazione di attività in campo. Le tematiche specifiche riguarderanno:</p> <ul style="list-style-type: none">-La castanicoltura in Campania: contesto produttivo e problematiche prioritarie;-Misure di carattere agronomico per prevenire e contenere il degrado vegetativo, produttivo e sanitario del castagneto da frutto. I benefici ambientali che i castagneti apportano, attraverso la salvaguardia dell'assetto ambientale e idrogeologico, la tutela della biodiversità e la conservazione del paesaggio rurale. <p>Ad esse si aggiungono:</p> <ul style="list-style-type: none">-I vantaggi derivanti dall'associazionismo per far fronte alla concorrenza internazionale;-La valorizzazione della multifunzionalità delle aziende castanicole.
---	--------------------------	--

Destinatari

Ogni attività formativa è rivolta a 15 partecipanti in possesso dei seguenti requisiti:

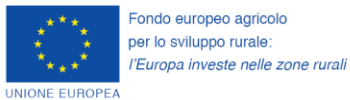
- **abbiano già compiuto il 18esimo anno di età;**
- **non abbiano già compiuto il 66esimo anno di età;**
- **operatori agricoli e forestali, operatori delle imprese agroalimentari**
- genere maschile e/o femminile
- residenza nella Regione Campania;

Modalità di presentazione delle domande

Il modello di domanda d'iscrizione, in formato elettronico, può essere scaricato dal sito www.sito.regione.campania.it/agricoltura o richiesto presso la sede della Cosvitec Soc Cons a r.l. Le domande di iscrizione debitamente compilate devono essere consegnate personalmente, *in formato elettronico*, unitamente ad una fotocopia del documento di identità alla Cosvitec Soc Cons a r.l. sita in via Brece a Sant'Erasmus 114-114 Napoli dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 17.30. La Cosvitec acquisita l'istanza provvederà a stamparla e a farla firmare dal richiedente.

Modalità di selezione

Qualora il numero delle domande di iscrizione sia superiore al numero massimo di partecipanti previsti (15), la Cosvitec procederà alla valutazione delle istanze per la stesura della graduatoria di merito. A parità di punteggio, prevarrà il criterio dell'ordine di protocollo di arrivo. L'attribuzione dei punteggi avverrà sulla base della griglia di selezione (all.F_griglia parametri di valutazione) e consultabile al seguente indirizzo:



http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/PSR_2007_2013/111.html nella sezione “Allegati linee guida STAPA CePICA” Allegato E - Griglia di parametri di valutazione mis.111 e 331.

Durata e struttura

Gli interventi formativi hanno una durata di 100 ore tra teoria e pratica. In ogni intervento formativo saranno realizzate una o più visite di studio della durata di uno o più giorni. Le visite di studio sono viaggi organizzati in realtà d’eccellenza per approfondire e verificare sul campo alcune delle tematiche trattate durante il corso.

Attestato

Ai partecipanti che abbiano frequentato almeno l’80% delle ore di corso complessive previste e superato con esito positivo l’esame finale viene rilasciato un attestato di frequenza.

Termine presentazione domande

Il termine per la presentazione delle domande è il giorno 11 Settembre 2015 alle ore 16:00.

La partecipazione è completamente gratuita

Informazioni

Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi alla segreteria della Cosvitec sita in via Brece a Sant’Erasmus o telefonare al seguente numero 081 562 12 92.

Amministratore Unico
cosvitec Soc. Consca r.l.
Amministratore Unico
Antonietta Palmbo
Antonietta Palmbo