



AVVISO PUBBLICO PER L'APERTURA DELLE ISCRIZIONI AL CORSO

“OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI ” PORII69FG121201901

Progetti personalizzati di orientamento, formazione e accompagnamento nella vita attiva per donne in condizione di disagio sociale, approvato con D.D. n° 898 del 15/04/2013 dalla Provincia di Foggia - Settore Formazione professionale e pubblicato sul BURP n. 57 del 24/04/2013. Intervento finanziato con le risorse del POR Puglia per il FSE 2007/2013, Asse II, Occupabilità (categoria di spesa 69), di cui il 40% a carico del FSE, 50% a carico del Fondo di Rotazione di cui all'art. 5 della Legge n. 183/87, quale contributo pubblico nazionale, 10% a carico del bilancio regionale.

Art. 1

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

L'operatore della trasformazione agroalimentare- conservazione e trasformazione degli alimenti è una figura professionale polivalente sempre più richiesta dal mercato artigianale e industriale che possiede abilità operative nelle lavorazioni degli alimenti. Partendo dalle esigenze del committente, è in grado di conferire all'alimento di base una nuova impostazione per forma e gusto, che permette di arricchire l'alimento stesso e di rendere attraente l'alimento di base.

L'operatore della trasformazione agroalimentare esegue tutti quei compiti legati alla preparazione e conservazione dei prodotti alimentari e conosce le diverse tipologie di merci. Al termine del corso sarà in grado di:

- Applicare le norme igieniche e sanitarie del settore alimentare;
- Conoscere l'organizzazione di un laboratorio alimentare in tutte le sue parti;
- Individuare e applicare un metodo di conservazione appropriato per ogni tipo merceologico di alimento;
- Conoscere le caratteristiche dei diversi prodotti, compresi quelli legati alla tradizione locale;
- Confezionare piatti pronti;
- Disporre la merce;
- Parlare con il cliente, seguirlo e consigliarlo nell'acquisto.

Competenze tecnico-professionali specifiche:

- Realizzare la preparazione di prodotti gastronomici del proprio territorio riconoscendone e valorizzandone le peculiarità;
- Individuare un metodo di conservazione appropriato per ogni tipo merceologico di alimento;
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.);
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Operare secondo criteri di qualità stabili per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base di standard prefissati di processo;
- Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene;
- Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio di prodotti applicando i profili normativi di igiene.



**Art. 2
ORGANIZZAZIONE CORSO**

Durata complessiva didattica e stage in ore **600 ore**
 Lezioni teoriche, pratiche, esercitazioni, visite guidate **360 ore**
 Stage **240 ore in azienda**
 Accompagnamento al lavoro (attività extra-corsuale) **100 ore**
 Sede di svolgimento **ENAC PUGLIA Via XXV Aprile 74 Foggia**
 Orari di svolgimento **8.30-13.30 dal Lunedì al Venerdì (con possibile variazione in riferimento alle disponibilità specifiche dell'utenza)**

Partner del progetto

ENAC NAZIONALE, AMBITO TERRITORIALE DI TROIA, AMBITO TERRITORIALE APPENNINO DAUNO SETTENDRIONALE- DISTRETTO SOCIO SANITARIO N°3 AZ. U.S.L. FG., CISL DI FOGGIA, FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI DI FOGGIA, DONNE IN RETE, CONSERVE ALIMENTARI FUTURAGRI S.P.A., LA BELLA DI CERIGNOLA S.C.A., FARRIS S.R.L., APROL FOGGIA SOC., AZIENDA AGRICOLA FERRUCCI EZIO GIUSEPPE, AZIENDA AGRICOLA FERRUCCI DONATO

Articolazione didattica

UNITÀ FORMATIVA	MODULI	MODULI	Teoria	Pratic a	Visite guidat e	Totale
MATERIE DI BASE (30 ore)	1	ITALIANO DI BASE				10
	2	MATEMATICA DI BASE				10
	3	CHIMICA E FISICA DI BASE				10
PROFESSIONALIZZANTE (240 ore)	4	AGRONOMIA GENERALE E COLTIVAZIONE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	25		5	30
	5	RACCOLTA E MOVIMENTAZIONE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	35	10	5	50
	6	PROCESSI DI CONDIZIONAMENTO, TRASFORMAZIONE, TECNOLOGIA E CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	50	25	5	80
	7	PRODUZIONE E FILIERE AGROALIMENTARI DI SPECIE ORTIVE E FRUTTICOLE	40			40
	8	PRODOTTI DI IV GAMMA	20			20
	9	MERCATO, EVOLUZIONE E PROSPETTIVE DEL SETTORE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRASFORMATI	15		5	20
TRASVERSALE (90 ore)	10	ORIENTAMENTO E BILANCIO DELLE COMPETENZE INDIVIDUALIZZATO	25		5	30
	11	INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE ALLE TEMATICHE DELL'AMBIENTE E DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE	8			8
	12	INFORMAZIONE E FORMAZIONE RELATIVO ALLA APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA DI PARI OPPORTUNITÀ	6			6
	13	INFORMAZIONE E FORMAZIONE RELATIVO ALLA APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	16			16
	14	ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	5	25		30
TOTALE ATTIVITÀ DIDATTICA			245	60	25	360
STAGE						240
TOTALE						600



ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARE	Accompagnamento alla vita attiva	100
	Orientamento e Counselling	Modalità sportello 30

Art. 3 REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Il corso è rivolto a n.15 donne disoccupate o inoccupate, in condizione di disagio. Anche in considerazione di quanto stabilito dal Reg. CE 800/208, art. 2, commi 18-20, si ritengono in condizione di disagio le donne che:

- sono afflitte da povertà, dipendenze, carcere, disagio minorile, prostituzione;
- non hanno un impiego regolarmente retribuito e non possiedono un diploma di scuola media superiore o una qualifica professionale;
- non hanno un impiego regolarmente retribuito e hanno più di 50 anni di età;
- non hanno un impiego regolarmente retribuito e vivono sole con persone a carico;
- non hanno un impiego regolarmente retribuito e sono immigrate;
- non hanno un impiego regolarmente retribuito e sono riconosciute disabili ai sensi dell'ordinamento nazionale o hanno impedimenti accertati che dipendono da un handicap fisico, mentale o psichico

Art. 4 MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora il numero delle domande d'iscrizione pervenute fosse superiore a n. 15, l'ENAC PUGLIA, accertato il possesso dei requisiti di accesso, svolgerà le selezioni di ammissione strutturandole nel seguente modo:

- prova scritta: test attitudinale e/o questionario;
- colloquio motivazionale.

La procedura, i criteri, i termini e le modalità delle selezioni saranno disciplinate da specifico Regolamento.

Art. 5 CERTIFICAZIONI E RICONOSCENTI

Non sarà corrisposta alcuna indennità di frequenza.

Saranno riconosciute le spese viaggio solo con mezzi pubblici.

Le allieve, al termine del **Modulo 14** - "Alfabetizzazione informatica" - conseguiranno la **certificazione ECDL - E- Citizen** secondo il regolamento interno.

Alle allieve che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessive previste, sarà rilasciato, previo superamento degli esami, l'**attestato di qualifica professionale** riconosciuto ai sensi della L. 845/78 art.14 e L.R. 15/02 art.29.

Art. 6 INFORMAZIONI E ISCRIZIONE

Il modulo di iscrizione, parte integrante del presente AVVISO PUBBLICO, può essere ritirato a mano, richiesto per mail a info@enacpuglia.org o scaricato dalla pagina www.enacpuglia.org.

Il modulo potrà essere consegnato a mano – dal **Lunedì al Venerdì** dalle 9:00 alle ore 13:00 e dalle 15:30 alle 19:30 o con raccomandata A/R, unitamente agli allegati, presso la sede ENAC PUGLIA Via XXV Aprile 74, 71121 Foggia. In caso di consegna a mano, l'ENAC PUGLIA restituirà alla candidata, al momento dell'iscrizione, la copia della prima pagina del modello di iscrizione con l'indicazione del numero di protocollo.

E' possibile ricevere maggiori informazioni sul corso presso la segreteria dell'ENAC PUGLIA, scrivendo a info@enacpuglia.org o telefonando al numero 0881.723085.



**Art. 7
TERMINE ISCRIZIONE**

Le iscrizioni si chiuderanno **VENERDÌ 24 GENNAIO 2014 entro le ore 19:30.**

Farà fede solo la data di ricezione della domanda, pertanto non saranno valide le raccomandate A/R pervenute successivamente alla data di chiusura dei termini.

L'ENAC Puglia si riserva la possibilità di posticipare la chiusura delle iscrizioni per motivi organizzativi e gestionali dandone opportuna informazione solo sulla pagina www.enacpuglia.org.

La partecipazione al presente Avviso FG/12/12 è di fatto già l'accettazione incondizionata a quanto previsto dallo stesso

Foggia, 29.11.2013

**La presidente ENAC PUGLIA
Sr. Franca Manfreda**

**Il Direttore ENAC PUGLIA
Dott. Dario Palma**



ENAC Puglia Ente di Formazione Canossiano "C. Figliolia"
Via XXV Aprile 74 Foggia - www.enacpuglia.org – info@enacpuglia.org – 0881.723085



**“OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI ”
PORII69FG121201901**

Riservato ENAC
Prot.
Data
Ora

ENAC Puglia
Via XXV Aprile, 74
71121 - Foggia

Scrivere in modo chiaro e leggibile

La sottoscritta _____
nata a _____ (Prov.) _____ il _____,
residente a _____ (Prov.) _____
Via _____ N. _____
tel. Ab. _____ Cell. _____
E-Mail _____ C. Fisc. _____

CHIEDE

di essere ammessa alla frequenza del Corso “OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI ”PORII69FG121201901, D.D. n° 898 del 15/04/2013 e pubblicato sul BURP n. 57 del 24 Aprile 2013

A tal fine, consapevole delle conseguenze in cui può incorrere in caso di false attestazioni o dichiarazioni mendaci (art.48-76 del D.P.R. 28/12/2000, n°445,) sotto la propria responsabilità dichiara il possesso, alla data di pubblicazione del Bando, dei seguenti Requisiti di Ammissibilità. Pertanto

DICHIARA

- di rientrare all'interno di una o più delle categorie di svantaggio richiamate dal presente Avviso;
- di essere residente nella Regione Puglia;
- di voler essere contattata unicamente ai seguenti numeri telefonici per tutte le comunicazioni inerenti il corso (integrazione documentale, seminari, date per selezioni, etc): _____ / _____; _____ / _____;
- di aver letto e accettare integralmente i contenuti dell'Avviso Pubblico, parte sostanziale alla presente iscrizione;

Nella fase di iscrizione l'ENAC Puglia si riserva la facoltà di valutare i requisiti d'ingresso delle candidate

La partecipazione al presente Avviso FG/12/12 è di fatto già l'accettazione incondizionata a quanto previsto dallo stesso



Consenso ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n.196 in materia di
PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

**Compilando il modulo si intende dare il consenso al trattamento dei dati in ottemperanza al
D.L. n.196 del 30/06/03**

Informativa ai sensi dell'art. 13 D.L. n.196 del 30/06/2003 in materia di "Tutela dei dati personali"
I dati richiesti verranno utilizzati da ENAC PUGLIA, nel pieno rispetto di quanto previsto dal D.L.
n.196 del 30/06/2003 in materia di "Tutela dei dati personali", per gli adempimenti connessi
all'attività dell'Ente (consultazione, utilizzo, analisi, valutazione ed elaborazione puntuale e
statistica) a mezzo archivio e database interni e per gli adempimenti connessi con l'attività di
controllo della pubblica amministrazione referente.

_____, lì _____
(luogo) (data)

In fede _____

Se minorenni si richiede la firma di approvazione del genitore o di chi ne fa le veci:

Grado di parentela

Firma

Si allegano alla domanda i seguenti documenti

- Fotocopia Documento di riconoscimento (anche del genitore se minorenni)
- Fotocopia del Codice Fiscale (anche del genitore se minorenni)
- Attestazione di disoccupazione rilasciato dall'anagrafe dei CPI della Provincia di Foggia
- Certificato ISEE
- Copia conforme all'originale del permesso di soggiorno in caso di persona immigrata
- Copia conforme all'originale attestante lo stato di disabilità ai sensi della L.104/98
(da consegnare unicamente in busta chiusa);