MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA

PSR SICILIA 2014 2022 PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE

CIPA.AT CATANIA
CENTRO ISTRUZIONE PROFESSIONALE AGRICOLA E ASSISTENZA TECNICA SOCIETÀ COOPERATIVA

Prot. n. 226/2025 ***del 21/02/2025***

Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2014-2022.
Misura 1 – Sottomisura 1.1 "Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze".

DECRETO DI CONCESSIONE DEL SOSTEGNO ***D.R.S. n. 1486 del 12/02/2025*** // Codice progetto: **CUP n. G68H25000090007**

Progetto GREENFORM 2024

BANDO ALLIEVI FOCUS AREA 3A

Sedi di svolgimento degli interventi: Catania (CT) Via A. di Sangiuliano, 351

N° 2 edizioni del corso di formazione e aggiornamento per "*ESPERTO IN OLIVICOLTURA DI QUALITÀ*"
intervento formativo 1.1_01 Corsi di formazione e aggiornamento
ore 48 per ciascuna edizione attività formativa in presenza - Numero massimo di partecipanti: 20 allievi per ciascuna edizione

N°	Modulo	Ore
1	Le prospettive dell'olivicoltura nell'ambito della Nuova OCM dell'olio di oliva e delle olive da tavola: aggregazione di prodotto e presenza competitiva sui mercati.	12
2	Il percorso dell'oleoturismo per affermare il valore aggiunto dei prodotti tipi e del Patrimonio Territoriale.	12
3	L'adattamento e la tolleranza ai cambiamenti climatici di cultivar autoctone.	12
4	Le produzioni certificate DOP e IGP ed il ruolo delle OP a tutela del prodotto.	12

intervento formativo 1.1._02 **Workshop**
Numero massimo di partecipanti: 10 per ciascun workshop

N°	Workshop	Ore
1	2 edizioni **Il profilo sensoriale degli oli e le caratteristiche nutraceutiche al centro delle eccellenze del nostro territorio. Identità, Storia e cultura dell'olio principe della Dieta mediterranea.**	4 per ogni edizione
2	2 edizioni **L'adattamento e la tolleranza ai cambiamenti climatici di cultivar autoctone. La ricerca e l'innovazione a supporto di una Olivicoltura al passo con i tempi.**	4 per ogni edizione
3	2 edizioni **Le produzioni certificate DOP e IGP come segmento di qualità per un mercato consapevole in continua evoluzione.**	4 per ogni edizione
4	**Le prospettive dell'olivicoltura nell'ambito della Nuova OCM dell'olio di oliva e delle olive da tavola: Aggregazione di prodotto e presenza competitiva sui mercati.**	4
5	**Il percorso dell'oleoturismo per affermare il valore aggiunto dei prodotti tipi e del Patrimonio Territoriale. Le linee guida e le norme vigenti per esaltare la qualità dei cibi e la qualità del turismo esperienziale.**	4
6	**Una nuova strategia olivicola ed un Piano Olivicolo Nazionale per affrontare le criticità esistenti ed esaltare le potenzialità.**	4
7	**Recupero delle olivete in via di abbandono. Ruolo ambientale e paesaggistico degli uliveti ed il percorso monumentale come segno distintivo della civiltà Millenaria.**	4
8	**Ruolo delle organizzazioni di produttori per il miglioramento di qualità della filiera olivicola.**	4

DESTINATARI

Addetti dei settori agricolo e agroalimentare compresi i coadiuvanti familiari e i collaboratori familiari.
Sarà data priorità ai giovani agricoltori di cui alla sottomisura 6.1, le donne e le start up delle zone rurali.
Nel rispetto delle pari opportunità sarà destinata una riserva del 50% dei posti disponibili alle donne.
I soggetti destinatari sopra richiamati possono partecipare solo in presenza di un fascicolo aziendale costituito dell'azienda familiare a cui fanno riferimento.

MODALITA' DI SELEZIONE

Considerata la tipologia dei destinatari del percorso formativo, qualora le richieste supereranno i posti disponibili, si procederà ad una prima selezione tenendo conto delle priorità individuate dalla Misura. Le selezioni saranno svolte utilizzando come materiale di selezione dei test a risposta multipla seguiti da un colloquio conoscitivo/motivazionale. È di fondamentale importanza il ricorso ad un colloquio conoscitivo/motivazionale per esplorare con il corsista l'effettivo interesse alla frequenza del percorso e allo sviluppo della professionalità richiesta profilo professionale di riferimento.
La selezione si svolgerà presso la sede del corso a Catania (CT) Via A. di Sangiuliano, 351, il **06/03/2025 alle ore 09:30**.
Ultimate le procedure di selezione la Commissione redigerà una graduatoria finale. Si precisa altresì che qualora il numero delle donne sia inferiore alla riserva prevista la graduatoria dei candidati di sesso maschile scorrerà fino alla copertura dei posti vacanti. In caso di ex equo sarà applicata la normativa vigente.
Il 07/03/2025 verrà resa pubblica la graduatoria sul sito internet del CIPA-AT Catania Soc. Coop. (www.cipaatcatania.it).
Coloro che tra i partecipanti volessero contestarla, possono presentare ricorso entro 10 giorni dalla pubblicazione, presso la sede Legale dell'Ente di Via A. di Sangiuliano n. 349 Catania.

INFORMAZIONI / ISCRIZIONI / SCADENZA

Le iscrizioni avverranno da lunedì a venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00 presso la segreteria dell'Ente sita a Catania in via A. Di Sangiuliano n° 351 o, in alternativa, tramite PEC cipaatct@postecert.it sarà possibile compilare o inviare la domanda di iscrizione a cui bisogna allegare: fotocopie del codice fiscale, del titolo di studio e del documento di riconoscimento, fascicolo aziendale nonché ogni ulteriore documentazione probatoria per l'accesso al corso (decreto di insediamento, documentazione INPS o equivalente). La domanda di iscrizione si può, altresì, scaricare dal sito www.cipaatcatania.it. Le modalità di iscrizione al progetto e la gestione delle domande di iscrizione sono conformi al Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e Codice in materia di protezione dei dati personali e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) (trattamento dati personali).
La documentazione dovrà pervenire presso la segreteria **ENTRO il 03/03/2025.**
Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri a seguito di dimissioni e rinunce, secondo l'ordine cronologico di protocollo.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore.

CERTIFICAZIONE FINALE

Alla fine del percorso formativo i corsisti parteciperanno ad una verifica finale in presenza di una Commissione esaminatrice. Coloro che supereranno la prova con esito positivo riceveranno un attestato di qualifica.
Non si può essere ammessi alla verifica finale nel caso in cui non si abbia frequentato il numero minimo di ore di frequenza obbligatoria prevista dal corso.

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura, ai sensi del P.S.R. Sicilia 2014/2020 Misura 1 – Sottomisura 1.1.

INFORMATIVA PRIVACY

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16- "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali". La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal presente bando.

Catania, lì 21 /02/2025

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(Fabio Massimo Altieri)