

AVVISO PUBBLICO

per l'acquisizione di manifestazione di interesse a partecipare ad un percorso finalizzato ad incentivare la trasformazione e la vendita diretta di prodotti vegetali stagionali.

(Approvato con determinazione del Direttore del Servizio Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola n. del).

Art. 1 - Oggetto dell'Avviso

L'Agenzia Laore Sardegna intende acquisire la manifestazione di interesse a partecipare ad un percorso finalizzato ad incentivare la trasformazione e la vendita diretta di prodotti vegetali stagionali.

Art. 2 - Struttura

Il percorso è strutturato nei seguenti 6 moduli didattici facoltativi:

Modulo didattico	Argomenti	Ore
Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali	Trasformazione dei prodotti aziendali stagionali vegetali con approfondimenti su ecotipi locali e prodotti a marchio di qualità certificata. Norme igieniche e sanitarie nella trasformazione dei prodotti agroalimentari, primo condizionamento, preparazione e caratteristiche tecniche delle materie prime, tecniche di produzione e fasi di lavorazione, shelf life e conservazione, l'influenza delle temperature, comportamento degli zuccheri e di additivi o addensanti per la preparazione di salse, passate, conserve, confetture, creme da spalmare e altre preparazioni. Questionario di valutazione finale	24
Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti	Reg CE 178/ 2002 tracciabilità e rintracciabilità, HACCP; Gestione dei registri di carico scarico. Etichettatura Reg 1169/11 principi generali disposizioni cogenti requisiti tecnici informazioni obbligatorie al consumatore. Esercitazioni pratiche. Questionario di valutazione finale	10
Etichettatura norme di settore e informazioni volontarie.	Applicazione pratica delle previsioni normative per tipologia di prodotto: confetture, creme, salse, sott'olio e sottaceti. Etichettatura nutrizionale e claims. Informazioni volontarie. Questionario di valutazione finale	5
Confezionamento e packaging	Il packaging del cibo; L'evoluzione dei materiali per il confezionamento del cibo; Brand identity; La confezione come strumento di marketing; Le politiche di immagine. Questionario di valutazione finale	5
Analisi sensoriale per la valorizzazione dei prodotti aziendali trasformati	La qualità dei prodotti ortofruitticoli: cosa influenza la qualità, correlazioni tra analisi sensoriale ed analisi strumentale. L'influenza del territorio di produzione. Introduzione all'analisi sensoriale, definizione, presupposti, obiettivi, tecniche. Specifiche dell'analisi sensoriale: estrazione dei descrittori per la creazione della scheda di analisi sensoriale (ortaggi). L'influenza delle componenti chimico-nutrizionali dell'ortofrutta sulle percezioni sensoriali. Schede tecniche e caratteristiche gustative di diverse varietà. Degustazioni dei prodotti orticoli trasformati. Test di addestramento.	10
La vendita diretta	Norme amministrative per la vendita diretta in azienda, aspetti igienico-sanitari e fiscali. Questionario di valutazione finale	5

Art. 3 - Edizioni, sedi e date dei moduli didattici

Modulo didattico	Sede	Date e orari	Partecipanti ammissibili/modulo/sede
1) Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali	ATO 1 c/o Agriturismo "Monte Istulargiu", Località Monte Istulargiu Valledoria (SS)	10, 11 e 12 aprile 2017 ore 9.00-18.00	20 partecipanti per modulo/sede
	ATO 2 c/o Agriturismo "Monte Fenosu" - SS Carlo Felice, Muros (SS)	6, 10 e 11 aprile 2017 ore 9.00-18.00	
	ATO 3 c/o Agriturismo "Perughe" Loc. Perughe, 08020 Ovodda (NU)	2, 3 e 4 maggio 2017 ore 9.00-18.00	
	ATO 4 c/o Agriturismo "Sa Loza" - SS 129bis Trasversale Sarda, km 20, Suni (OR)	19, 20 e 21 aprile 2017 ore 9.00-18.00	
	ATO 5 c/o Agriturismo "Archelao" - Località San Quirico, Podere 80, Oristano (OR)	3, 5 e 6 aprile 2017 ore 9.00-18.00	
	ATO 6 c/o Cooperativa Pescatori Tortoli - Tortoli (OG)	27, 30 e 31 marzo 2017 ore 9.00-18.00	
	ATO 7 c/o Agriturismo "Sa Perda Massa" Km 26, S 196 di Villacidro, Villacidro (VS)	28, 29 e 30 marzo 2017 ore 9.00-18.00	
	ATO 8 c/o Agriturismo "Ziu Memmu" SS 196 di Villacidro, Decimomannu (CA)	4, 5 e 6 aprile 2017 ore 9.00-18.00	
2) Tracciabilità e rintracciabilità. Etichettatura norme generali e cogenti	ATO 1 - SEDE - SEDINI- Centro Culturale Piazza Deffenu	20 e 28 aprile 2017 ore 9.00-14.00	30 partecipanti per modulo/sede
	ATO 2 - SEDE LAORE - SASSARI via Baldedda, 11	9 e 12 maggio 2017 ore 9.00-14.00	
	ATO 3 - SEDE LAORE - NUORO Via Pertini snc	10 e 15 maggio 2017 ore 9.00-14.00	
	ATO 4 - SEDE LAORE - CUGLIERI Via Vittorio Emanuele, 59	27 aprile e 5 maggio 2017 ore 9.00-14.00	
	ATO 5 - SEDE LAORE - SIAMAGGIORE Loc. Pardu Nou	10 e 17 maggio 2017 ore 9.00-14.00	
	ATO 6 - SEDE LAORE - ISILI Via Grazia Deledda, 11	3 e 4 aprile 2017 ore 9.00-14.00	
	ATO 7 - SEDE LAORE - GIBA Viale Manno	4 e 6 aprile 2017 ore 9.00-14.00	
	ATO 8 - SEDE LAORE - SINNAI Loc. Luceri	4 e 5 maggio 2017 ore 9.00-14.00	
3) Etichettatura norme di settore e informazioni volontarie	- Pardu Nou - Siamaggiore (OR)	da definire	50 partecipanti
4) Confezionamento e packaging	da definire	da definire	30 partecipanti per modulo/sede

5) Analisi sensoriale per la valorizzazione dei prodotti aziendali trasformati	<ul style="list-style-type: none"> - Pardu Nou - Siamaggiore (OR) - Nuoro 	da definire	20 partecipanti per modulo/sede
6) La vendita diretta	da definire	da definire	20 partecipanti per modulo/sede

Le iscrizioni ai moduli 3, 4, 5 e 6 hanno lo scopo di effettuare una valutazione preventiva del fabbisogno formativo. Le edizioni verranno realizzate tenendo conto delle richieste pervenute e compatibilmente con le disponibilità dell’Agenzia.

L’Agenzia, nel caso in cui non venga raggiunto il numero minimo di 10 partecipanti o per sopraggiunte esigenze organizzative, si riserva il diritto di non attivare una o più edizioni del corso o dei moduli didattici.

Alla conclusione di ogni modulo del percorso verrà somministrato un questionario di valutazione per la verifica finale delle competenze acquisite. Ai partecipanti, al termine di ogni modulo, verrà rilasciato un attestato di partecipazione con l’indicazione del numero di ore frequentate.

Le date ed il programma di dettaglio potranno subire modifiche che verranno pubblicate tempestivamente sul sito internet dell’Agenzia.

Art. 4 - Requisiti per l’ammissione

Possono partecipare all’iniziativa **titolari, legali rappresentanti, soci, familiari collaboranti** come definiti ai sensi dell’art. 230/ bis del Codice Civile **e dipendenti di Imprese Agricole** regolarmente iscritte nei registri della CCIAA.

Limitatamente alle richieste per i moduli 1, 2 e 3:

1. Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali
2. Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti
3. Etichettatura norme di settore e informazioni volontarie

non potranno essere ammessi corsisti legati ad Imprese che abbiano partecipato alle precedenti edizioni dei corsi “Trasformazione dei Prodotti Aziendali stagionali, con particolare riferimento ai prodotti orticoli e frutticoli biodiversi” e “Food labelling etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità”, organizzate nel 2016.

E’ ammesso un solo corsista per azienda agricola, nel caso ci fossero più richieste ammissibili per Impresa Agricola verrà considerata solo la prima, in ordine di protocollo.

Art. 5 - Criteri di priorità

Se le richieste di partecipazione valide dovessero eccedere il numero massimo di corsisti ammissibili per modulo e sede, verranno utilizzati i seguenti criteri di priorità:

- disporre di locali autorizzati per la lavorazione e trasformazione di prodotti agroalimentari - 10 punti;
- Imprese Agricole che svolgono un’attività di vendita diretta di prodotti agricoli aziendali presso mercati organizzati - 5 punti.

A parità di condizioni sarà data priorità al candidato con età anagrafica minore.

Art. 6 - Modalità di presentazione della manifestazione di interesse e termini di scadenza

Le manifestazioni d'interesse, specifiche per ogni edizione e sede del corso (Allegati A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8), scaricabili dalla Sezione concorsi e selezioni dei siti www.sardegnaagricoltura.it e www.regione.sardegna.it, dovranno essere compilate in carta libera, datate e sottoscritte con firma digitale o sottoscritte con firma autografa; in quest'ultimo caso alla stessa dovrà essere allegata una fotocopia del documento d'identità in corso di validità.

Le manifestazioni d'interesse dovranno essere inoltrate improrogabilmente entro e non oltre **il 17 Marzo 2017**, attraverso le seguenti modalità:

- a mano presso l'ufficio protocollo dell'Agenzia Laore Sardegna in via Caprera, 8 a Cagliari (mattino, dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 14.00; pomeriggio, martedì dalle ore 15.00 alle ore 18.00) e presso le sedi dell'Agenzia Laore del territorio nei rispettivi orari di apertura;
- per posta, in busta chiusa indirizzata a: "Agenzia Laore Sardegna - Servizio Sviluppo delle multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola" - via Caprera, 8 - 09100 Cagliari";
- a mezzo posta elettronica inviata a: laoresardegna@agenzialaore.it;
- a mezzo posta elettronica certificata inviata a: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it.

Il rispetto dei termini di consegna è a cura degli interessati, non essendo in alcun modo l'Agenzia responsabile di qualsivoglia ritardo nella consegna rispetto al termine di cui sopra.

La partecipazione al percorso è gratuita.

Art. 7 - Criteri di ammissibilità ed esclusione

Le manifestazioni d'interesse saranno accolte **solo se correttamente compilate, complete di documentazione e presentate entro i termini** indicati come previsto dall'Art. 6 del presente Avviso pubblico, in caso contrario saranno dichiarate irricevibili.

I richiedenti privi dei requisiti previsti all'Art. 4 - "Requisiti per l'ammissione" non saranno ammessi.

L'Agenzia Laore Sardegna si riserva la verifica di quanto dichiarato dai manifestanti ed in caso di non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese, il dichiarante verrà escluso dal corso.

Art. 8 - Elenco dei candidati corsisti

Al termine fissato per la presentazione delle manifestazioni d'interesse l'Agenzia stilerà, tenendo conto dei requisiti per l'ammissione Art. 4 e dei criteri di priorità Art. 5, un elenco degli ammessi a partecipare per ogni modulo e sede del percorso. L'elenco sarà pubblicato sui siti www.sardegnaagricoltura.it e www.regione.sardegna.it. In caso di rinuncia di uno o più partecipanti si procederà mediante scorrimento di graduatoria.

Gli ammessi a partecipare ai corsi saranno informati, mediante sms o posta elettronica ai recapiti indicati, almeno 5 giorni prima del loro inizio.

Art. 9 - Trattamento dei dati personali

I dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento mediante l'ausilio di strumenti manuali, informatici e telematici, con modalità strettamente correlate al perseguimento delle finalità istituzionali, nei limiti stabiliti da espressa disposizione di legge o da regolamento. Il trattamento di dati

sarà comunque effettuato nell'ambito della presente procedura, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza. Titolare del trattamento è l'Agenzia Laore Sardegna, nella persona del Direttore di Servizio Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola, presso la sede legale, via Caprera 8, Cagliari.

Restano salvi i diritti di cui all'Art.7 del " Codice in materia di protezione dei dati personali" con particolare riferimento diritto di accesso ai dati, diritto di rettificare, aggiornare o completare i dati erronei e/o incompleti, nonché il diritto di opporsi in tutto o in parte per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano. I diritti di cui al citato Art. 7 sono esercitati con richiesta rivolta senza formalità al titolare del trattamento, al quale è fornito idoneo riscontro senza ritardo.

La presentazione della domanda costituisce espressione di consenso tacito al trattamento dei dati personali.

Art. 10 - Responsabile del procedimento

Ai sensi della legge 7 Agosto 1990 n. 241 e successive modifiche e integrazioni, i responsabili del procedimento per i singoli moduli formativi, ripartiti per ambiti territoriali sono:

Ambito Territoriale Omogeneo	Moduli didattici	Responsabile del procedimento
ATO 1	Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti Confezionamento e packaging La vendita diretta	Pasquale Orecchioni +393385357244
ATO 2	Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti Confezionamento e packaging La vendita diretta	Maria Elisa Pinna +393385356965
ATO 3	Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti Confezionamento e packaging La vendita diretta	Ciriaco Loddo +393482363203

ATO 4	<p>Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti</p> <p>Confezionamento e packaging</p> <p>La vendita diretta</p>	<p>Maria Pastorella Crisponi +393482363184</p>
ATO 5	<p>Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti</p> <p>Confezionamento e packaging</p> <p>La vendita diretta</p>	<p>Angelo Zanda +393299079140</p>
ATO 6	<p>Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti</p> <p>Confezionamento e packaging</p> <p>La vendita diretta</p>	<p>Ivo Porcu +393482363207</p>
ATO 7	<p>Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti</p> <p>Confezionamento e packaging</p> <p>La vendita diretta</p>	<p>Francesco Severino Sanna +393482363138</p>
ATO 8	<p>Trasformazione dei prodotti vegetali aziendali stagionali</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità; Etichettatura norme generali e cogenti</p> <p>Confezionamento e packaging</p> <p>La vendita diretta</p>	<p>Paola Ugas +393385357429</p>
	<p>Etichettatura norme di settore e informazioni volontarie</p> <p>Analisi sensoriale per la valorizzazione dei prodotti aziendali trasformati</p>	<p>Andrea Cerimele +393482363257</p>

Art. 11 - Pubblicità

Il presente Avviso, unitamente ai suoi allegati, sarà pubblicato sui siti www.sardegnaagricoltura.it e www.regione.sardegna.it nella sezione “concorsi e selezioni” e disponibile presso le Sedi dell’Agenzia Laore www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica/sportelliunici.

Art. 12 - Disposizioni varie e finali

L’Agenzia si riserva la facoltà di modificare, prorogare, sospendere o revocare in tutto o in parte il presente Avviso. La partecipazione alla presente manifestazione di interesse comporta la implicita ed incondizionata accettazione di tutto quanto in esso stabilito. Ogni ulteriore informazione potrà essere richiesta presso gli sportelli territoriali dell’Agenzia Laore: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica/sportelliunici.

Elenco degli Allegati

- Allegati A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8 : Domanda di partecipazione / manifestazioni d’interesse, specifica per ogni edizione del corso.

Definizioni ai fini del presente Avviso:

- Sedi dell’Agenzia Laore: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica/sportelliunici
- Familiare: ai sensi dell’art. 230 del Codice Civile, il coniuge, i parenti entro il terzo grado, gli affini entro il secondo, che presta in modo continuativo la sua attività di lavoro nella famiglia o nell'impresa familiare;