



**REGIONE
MARCHE**



Sono aperte le iscrizioni al corso gratuito per

APICOLTURA

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 Cod. 1006937
POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I Priorità d'Investimento 8.1 R.A. 8.5
Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi nel settore agroalimentare

OBIETTIVI E FIGURA FORMATA

L'Italia, grazie alla sua varietà climatico-vegetazionale e alla professionalità degli apicoltori che hanno sviluppato raffinatissime e impegnative tecniche di nomadismo, può contare su un patrimonio di mieli unico al mondo. Esiste una concreta esigenza formativa per diventare apicoltori non solo perché il trend dei consumi è in crescita ma anche perché fino a poco tempo fa si è trattato di un mestiere praticamente immutato da decenni e tramandato da padre in figlio. Le tecnologie moderne si affiancano invece ora alle procedure tradizionali e si scorgono anche nuove modalità per svolgere questa antica professione come quella degli "apicoltori geek" ovvero che controllano i propri alveari a distanza tramite internet. Anche i processi di vendita devono essere adeguati al commercio elettronico e del web in generale. È necessario quindi avviare un percorso formativo che sappia tenere conto ed affrontare i mutamenti del settore.

L'Apicoltore deve essere in grado di gestire l'intero processo, dall'approntamento degli alveari fino al confezionamento dei prodotti: seleziona le arnie e la loro collocazione, controlla le condizioni di salute e di igiene delle api, gli interventi profilattici e terapeutici per le api, l'estrazione dei melari, la smielatura e il filtraggio del miele, le analisi sensoriali e melissopalinoologiche del miele, il confezionamento, etichettatura e stoccaggio dei prodotti, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni.

DESTINATARI E REQUISITI D'ACCESSO

Numero allievi: 15 più 3 eventuali uditori, il 50% dei posti è riservato a soggetti di genere femminile.

Si rivolge a persone con residenza o domicilio nella Regione Marche iscritti al Centro per l'Impiego e in stato di disoccupazione e/o inoccupazione secondo la normativa vigente.

INCENTIVI ALLA FREQUENZA

VOUCHER DONNA: in caso di assenza per motivi legati alla vita familiare/formativa/lavorativa, l'allieva può usufruire di un voucher del valore di 4 ore/lezione. Il voucher consentirà il riallineamento delle competenze attraverso l'impiego di modalità formative ritenute consone dal docente della materia (fad, incontro con docente, materiale didattico, ecc). Max 1 voucher per allieva.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO E BILANCIO DELLE COMPETENZE (2 ore)
 - LE API E LA GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO (25 ore)
- ANALISI, ESTRAZIONE E LAVORAZIONE DEL MIELE E DEI PRODOTTI DI APICOLTURA (24 ore)
 - INTERVENTI PROFILATTICI E TERAPEUTICI PER LE API (15 ore)
 - CENNI DI CREAZIONE E D'IMPRESA E BUSINESS PLAN (10 ore)
 - SISTEMA HACCP E SANIFICAZIONE DI IMPIANTI (14 ore)
 - SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI (8 ore)
 - ORIENTAMENTO FINALE E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO (2 ore)

DURATA E SEDE DEL CORSO

Il corso della durata di 100 ore complessive si terrà ad Ascoli Piceno presso PICENO CONSIND – Consorzio per lo sviluppo industriale delle valli del Tronto, dell'Aso e del Tesino situato in Via della Cardatura.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il modulo di iscrizione al corso è reperibile sul sito internet www.agora.ancona.it, dovrà pervenire compilato e completo di: curriculum vitae, fotocopia documento di riconoscimento, fotocopia del titolo di studio più elevato e certificazione attestante lo stato di disoccupazione (ai sensi del DLg. 150/2015) aggiornato alla data di presentazione della domanda di partecipazione.

Le domande dovranno pervenire tramite posta raccomandata A/R indirizzata ad AGORA' soc. coop., via Cimabue n.21, 60019, Senigallia (AN) o tramite PEC all'indirizzo agora@arubapec.it o tramite mail agora@agora.ancona.it o consegnata a mano entro e non oltre il:

18 settembre 2019

SELEZIONI

Qualora il numero di allievi idonei sia superiore a 15 si procede alle prove di selezione, si prevedono varie prove in conformità a quanto previsto dal Manuale (dgr n.802/2012)

- analisi dei titoli di studio e dei requisiti professionali (0-15 punti).
- prova scritta di cultura generale e sulle tematiche professionali di base direttamente ricollegabili al profilo in uscita (0-35 punti).
- colloquio sulle materie oggetto del corso ma anche sulla motivazione, attitudine e capacità relazionali, decisionali e interdisciplinari nonché sulla discussione del CV (0-50 punti).

I punteggi ottenuti sono sommati per definire la graduatoria, il minimo richiesto sarà 60/100. A parità di punteggio è data preferenza al partecipante di maggiore età e in subordine si procederà a sorteggio.

Al termine della selezione viene stilata una graduatoria, i primi 15 vengono ammessi alla frequenza del corso in qualità di allievi. I primi 3 idonei ma non ammessi possono partecipare al corso come uditori e subentrare in qualità di allievi in caso di ritiri.

TITOLO RILASCIATO

Gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore complessivo conseguiranno un attestato di frequenza ai sensi della L.R. 31/98 Cod. Reg. PB3.1.1.1 APICOLTURA

PER INFORMAZIONI

AGORA' Società Cooperativa

Via Cimabue 21 - Senigallia (AN)

Referente: Paola Mencarelli - Tamara Mencaccini

Tel: 339.7254793 - 071.7922437

E-mail: agora@agora.ancona.it

Sito internet: www.agora.ancona.it

www.regione.marche.it

