



Unione Europea



La tua
Campania
cresce in
Europa



P.O.R. Campania FSE 2007-2013, Asse II "Occupabilità"
Obiettivo Operativo e1) "Rafforzare l'inserimento/reinserimento lavorativo dei lavoratori adulti attraverso percorsi integrati ed incentivi"
"Elfi formazione e lavoro per lo sviluppo locale" Piano di Azione "Campania al Lavoro!"
D.G.R. n. 647 del 13.11.2012

D.D. n.4 del 22/01/2013 D.D. n.193 del 29/11/2013 - D.D. 964 del 23.12.2013

PROGETTO "INDUSTRIA CONSERVIERA" - Cod. Uff. DD4/2013/122 - Cod. C.U.P. B26G13002170006
BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE DI 20 CANDIDATI

PER LA PARTECIPAZIONE ALL'INTERVENTO FORMATIVO N° 1 - Tecnico Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare: controllo della produzione.

L'Agenzia formativa **IN.FO.GIO'**, sita in Caivano alla Via Mercalli, 1, accreditata presso la Regione Campania, Direzione Generale Istruzione-Formazione-lavoro, con n°00614 in qualità di soggetto attuatore, in collaborazione con l'azienda **Coppola Enterprice Srl**, via Casamanna, 88 Casalnuovo di Napoli (Na).

ORGANIZZA

il corso di formazione professionale per "20 allievi più 2 Uditori, della durata di (600) ore, di cui 240 ore di stage, finanziato dalla Regione Campania, POR FSE 2007-2013. Il corso rientra nella tipologia di azioni previste per il piano di attuazione regionale "Garanzia Giovani" approvato con D.G.R. 117/2014.

1. **Descrizione della figura professionale:** L'attività corsuale è orientata alla formazione di **Tecnici per la Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare: controllo della produzione**. La figura professionale è in possesso di conoscenze e competenze in grado di presidiare l'applicazione dei criteri di qualità nei processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari ed assicurare la sicurezza dei prodotti. Il Tecnico utilizza standard di qualità ed efficienza nella gestione nei processi produttivi della azienda agroalimentare nelle diverse fasi di trasformazione, confezionamento, stoccaggio e commercializzazione. Analizza i processi aziendali individuando le principali criticità e definisce le linee di intervento tenuto conto del quadro normativo vigente. Il profilo trova collocazione all'interno di aziende agricole ed agrituristiche, cooperative di produzione e commercializzazione.

Al termine del corso l'allievo sarà in grado di:

- Definire gli standard qualitativi dei prodotti della filiera agroalimentare;
- Definire le qualità ottimali di organizzazione dei processi produttivi della filiera;
- Individuare le esigenze di formazione del personale per il raggiungimento degli obiettivi della qualità definita;
- Applicare le metodologie di analisi dei processi di lavoro (HACCP)
- Applicare tutte le moderne metodologie per il controllo di qualità.

2. **Articolazione e durata del corso:** Il corso avrà una durata complessiva di 600 (seicento) ore, strutturato in formazione d'aula e formazione in azienda.

ATTIVITA' D'AULA, per un totale di 360 (trecentosessanta) ore, è articolata nelle seguenti Unità formative: La legislazione UE aspetti organizzativi e gestionali e Cultura del Lavoro ore 100. Le Istituzioni coinvolte (Ministero della Salute, Istituto Sup. della Sanità, Comm. dei Carabinieri, SIAN, ARPAC, PIF) ore n. 60. Pericoli emergenti e riemergenti: chimici, microbiologici, e biologici, frodi alimentari ore n.80. Le principali Tecnologie in riferimento alle certificazioni ai controlli di qualità in laboratorio dei prodotti e degli alimenti ore n. 50. I controlli di qualità, tracciabilità e certificazioni di accreditamento ore n.70.

ATTIVITA' DI STAGE per un totale di 240 (duecentoquaranta) ore.

Il corso prevede la partecipazione di 20 (venti) allievi e 2 (due) uditori che alla data di scadenza per la presentazione delle domande di partecipazione prevista dal presente bando siano in possesso dei requisiti di seguito riportati. La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore previsto. Gli allievi che supereranno tale limite saranno allontanati d'ufficio dal corso.

3. **Requisiti di accesso:** Possono partecipare alla selezione i candidati che alla data della pubblicazione del presente bando siano in possesso dei seguenti requisiti:

- Residenza nella Regione Campania;
- Età non inferiore ai 18 anni e non superiore ai 34 anni, alla scadenza della data di presentazione delle domande;
- Diploma di scuola media superiore o Diploma di Laurea
- Inoccupati o disoccupati ai sensi del D.lgs. 181/2000 e ss.mm.ii.;
- Iscrizione al Centro per l'impiego.

4. **Sede di svolgimento:** Le attività formative d'aula si svolgeranno presso l'ente di formazione Associazione IN.FO.GIO', Via Mercalli, 1 Caivano (Na) 80023 Tel/Fax: 0818317510 email: info@infogio.org - www.infogio.org Le attività di stage saranno effettuate presso l'azienda **Coppola Enterprice Srl**, via Casamanna, 88 Casalnuovo di Napoli (Na)

5. **Indennità di Frequenza -- rimborso spese**

La partecipazione al percorso formativo è completamente gratuita. Ai partecipanti che conseguono l'80% delle presenze, sarà riconosciuta un'indennità oraria lorda di Euro 2,00, e il rimborso spese viaggio relative all'uso del mezzo pubblico.

6. **Modalità di presentazione delle domande:** Gli interessati dovranno far pervenire:

1. Domanda di partecipazione, utilizzando esclusivamente l'apposito modello predisposto, reperibile sul sito: www.infogio.org;
2. Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e del codice fiscale;
3. Curriculum Vitae in formato europeo;
4. Certificato di iscrizione al Centro per l'Impiego.

Le domande altrimenti redatte e/o incomplete saranno considerate inammissibili. Le domande dovranno pervenire in busta chiusa **entro e non oltre le ore 12.00 del _16/06/2014_**, mediante le seguenti ed alternative modalità:

- consegna a mano (esclusivamente i giorni feriali da Lunedì a Venerdì, dalle ore 10,00 alle ore 12,00 - e dalle ore 15,00 alle ore 18,00) presso Associazione IN.FO.GIO', Via Mercalli, 1 Caivano (Na) 80023
- consegna a mezzo pec all'indirizzo infogio@pec.it.

La busta chiusa contenente la documentazione richiesta, dovrà obbligatoriamente riportare: a) le generalità e l'indirizzo del mittente; b) il destinatario; c) la seguente dicitura " **Candidatura Selezioni Corso di formazione per " - Tecnico Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare: controllo della produzione.**"

7. **Selezioni:** Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui all'art.3 del presente avviso.

Gli elenchi degli ammessi alla selezione saranno affissi presso la segreteria dell'ente di formazione e consultabili sul sito www.infogio.org Le prove si svolgeranno presso la sede dell'Ente di formazione in Via Mercalli, 1 - Caivano (Na) a partire dal 19/06/2014 secondo le date pubblicate sul sito www.infogio.org dell'Ente di formazione. I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti, a pena di esclusione, a presentarsi muniti di valido documento di riconoscimento, presso la sede stabilita e nei giorni fissati, per sostenere le prove senza ulteriori avvisi. La selezione, effettuata da una apposita commissione presieduta da un funzionario regionale, sarà articolata in una prova scritta/test ed una prova orale (colloquio individuale). Il punteggio attribuito per ciascuna prova sarà di punti 40/100 per la prova scritta e 60/100 per la prova orale. La prova scritta prevede un test composto da 40 domande a risposta multipla (con una sola risposta esatta), di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale, ed il 30% di conoscenza tecnico-professionale.

Sarà attribuito un punteggio pari a:- 1 punto per ogni risposta esatta;- 1 punto in meno per ogni risposta errata;- 0 punti per ogni risposta non data. Alla prova orale sarà attribuito un punteggio massimo di 60/100, così suddiviso:- da 1 a 30, motivazione al percorso formativo;- da 1 a 20, cultura generale;- da 1 a 10, conoscenze tecniche relative al settore tecnico-professionale.

I risultati della selezione e l'inizio dell'attività corsuale saranno pubblicati sul sito web dell'Ente attuatore www.infogio.org.

8. **Graduatoria finale:** A conclusione del processo di selezione saranno redatte due graduatorie, suddivise tra uomini e donne, in ordine decrescente di punteggio (ottenuto dalla somma della valutazione del processo di valutazione), e saranno ammessi a partecipare al corso i primi 10 candidati presenti in ogni graduatoria, ai quali sarà comunicato per iscritto la propria inclusione nel percorso formativo ed a cui sarà richiesto di comunicare, per iscritto, la propria accettazione.

Il 50% dei posti sarà riservato alla partecipazione delle donne, nel rispetto del principio di pari opportunità e, nel caso le candidature non fossero sufficienti o ritenute idonee alla partecipazione alle attività formative, si potrà far scorrere la graduatoria integrando l'aula con candidati di sesso maschile e viceversa. Saranno ammessi a partecipare al corso, inoltre, n. 02 uditori.

9. **Ammissione agli esami finali:** Verranno ammessi alle prove finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste dal corso. Al superamento degli esami finali, agli allievi risultati idonei, verrà rilasciato dalla Regione Campania la certificazione dei risultati conseguiti, ai sensi dell'art.5 del Reg .9/2010 della L.R.N.14/2010.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria dell'Ente -In.Fo.Gio' Via Mercalli, 1 - Caivano Napoli Tel 0818317510 info@infogio.org -

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

Dott. Senofonte Demitry