



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER LA SICILIA 2014-2020

Misura 1- Sottomisura 1.1 "Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze"

FOCUS AREA 3B- *Tecnico delle produzioni casearie*

FASE MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE

Il CoRFiLaC-Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero Casearia e agroalimentare sta per dare avvio al corso *Tecnico delle produzioni casearie*. Per chi fosse interessato è pregato di inviare la propria manifestazione di interesse.

OBIETTIVO

Il percorso formativo *Tecnico delle produzioni casearie* è finalizzato a trasferire competenze in merito ai processi di caseificazione, attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali che contraddistinguono le produzioni locali tipiche e al contempo ampliare la professionalità dei giovani discendenti mediante l'applicazione di innovazioni tecnologiche ai processi produttivi e modelli gestionali ed organizzativi idonei ad affrontare le sfide di un'arena competitiva globale. Sarà posta particolare attenzione allo sviluppo di tecniche di lavorazione a basso impatto ambientale, basate sulla produzione di formaggi a pasta pressata e a pasta filata, utilizzando diversi tagli. Sarà posta molta attenzione sul controllo ed il monitoraggio dell'intero processo di produzione, sulle buone pratiche di igiene (HACCP) in caseificio e dell'intero processo produttivo. Uno studio dell'arte casearia e si compone di una fase teorica e di una pratica di approfondimento delle tecniche di lavorazione del latte per la produzione dei principali formaggi siciliani sia con latte vaccino sia con latte ovino. In ogni modulo saranno analizzate *case history* di successo che porteranno in aula la concretezza di esempi reali, nonché esperienze di eccellenza nel settore lattiero-caseario.

ATTESTAZIONI DEL PERCORSO

Al termine del percorso sarà rilasciato un attestato di frequenza ed abilitativo HACCP

NUMERO MINIMO DI PARTECIPANTI:

Partecipanti previsti per l'avvio dell'iniziativa formativa: 20

DURATA

96 ore: 66 corso di formazione in aula + 30 stage;

FREQUENZA:

obbligatoria per l'accesso alla valutazione finale: 75% delle ore di corso di formazione.

SEDE DI SVOLGIMENTO:

CORFILAC S.P. 25 RAGUSA-MARE KM 5, RAGUSA

MODULI

1. La qualità fisico-chimica e microbiologica del latte destinato alla produzione casearia.
2. Il sistema HACCP e sua applicazione nella filiera lattiero casearia.
3. Le paste filate, le paste pressate, i cagli, i formaggi e le diverse certificazioni (DOP, IGP, ect.), tracciabilità.
4. Le analisi sensoriali
5. I sistemi di stagionatura rispetto alle diverse tipologie di formaggi

Partecipazione a:

- Stage

▪ **categorie di destinatari con priorità**

- giovani agricoltori di cui alla misura 6.1
- beneficiari di iniziative di start up nelle zone rurali
- beneficiari misure 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 13, 15, 16 del PSR 2014-2020;
- giovani agricoltori sotto i 40 anni.

▪ **i requisiti di accesso**

I destinatari dell'intervento formativo sono gli addetti dei settori 94 agricolo e agroalimentare operanti in zone rurali, con priorità per i giovani agricoltori di cui alla sottomisura 6.1, le donne e le start up delle zone rurali.

Per l'accesso al corso di Tecnico delle produzioni casearie è richiesta la residenza nel territorio della Regione Siciliana e il diploma di scuola media inferiore.

Si considerano requisiti preferenziali titoli superiori, la conoscenza di lingue straniere e dell'informatica di base.

La motivazione della scelta dei potenziali destinatari è la crescente richiesta da parte di giovani allevatori di intraprendere un percorso formativo nell'ambito della trasformazione lattiero-casearia in risposta al bisogno di conoscere anche le tecniche casearie tradizionali per presidiare nuovi mercati con specificità locali.

▪ **descrizione dei criteri di selezione dei destinatari dell'azione formativa**

L'attività di selezione sarà svolta prestando particolare attenzione all'aspetto motivazionale e alle competenze socio-relazionali e comunicative in possesso dei candidati.

La commissione adotterà modalità di selezione volte a rilevare e valutare le competenze di base e settoriali del singolo individuo e la capacità dello stesso ad interagire con il gruppo-aula.

I criteri per la selezione del candidato sono:

- donne 60%, uomini 40%;
- eventuali precedenti esperienze specifiche nel settore di intervento;
- diploma di scuola media inferiore
- diploma di scuola media superiore ad indirizzo agrario, alberghiero e altri.

Gli strumenti adottati per la selezione sono:

- scheda di sintesi dei prerequisiti formativi (titoli ed esperienze)
- batteria attitudinale (test a scelta multipla)
- colloquio motivazionale (individuale o in gruppo)

eventuali prove pratiche in assetto di piccolo gruppo per valutare le attitudini socio-relazionali..

Da allegare alla manifestazione d'interesse:

1. Fotocopia autografata di un documento di identità valido
2. Fotocopia del codice fiscale;
3. Fotocopia del titolo di studio.