

REGG. UE 611-615/14 E S.M.I.

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI (II LIVELLO)

AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI 15 PARTECIPANTI ALLIEVI

L'A.P.O.O.A.T (Associazione Produttori Olio di Oliva ACLI TERRA) nell'ambito delle attività previste dai Regg. UE 611-615/14 e s.m.i., **MISURA 4.F) FORMAZIONE DI PANEL DI ASSAGGIATORI PER L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE E DELLE OLIVE DA TAVOLA**, comunica l'organizzazione di un **corso per assaggiatori di oli di oliva vergini di II livello**, dedicato agli assaggiatori già in possesso dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, da realizzarsi attraverso 20 sedute di assaggio effettuate secondo la metodologia prevista dall'**allegato XII del REG. di esecuzione UE 1348/2013**, necessarie per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Il corso, articolato in 20 giornate non consecutive, sarà realizzato presso la Sala Panel della **CCIAA di Avellino**, in Viale Cassitto 7, 83100 - AVELLINO, secondo il seguente calendario.

Giorno	dalle ore	alle ore
17-gen-19	15.00	17.00
18-gen-19	14.00	16.00
24-gen-19	15.00	17.00
25-gen-19	14.00	16.00
31-gen-19	15.00	17.00
1-feb-19	14.00	16.00
7-feb-19	15.00	17.00
8-feb-19	14.00	16.00
15-feb-19	14.00	16.00
21-feb-19	15.00	17.00
22-feb-19	14.00	16.00
28-feb-19	15.00	17.00
1-mar-19	14.00	16.00
7-mar-19	15.00	17.00
8-mar-19	14.00	16.00
14-mar-19	15.00	17.00
15-mar-19	14.00	16.00
21-mar-19	15.00	17.00
22-mar-19	14.00	16.00
28-mar-19	15.00	17.00



Requisiti richiesti per la presentazione della domanda di partecipazione al corso

Possono presentare domanda di partecipazione al corso, i soggetti con i seguenti requisiti:

- Essere residenti nella Regione Campania;
- Età superiore ai 18;
- Essere in possesso dell'**Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini**;
- Non frequentare contemporaneamente altri corsi dello stessa tipologia.

Presentazione della domanda di partecipazione

I soggetti, in possesso dei requisiti richiesti, possono richiedere l'iscrizione al corso presentando:

- Domanda di partecipazione redatta utilizzando lo schema di cui all'allegato A del presente Avviso;
- Copia fronte/retro, firmata di un documento d'identità;
- Copia dell'**Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini**.

Tale documentazione dovrà essere trasmessa, **entro le ore 13:00 del 10 gennaio 2019**, al seguente indirizzo:

A.P.O.O.A.T Soc. Coop. a R.L.; Via De Renzi, 22 – 83100 AVELLINO

La documentazione richiesta potrà essere consegnata a mano, inviata a mezzo raccomandata A/R o PEC all'indirizzo:
amministrazione@pec.apooat.it.

Saranno prese in considerazione solo le domande pervenute entro il termine stabilito.

Le domande pervenute oltre la data indicata non saranno prese in esame. Non farà fede il timbro postale.

Alle dichiarazioni rese e sottoscritte nella domanda di partecipazione si riconosce valore di autocertificazione.

Le candidature incomplete e non debitamente sottoscritte ovvero non rispondenti ai requisiti richiesti di ammissione, non verranno prese in considerazione.

Selezione dei partecipanti

Le candidature pervenute in tempo utile e presentate secondo le modalità su indicate saranno esaminate da una commissione interna al fine di accettarne la rispondenza ai requisiti richiesti.

La verifica dei requisiti sarà effettuata sulla base delle dichiarazioni rilasciate dai candidati ed allegate alla domanda.

La **A.P.O.O.A.T** si riserva la possibilità di verificare la veridicità dei dati indicati nella domanda e di richiedere in qualsiasi momento i documenti comprovanti i requisiti dichiarati.

La selezione dei 15 partecipanti, tra le candidature rispondenti ai requisiti previsti, avverrà in base ad una graduatoria stilata tenendo conto dei seguenti parametri di valutazione:

- Olivicoltore associato ad A.P.O.O.A.T.: Punti 6
- Familiare coadiuvante di olivicoltore associato ad A.P.O.O.A.T.: Punti 5



- Tecnico del settore (Dottore Agronomo e Dottore Forestale): Punti 4
- Tecnico del settore (Perito Agrario, Agrotecnico; Tecnologo Alimentare; Biologo): Punti 3
- Frantoiano: Punti 2
- Altro: Punti 0.

A parità di punteggio verrà preso in considerazione l'ordine del numero di protocollo di arrivo delle domande di partecipazione al corso.

Il giudizio della commissione che valuterà i requisiti di ammissibilità e selezionerà i partecipanti è inappellabile.

Avellino, 17 dicembre 2018

Il Presidente
Agr. Giuseppe Pacifico

