

REG. UE 611-615/14

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

AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI 15 PARTECIPANTI ALLIEVI

L'A.P.O.O.A.T (Associazione Produttori Olio do Oliva ACLI TERRA) nell'ambito delle attività previste dai Reg. UE 611-615/14, **Misura 4.F) - Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola**, comunica l'organizzazione di numero **1 corso per assaggiatori di oli di oliva vergini (I livello)** ovvero necessario al conseguimento dell'attestazione di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini secondo quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 giugno 2014. Il corso è limitato alla partecipazione di n. 15 allievi. (Aut. Prot.2021 0054972 del 02-02-2021 Mitt. 500706)

Il corso articolato in 7 giornate con un numero massimo di 15 partecipanti, sarà realizzato presso la sede della APIS, Via Dei Longobardi 19 – 82100 BENEVENTO, secondo il seguente calendario:

Data	Orario
16- feb-21	14.30 - 19.30
18- feb-21	14.30 - 19.30
20- feb-21	14.30 - 19.30
23- feb-21	14.30 - 19.30
25- feb-21	14.30 - 19.30
26- feb-21	14.30 - 19.30
01-mar-21	14.30 - 19.30

Requisiti richiesti per la presentazione della domanda di partecipazione al corso

Possono presentare domanda di partecipazione al corso, i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere residenti nella Regione Campania;
- Età superiore ai 18;
- Non frequentare contemporaneamente altri corsi della 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.

Tale documentazione dovrà essere trasmessa, **entro le ore 13:00 del 13 FEBBRAIO 2021**, 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 nelle 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
- Operatori del settore Ho.Re.Ca.: Punti 1
- 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.

L'elenco dei partecipanti ammessi sarà pubblicato il 15 febbraio 2021 sul sito www.apooat.it

Avellino, 02 febbraio 2021



Il Presidente
Agr. Giuseppe Pacifico

