

INNOVAZIONE TECNOLOGICA DELLA FILIERA BUFALINA

Formazione di 6 ricercatori e 5 tecnici nel settore della Salute Pubblica e gestione dei processi di trasformazione dei prodotti agro-alimentari di natura zootecnica, nonché 20 assaggiatori di mozzarella di bufala. Presentato ai sensi dell'art.8 del D.M. 593/2000 ed approvato dal MIUR con decreto del 21 Giugno 2004 n. 790/Ric. (prot. N. 9231/F)

**Responsabile del progetto l'azienda BELLOPEDE & GOLINO s.r.l. S.S. 256 km 27,500
Marcianise - Caserta**

BANDO PER LA SELEZIONE DI 20 PARTECIPANTI AL CORSO PER "ASSAGGIATORI DI MOZZARELLA DI BUFALA"

Il progetto di ricerca "Innovazione tecnologica della filiera bufalina" approvato e cofinanziato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca) a titolo "Formazione di 6 ricercatori e 5 tecnici nel settore della Salute Pubblica e gestione dei processi di trasformazione dei prodotti agro-alimentari di natura zootecnica, nonché 20 assaggiatori di mozzarella di bufala", con decreto del 21 Giugno 2004 n. 790/Ric. (prot. N. 9231/F), prevede anche la realizzazione di un corso, promosso ed organizzato dalla ditta Bellopede & Golino s.r.l., per 20 assaggiatori di mozzarella di bufala.

Durata

Il corso, al termine del quale verrà rilasciato un attestato di partecipazione, avrà inizio il 13 Giugno 2005 e avrà durata di 120 ore equamente suddivise in attività teoriche ed attività pratiche e si svilupperà in 15 giornate di 8 ore cadauna.

Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria.

Le attività del corso saranno svolte presso l'azienda Bellopede & Golino e/o in ogni altro sito che sarà ritenuto funzionale per l'ottimizzazione del corso.

Borsa di studio

I candidati positivamente selezionati otterranno una borsa di studio di massimo Euro 1.115,547 pro capite al lordo di ogni onere di legge. La borsa di studio verrà parametrata alle reali presenze al corso.

Requisiti di ammissione alla selezione

I soggetti che intendono candidarsi alla selezione per essere ammessi al corso debbono possedere i seguenti requisiti:

- essere in possesso di diploma di scuola secondaria superiore;
- essere residenti, da almeno 6 mesi, nelle regioni italiane dell'Obiettivo 1.

È richiesta una buona conoscenza della lingua inglese e dell'informatica.

Selezione

L'ammissione al corso di formazione e la conseguente assegnazione delle borse di studio è condizionata al superamento di una selezione che prevede:

- analisi del contenuto della domanda di ammissione e del curriculum di studi contenente l'indicazione della votazione di Laurea o diploma di Scuola Secondaria Superiore, dei singoli esami di profitto, titolo della tesi, titoli scientifici, didattici e professionali inerenti al settore della trasformazione agro-alimentare, veterinario o gastronomico, partecipazione a corsi di perfezionamento nel settore agroalimentare a livello universitario post-laurea;
- colloquio finalizzato ad accertare le specifiche attitudini, il profilo motivazionale del candidato e le conoscenze della lingua inglese e dell'informatica e, per i soli assaggiatori, l'attitudine al panel test.

Domande di ammissione

Le persone interessate a sottoporre la propria candidatura dovranno farla pervenire in busta chiusa a mezzo raccomandata entro non oltre le ore 18 del giorno 01-06-05 al seguente indirizzo: azienda Bellopede & Golino S.S. 256 km 27,500 81025 Marcianise Caserta. Non farà fede il timbro postale.

Le prove si terranno il 3 Giugno 2005 alle ore 9.30 presso l'azienda Bellopede & Golino.

La modulistica è disponibile sui seguenti siti: www.pstmol.it, www.unimol.it, www.unina.it, www.filierabufalina-talenti.it, www.Bellopedeegolino.com

Le domande di ammissione alla selezione dovranno contenere:

- lettera di richiesta di ammissione alla selezione per il corso per Assaggiatori di mozzarella di bufala;
- curriculum vitae et studiorum debitamente datato e sottoscritto con firma originale,
- autorizzazione al trattamento dei dati personali.

Ogni candidatura dovrà essere sottoscritta in originale dal soggetto candidato e corredata, pena l'esclusione della candidatura stessa, dalla fotocopia di un valido documento di identità.

Trattamento dati personali

I dati raccolti saranno utilizzati esclusivamente per le finalità istituzionali del soggetto responsabile del corso nel rispetto del D.Lgs 196/2003.

Prove di selezione

I candidati che avranno superato positivamente la selezione effettuata sulla regolarità della documentazione amministrativa e dei requisiti di ammissione descritti nel presente bando, saranno invitati al superamento di un colloquio.