



**PROVINCIA DI BRINDISI**  
Servizio Attività produttive

Progetto  
"Masserie didattiche in terra di Brindisi"

**BANDO**  
**CORSO DI FORMAZIONE**  
**PER OPERATORE DI MASSERIA DIDATTICA**

## **CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE DI MASSERIA DIDATTICA**

### **BANDO**

#### **Premessa**

La Provincia di Brindisi con il progetto "*Masserie didattiche in terra di Brindisi*" si propone di favorire la nascita di aziende didattiche nel proprio territorio, accompagnandole nel percorso di formazione sino al riconoscimento regionale.

La prima azione del progetto è l'organizzazione del corso di formazione per operatori di masserie didattiche, ovvero per coloro che devono svolgere attività di accoglienza, informazione e guida nelle aziende agricole.

Il punto di arrivo del progetto è la creazione di un network di aziende - rappresentative delle specificità delle singole aree rurali - in grado di offrire servizi didattici qualificati ed integrati in favore del mondo della scuola e dei consumatori in genere.

#### **Art. 1 - Obiettivi del corso**

L'iniziativa di formazione in questione intende offrire strumenti di conoscenza e migliorare le competenze imprenditoriali e professionali degli operatori del settore agricolo disposti ad avviare Masserie didattiche ai sensi della Legge Regionale n°2 del 26 febbraio 2008.

Detta iniziativa si configura come uno strumento di qualificazione per aziende agroalimentari e agrituristiche che desiderano svolgere, oltre all'attività produttiva tradizionale, anche un'attività didattico-formativa, valorizzando la figura dell'imprenditore agricolo e creando una fonte aggiuntiva di reddito.

Obiettivo del percorso formativo è trasferire quelle competenze tecnico-professionali e trasversali - necessarie affinché l'imprenditore possa esercitare l'importante funzione pedagogica insita in tale attività - nell'ambito della conoscenza:

- a. dell'attività agricola, dei cicli produttivi, della stagionalità dei prodotti, della vita e della biodiversità animale e vegetale;
- b. dei sistemi agricoli di produzione: biologica, integrata o ecocompatibile al fine di realizzare un'agricoltura sostenibile;
- c. delle qualità nutrizionali delle produzioni e di una corretta alimentazione;
- d. degli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni alimentari del proprio territorio.

#### **Art. 2 - Struttura e programma del Corso**

Il corso è articolato in 5 Unità Formative, ivi inclusa quella dedicata a visite di studio, simulazioni e stage presso masserie didattiche, per un totale di 90 ore di lezione.

Con almeno 10 giorni di anticipo rispetto alla data di inizio del corso verrà data comunicazione del calendario e delle sedi di svolgimento delle attività formative mediante pubblicazione sul sito internet dell'Ente. Il programma formativo è unito in calce al presente bando.

#### **Art. 3 – Destinatari**

Il corso è riservato alle aziende ubicate nel territorio provinciale.

Possono partecipare al corso (art. 3 comma 2 della L.R. 2/08) i titolari di aziende agricole ed agrituristiche, od i soggetti dagli stessi delegati, che intendono acquisire il riconoscimento regionale di Masseria didattica. L'attestato di "Operatore di masseria didattica" è rilasciato dalla Provincia di Brindisi al titolare dell'azienda, o suo delegato, che si impegna, all'atto della presentazione della domanda di partecipazione al corso, ad iscriversi all'Albo regionale delle Masserie didattiche.

La partecipazione è, invece, obbligatoria per i titolari, o loro delegati, delle Masserie didattiche già riconosciute dalla Regione Puglia ed iscritte nel suddetto Albo.

Il numero massimo di partecipanti al corso è fissato in 20 unità. Il numero minimo stabilito per attivare il corso è di 5 partecipanti.

Per ciascuna azienda agricola è ammessa la partecipazione al corso di un solo componente, salvo mancato raggiungimento delle venti unità.

Le assenze totali non potranno superare il 20% del monte ore previsto.

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza.

La partecipazione al corso è gratuita.

#### **Art. 4 – Presentazione delle domande**

La domanda di partecipazione, redatta utilizzando il modulo allegato (A) al presente bando e sottoscritta con firma a norma di legge dal soggetto avente titolo a partecipare al corso, **do- vrà pervenire**, a mano o a mezzo posta raccomandata a/r, presso la sede della “Provincia di Brindisi - Servizio Attività Produttive - Via de Leo, 3 - 72100 Brindisi”, **entro e non oltre le ore 12.00 del 20 aprile 2011**.

Il plico, contenente la domanda e la documentazione allegata, dovrà recare sulla parte ester- na la seguente dicitura: **“Corso di formazione per operatore di Masserie didattiche”**.

#### **Art. 5 – Documentazione richiesta**

Alla domanda, pena inammissibilità, devono essere allegati i seguenti documenti:

- a) Domanda di partecipazione (v. Allegato “A” al presente bando).
- b) Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
- c) Curriculum vitae debitamente sottoscritto.
- d) Ordinamento colturale dell'azienda di appartenenza.
- e) Dichiarazione sostitutiva di atto notorio (v. Allegato “B” al presente bando) relativa all'impegno di iscrizione all'Albo regionale delle masserie didattiche ed eventuale delega di partecipazione al corso (da compilare solo in caso di soggetto diverso dal titolare dell'azienda).
- f) Certificato di iscrizione dell'azienda agricola nell'apposita sezione del registro delle im- prese della CCIAA di Brindisi.
- g) Certificato di iscrizione all'elenco regionale degli Operatori agrituristici (solo per le azien- de agrituristiche)
- h) Altra documentazione che il candidato riterrà opportuno inviare ai fini di una più comple- ta valutazione dei requisiti posseduti.

La Provincia di Brindisi si riserva il diritto di richiedere in qualsiasi momento documenti inte- grativi qualora ritenuti utili dalla Commissione di selezione nominata dalla stessa Provincia.

Tutta la documentazione richiesta deve essere redatta in carta semplice e presentata in unica copia.

#### **Art. 6 - Modalità di selezione dei partecipanti e graduatoria**

Una commissione appositamente nominata dal Dirigente del Servizio Attività produttive effet- tuerà la selezione dei candidati e stilerà una graduatoria sulla base di punteggi determinati nella maniera seguente:

<i>Descrizione</i>	<i>max. punti</i>
1 Presenza di tecniche di coltivazione legate al metodo di produzione biologico *	10
2 Presenza di ordinamento produttivo misto all'interno delle specie vegetali e/o animali	10
3 Integrazione con il territorio dal punto di vista produttivo, paesaggistico e socio culturale	10
4 Domande presentate da donne	5
5 Domande presentate da giovani sotto i 40 anni alla data di pubblicazione del bando	5
6 Esperienze formative di settore e/o titolo di studio inerenti alle materie del corso	5
Tot. punti	<b>45</b>

\* Come da certificazione allegata

Il punteggio massimo conseguibile è pari a 45 punti.

Le domande ritenute ammissibili saranno accolte, previa istruttoria tecnica-amministrativa e secondo il punteggio conseguito, fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti ammessi al corso. In caso di ex-aequo si darà precedenza ai candidati più giovani di età.

La graduatoria verrà pubblicata sul sito internet della Provincia di Brindisi. La Provincia di Brindisi comunicherà ai soggetti beneficiari, a mezzo telefono e per iscritto via e-mail, l'esito dell'istruttoria.

#### **Art. 7 – Disposizioni finali**

La Provincia di Brindisi si riserva il diritto di non dare avvio al corso di formazione qualora non si raggiunga il numero minimo di partecipanti così come richiesto dall'art. 3.  
Per informazioni e/o chiarimenti rivolgersi, dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 14,00, al Servizio Attività Produttive della Provincia di Brindisi - Via De Leo, 3 - 72100, Brindisi - tel: 0831.565.383 - fax: 0831.565.317 oppure inviare una e-mail a: [alberto.mele@provincia.brindisi.it](mailto:alberto.mele@provincia.brindisi.it)

#### **Art. 8 Pubblicazione dell'avviso**

Il presente avviso pubblico, corredato del facsimile di domanda di Partecipazione e del "programma formativo", è affisso all'Albo delle pubblicazioni ufficiali della Provincia di Brindisi e pubblicato sul sito internet istituzionale [www.provincia.brindisi.it](http://www.provincia.brindisi.it) e sul sito [www.masseredidattiche.provincia.brindisi.it](http://www.masseredidattiche.provincia.brindisi.it)

f.to  
Il responsabile del progetto  
Dr. Alberto Mele

f.to  
Il dirigente  
Dr. Cosimo Corante

*I dati richiesti dal presente bando e dal modulo di domanda saranno utilizzati, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", esclusivamente per gli scopi previsti dal bando stesso e saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l'ausilio di sistemi informatici nel pieno rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ai quali è ispirata l'attività dell'Ente.*

PROGRAMMA FORMATIVO			
	U.F.	Modulo	Argomenti
COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI	UNITÀ FORMAT. 1 GESTIONE DELLA MASSERIA DIDATTICA	1° Presentazione del percorso formativo e delle finalità	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La legge di orientamento: nuove opportunità per le aziende agricole</li> <li>- Le masserie didattiche nella regolamentazione regionale</li> <li>- Aspetti legislativi ed amministrativi inerenti le masserie didattiche</li> <li>- Professionalità e ruolo dell'operatore didattico</li> </ul>
		2° Aspetti economici e fiscali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Come si forma il reddito in azienda. Normativa fiscale e contributiva</li> </ul>
		3° Aspetti assicurativi e previdenziali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione in materia di sicurezza (D.lvo 155/97 – Legge 626 e s.m.i.)</li> <li>- Aspetti assicurativi. Polizze.</li> </ul>
	UNITÀ FORMAT. 2 CARATTERISTICHE DEL CONTESTO RURALE, DELL'AGRICOLTURA E DI UNA MASSERIA DIDATTICA	4° Analisi dell'agroalimentare del territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi della dieta mediterranea</li> <li>- Conoscere il valore nutritivo dei prodotti agricoli</li> </ul>
		5° Normativa sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HCCP, requisiti igienico sanitari dei fabbricati e dei prodotti aziendali</li> </ul>
		6° Le forme di certifica- zione di qualità nell'agroalimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza del territorio dal punto di vista storico, culturale, ambientale e paesaggistico</li> <li>- Caratteristiche del territorio rurale in cui si opera: le colture, il paesaggio agricolo e le produzioni locali</li> <li>- I marchi collettivi DOC, DOP, IGP</li> <li>- I prodotti biologici e integrati</li> <li>- Rintracciabilità e Reg. CE/178/2002</li> </ul>
		7° La trasformazione di un'impresa in Masseria didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi delle condizioni di partenza dal punto di vista strutturale, organizzativo, produttivo</li> <li>- Interventi mirati su edifici, aree di servizio, costruzione di nuove strutture, modifica dell'ordinamento culturale, creazione di sentieri e percorsi</li> </ul>
		8° Attività di una Masseria didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianificazione e programmazione dell'attività in relazione ad esigenze e tempi dei clienti a cui si rivolge l'attività didattica (scuole, turisti, cittadini)</li> <li>- Progettazione e conduzione di programmi informativi-educativi</li> <li>- Organizzazione di seminari, incontri, eventi e campagne informative, all'interno e all'esterno della struttura</li> <li>- Ideazione e allestimento di percorsi informativi-formativi per i visitatori</li> <li>- La masseria didattica come luogo comunicativo ed educativo</li> </ul>
	UNITÀ FORMATIVA 3 PROMOZIONE E COMUNICAZIONE	9° Tecniche di marketing e promozione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Come si crea l'immagine dell'azienda</li> <li>- Mezzi e metodi per la promozione dell'offerta con veste coordinata ed efficace</li> <li>- Come si individua la strategia ed i mezzi per un'efficace comunicazione</li> <li>- Analisi del mercato e valutazione del settore d'interesse</li> <li>- La promozione dei prodotti dell'azienda</li> </ul>
		10° Utilizzo della risorsa informatica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso dell'informatica (internet, software gestionali, data base, ecc.) nella gestione delle attività didattiche e nella programmazione aziendale</li> <li>- Uso della risorsa informatica per la gestione del servizio di prenotazione e assistenza al cliente</li> </ul>

COMPETENZE TRASVERSALI	UNITÀ FORMATIVA 4 LA COMUNICAZIONE E LA RELAZIONE INTERPERSONALE	<p><b>11°</b> Il ruolo delle masserie didattiche nell'educazione ambientale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'educazione ambientale: origine e motivazioni</li> <li>- Il ruolo delle masserie didattiche nello scenario dell'educazione ambientale: storie e principi</li> <li>- L'educazione ambientale come pratica multidisciplinare e partecipativa</li> <li>- Cenni sulle linee guida del Ministero della Pubblica Istruzione per l'educazione ambientale</li> <li>- Tecniche e buone pratiche di educazione ambientale</li> </ul>
		<p><b>12°</b> Principi di pedagogia e di comunicazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La comunicazione educativa: il linguaggio dei bambini, elementi psicopedagogici dell'età evolutiva</li> <li>- Psicologia ambientale: il ruolo della natura per l'infanzia di oggi</li> <li>- Principi di pedagogia. La comunicazione didattica e la pedagogia attiva</li> <li>- L'importanza pedagogica del gioco e della riscoperta sensoriale dell'ambiente</li> <li>- Tecniche di aggregazione e socializzazione</li> </ul>
		<p><b>13°</b> Metodi e tecniche per l'animazione didattica in Masseria</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scuola e Masseria: un rapporto ad alta valenza educativa</li> <li>- Che cos'è l'animazione didattica in Masseria</li> <li>- Le esperienze di animazione all'aperto (outdoor training) e l'animazione ambientale in masseria</li> <li>- Buone pratiche di animazione in masseria didattica</li> <li>- Ideazione e conduzione di attività e giochi di animazione ambientale in masseria</li> <li>- Le esperienze percettive e sensoriali in natura</li> <li>- Tecniche per "giocare" con il senso del "gusto"</li> <li>- Tecniche per l'animazione didattica</li> <li>- Come valutare l'efficacia dell'animazione didattica</li> </ul>
UNITÀ FORMAT. 5 PROGETTAZIONE DI SCUOLA IN MASSERIA		<p><b>14°</b> Stage</p>	<p>Il corso si conclude con uno stage residenziale di 4 giorni presso aziende agricole regionali ed extraregionali durante il quale si organizzeranno attività didattiche, si approfondiranno aspetti di educazione ambientale, animazione alimentare ed ambientale. Verranno esaminate le buone prassi di aziende didattiche, in particolare per quanto attiene l'aspetto gestionale ed organizzativo. Durante lo stage si terranno esercitazioni sottoforma di sessioni di progettazione partecipata per l'ideazione di programmi e attività rivolte alle scuole.</p>

Alla  
Provincia di Brindisi  
Servizio Attività Produttive  
Via De Leo, 3  
72100 Brindisi

*Oggetto: domanda di partecipazione al corso di formazione per operatore di masseria didattica*

Il sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

in qualità di:

titolare dell'azienda agricola o agrituristica \_\_\_\_\_

delegato dal titolare dell'azienda agricola o agrituristica \_\_\_\_\_

iscritta al registro delle imprese della CCIAA di Brindisi con n° \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_

CF \_\_\_\_\_

### CHIEDE

di essere ammesso a partecipare al **Corso di formazione per operatore di Masseria didattica** organizzato da codesta Amministrazione.

Allega i seguenti documenti:

- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
- Curriculum vitae debitamente sottoscritto.
- Ordinamento colturale dell'azienda di appartenenza.
- Dichiarazione sostitutiva di atto notorio (Allegato B) relativa all'impegno di iscrizione all'Albo regionale delle masserie didattiche ed eventuale delega di partecipazione al corso (da compilare solo in caso di soggetto diverso dal titolare dell'azienda).
- Altra documentazione che il candidato riterrà opportuno inviare ai fini di una più completa valutazione dei requisiti posseduti.
- Certificato di iscrizione all'Elenco Regionale degli Operatori Agrituristici (solo per le aziende agrituristiche).

Li \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma

Il/la sottoscritto/a dichiara di essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui al Decreto Legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente domanda viene presentata e di rilasciare a tal fine la propria autorizzazione al predetto trattamento.

\_\_\_\_\_  
Firma

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'**

(resa ai sensi dell'art. 47 del T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvate con D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

**Corso di formazione per operatore di Masseria didattica  
organizzato dalla Provincia di Brindisi**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nome cognome

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

in qualità di titolare dell'azienda agricola o agrituristica: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ sita in agro di \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

di essere già iscritto all'Albo regionale delle Masserie Didattiche;

di impegnarsi ad iscrivere la propria azienda all'Albo regionale delle Masserie Didattiche ai fini del rilascio del Certificato di Operatore di masseria didattica ai sensi della L.R. n°2/08.

Lì \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
firma

**DELEGA**

*(compilare solo in caso di partecipazione al Corso di soggetto diverso dal titolare dell'azienda)*

alla partecipazione al corso di Operatore di Masseria didattica il Sig.

\_\_\_\_\_  
nome cognome

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a dichiara di essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui al Decreto Legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente domanda viene presentata e di rilasciare a tal fine la propria autorizzazione al predetto trattamento.

\_\_\_\_\_  
firma