



**POR FSE 2014-2020**  
**Avviso "Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della Green & Blue economy" Linee di Sviluppo Progettuale 2 e 3**  
**Linea di sviluppo progettuale 3 – Tipologia A**  
**CUP E22B16000040009 – CLP 10010331044GT160011 – DCT 20163ARO243**  
**Operazione Coofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo.**  
**Denominazione Progetto**  
**"GA&FOOD"**



## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE E SELEZIONE

Il progetto è articolato su tre distinti percorsi formativi che formeranno 65 persone nel totale di cui 39 donne.

### 1. INFORMAZIONI SULLE ATTIVITÀ

#### 1.1. Denominazione dei percorsi di formazione

1. GAE – Guida Ambientale Escursionistica - Tortoli (OG)
2. L'agriturismo integrato: Produzione e Marketing - Tortoli (OG)
3. Verso un turismo sostenibile: La Realizzazione di Itinerari Enogastronomici - Tortoli (OG)

#### 1.2. Organismo gestore

I.P.S.A.R. TORTOLI' – (capofila del Raggruppamento Temporaneo Strategico con Gal Ogliastro e Key Company s.r.l.s.)

- Via Santa Chiara n° 1, 08048 Tortoli (Og), Tel. 0782.628006 - e-mail [nurh030008@istruzione.it](mailto:nurh030008@istruzione.it)

#### 1.3. Sedi delle attività:

Tutti i percorsi formativi si svolgeranno nelle aule della Key Company s.r.l.s., siti in Tortoli, via Temo n° 23

#### 1.4. Durata dei percorsi:

- GAE – Guida Ambientale Escursionistica: **800 ore**
- L'agriturismo integrato: Produzione e Marketing: **200 ore**
- Verso un turismo sostenibile: La Realizzazione di Itinerari Enogastronomici: **200 ore**



I.P.S.A.R. TORTOLI'  
Capofila



Partner



Key Company s.r.l.s.  
Global Consulting  
Partner

!"6"/4H)+AA"\$B"), %B"?"(-)

3" G&S!C!G; 1N-!&9T1654-26!SAK; 3A1/51A41K-:!GI)2M"\$B")JKI), <?"%?"\$%B+(")+><' '\$)L)MF)N)>"?<\*\*D, +(")L)OF)N  
<\*\*D, +(")P

4" \*+-H314; 31A9/!1546H3-4/!:\$3/N; B1/56!6!X-3Y6415H:!GF)2M"\$B")JKG), <?"%?"\$%B+(")+><' '\$)L)<\*\*D, +(")\$  
>"?<\*\*D, +(")P

5" Z63A/!; 5!4; 31A9/!A/A4651T126:!\*-!' 6-2!BB-B1/56!N1!41563-3!IS5/H-A43/5/9!K1:!GF)2M"\$B")JKG), <?"%?"\$%B+(")+  
><' '\$)L)<\*\*D, +(")\$>"?<\*\*D, +(")P

5"!"; (%D((D%+\$>)<Q"\$("B">\$"), \$%\*<%"?)

"2! . 3/H644/!. 3606N6!2-!36-2!BB-B1/56!N1!436!. 63K/3A1!N1!0/39-B1/568!015-2!BB-4!-2-!K634101K-B1/56!N6226!K/9 . 6465B6!  
-K\; 1A1468!A43; 44; 3-4!K/96!A6H; 6:!

9O! ; O)4R)K)L)/2.)

"2! . 63K/3A/!N1! - . . 365N19654/!15465N6!0/39-36!; 5-!01H; 3-!15!H3-N/!N1! / . 63-36!!15!\; -2!4]!N1! G; 1N-! &9T1654-26!  
SAK; 3A1/51A41K-#!

^622/!A. 6K101K/8!-2!4639156!N62!. 63K/3A/!12!N1AK6546!A-3]!15!H3-N/!:

- "N6-36!6!. 36N1A. /336!. 63K/3A1!N1!141563-3!N1!01A14-
  - ' 6-2!BB-36!6!. /34-36!-!K/9 . 19654/!12!A6301B1/!N1!-KK/9 . -H5-9654/!15!6AK; 3A1/51
  - , /9; 51K-36!K/2!K216546!6!31260-36!12!210622/!N1!H3-N19654/!N62!A6301B1/!VK; A4/963!K-368!K; A4/963!A-41A0-K41/5
  - , //3N15-36!6!9/514/3-36!!A6301B1!6!1!96BB!N1!43-A. /34/
- , S' (" \_ , & ' ") ^"!:-2!4639156!N62!. 63K/3A/8! . 3601/!A; . 63-9654/!N622+6A-96!015-268!0633]!312-AK1-4-!2-!K634101K-B1/56!  
N6226!&N-!0000R?=!C!0000R?E!C!0000R>!U!0000ERP!!

9O! ; O)4R)G)S)1T2@%("D%?"&<)"' (\$@%+(<-)8%<>D="<' '\$)3+%J\$(" @)

/PZP

P]ZUP

U]V

^622/!A. 6K101K/8!-2!4639156!N62!. 63K/3A/!12!N1AK6546!A-3]!15!H3-N/!:

- 
- 
- 
- 

, S' (" \_ , & ' ") ^"!:-2!4639156!N62!. 63K/3A/8! . 3601/!A; . 63-9654/!N622+6A-96!015-268!0633]!312-AK1-4-!2-!K634101K-B1/56!  
N622&N-!0000ELL!!

"#\$%#&# #!() ' () \*+  
, -. /012-!

\$-34563!

\$-34563!

!"#\$%&'()\*\$%\*+, ("!#\$%#&# #!/34/20!6#9-12:15;3<=>===?@1A43; B1/56#14!C!462#!=D?E#FE?==F!  
!G&\*!)G\*\*&%(' &!6#9-12:1150/@H-2/H21-A43-#14!C!462#!=D?E#>DF?>!C! 6J!, /9 . -5J16#9-12:10/39-124; /0; 4; 3/@H9-12#K/9!C!462#!=D?E#EE>>LD!



### CORSO N. 3 – Verso un turismo sostenibile: La realizzazione di itinerari enogastronomici

Il percorso di apprendimento intende formare una figura in grado di Promuovere e sviluppare nuovi itinerari enogastronomici.

Nello specifico, al termine del percorso il discente sarà in grado:

- Progettare e Organizzare itinerari e percorsi turistici/enogastronomici.
- Preparare un Piano di Marketing del turismo sostenibile
- Promuovere i prodotti enogastronomici del territorio

**CERTIFICAZIONI:** al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione dell'Ada 473.

#### 5. PROCEDURE DI ISCRIZIONE E SELEZIONE

##### 5.1. Destinatari/Requisiti generici di ingresso:

I corsi si rivolgono a uomini e donne, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso dei seguenti requisiti:

- avere compiuto il 18° anno di età
- essere disoccupati, occupati, imprenditori o lavoratori autonomi
- essere in possesso del titolo di studio di diploma di scuola media superiore

##### 5.2. Requisiti specifici di ingresso:

Oltre ai requisiti generici, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti specifici, differenti per ogni corso:

- **Tutti i percorsi formativi sono riservati ai residenti nel territorio della Provincia Ogliastra alla data di Pubblicazione dell'Avviso Pubblico.**

**N.B. I requisiti richiesti devono essere posseduti alla data di presentazione della domanda**



I.P.S.A.R. TORTOLI'  
Capofila



GRUPPO AZIONE  
OGIASTRA  
Partner



Key Company s.r.l.s.  
Global Consulting  
Partner

Riferimenti e recapiti: I.P.S.A.R. Tortoli, e.mail: [nurh030008@istruzione.it](mailto:nurh030008@istruzione.it) – tel. 0782.628006

GAL OGLIASTRA, e.mail: [info@galogliastra.it](mailto:info@galogliastra.it) – tel. 0782.37683 – Key Company e.mail: [formailtuofuturo@gmail.com](mailto:formailtuofuturo@gmail.com) – tel. 0782.223347



### 5.3. Presentazione domande di partecipazione

Copia dell'Avviso e del presente regolamento potranno essere scaricati dal sito internet [www.irfoa.org](http://www.irfoa.org).

Le domande potranno essere presentate **dal 17/05/2019** e dovranno pervenire **entro e non oltre il 17/06/2019**, con le seguenti modalità:

- Spedizione con Raccomandata A/R al seguente indirizzo: IPSAR TORTOLI' (Via Santa Chiara n. 1 – 08048 Tortoli)
- Invio tramite utilizzo della Posta Elettronica Certificata (PEC) al seguente indirizzo:

[nurh030008@pec.istruzione.it](mailto:nurh030008@pec.istruzione.it)

***N.B. (Ai fini della validità della domanda, non farà fede il timbro postale ma la data e l'ora di arrivo presso la sede o la pec)***

### 5.4. Documenti da allegare

La domanda di partecipazione deve essere compilata sull'apposito modulo messo a disposizione con l'Avviso.

I documenti da allegare sono:

- 1) Fotocopia documento di identità in corso di validità
- 2) Fotocopia tessera sanitaria
- 3) Fotocopia permesso di soggiorno (solo per i candidati extracomunitari)
- 4) Scheda Anagrafica del cittadino aggiornata rilasciata dal Centro per l'Impiego di competenza (se disoccupato)
- 5) Curriculum vitae, in formato europeo o europass, firmato in originale in cui dovranno essere messi in evidenza i titoli di studio posseduti e l'esperienza lavorativa svolta nel settore di riferimento del percorso. Nel CV dovrà essere presente la dichiarazione che attesti la veridicità delle informazioni contenute e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.
- 6) Copia documento equipollenza titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero)

### 5.5. Selezione

Prima dell'inizio delle prove di selezione la commissione, considerato il numero dei concorrenti, stabilisce il calendario delle prove della selezione e lo rende pubblico.

Alla chiusura dei termini per la presentazione delle candidature, una Commissione appositamente nominata dal RST procederà alla valutazione delle domande pervenute, in funzione dei seguenti criteri:



I.P.S.A.R. TORTOLI'  
Capofila



GAL  
OGLIASTRA  
Partner



Key Company s.r.l.s.  
Global Consulting  
Partner

Riferimenti e recapiti: I.P.S.A.R. Tortoli, e.mail: [nurh030008@istruzione.it](mailto:nurh030008@istruzione.it) – tel. 0782.628006

GAL OGLIASTRA, e.mail: [info@galogliastra.it](mailto:info@galogliastra.it) – tel. 0782.37683 – Key Company e.mail: [formaituofuturo@gmail.com](mailto:formaituofuturo@gmail.com) – tel. 0782.223347



- Valutazione titoli di studio e delle esperienze pregresse;
- Test psico-attitudinali e multidisciplinari (per tutti i destinatari dei percorsi proposti);
- Colloquio motivazionale: valutazione individuale finalizzata a garantire la migliore aderenza tra il percorso formativo proposto e le esigenze dei destinatari e, dunque, massimizzare l'impatto dell'intervento; a tal fine si darà rilievo alla manifestazione di uno spiccato interesse ad inserirsi con successo nel settore produttivo di riferimento o a consolidare/ampliare le proprie competenze per aumentare la redditività e la competitività della propria attività produttiva.

Verranno ammessi a sostenere le prove selettive, i candidati che risultano essere in possesso dei requisiti formali di partecipazione al corso.

### 5.6. Graduatoria

A seguito delle diverse prove di valutazione previste, saranno pubblicate le graduatorie degli ammessi alla partecipazione, rispettando la tipologia dei destinatari prevista dall'avviso:

**I candidati accederanno ai corsi, in ordine di punteggio, sino al completamento del numero massimo di allievi ammissibili, come riportato nelle graduatorie finali di ciascun corso.**

Nei casi di *ex aequo* verrà data priorità di accesso al corso al candidato/a anagraficamente più giovane.

### 5.7. Motivi di esclusione

- 1) La mancanza della sottoscrizione con firma in originale di uno o più dei seguenti documenti: domanda di partecipazione, curriculum vitae (CV).
- 2) L'assenza della fotocopia di un valido documento di identità in corso di validità.
- 3) L'arrivo della domanda oltre il termine pubblicato nell'AVVISO.
- 4) L'assenza anche di uno dei requisiti previsti per la partecipazione.
- 5) L'assenza della fotocopia del documento di equipollenza del titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero)
- 6) Presentazione del candidato alle prove di selezione (scritta e orale) privo di documento di riconoscimento in corso di validità.
- 7) Presentazione del candidato oltre l'orario di convocazione e comunque dopo l'inizio delle prove selettive.



I.P.S.A.R. TORTOLI'  
Capofila



GAL  
OGLIASTRA  
Partner



Key Company s.r.l.s.  
Global Consulting  
Partner

Riferimenti e recapiti: I.P.S.A.R. Tortoli, e.mail: [nurh030008@istruzione.it](mailto:nurh030008@istruzione.it) – tel. 0782.628006

GAL OGLIASTRA, e.mail: [info@galogliastro.it](mailto:info@galogliastro.it) – tel. 0782.37683 – Key Company e.mail: [formailtuofuturo@gmail.com](mailto:formailtuofuturo@gmail.com) – tel. 0782.223347



### **5.8. Convocazione prove di selezione**

Le date, gli orari e il luogo di svolgimento delle selezioni saranno comunicati ai candidati idonei direttamente dal soggetto proponente via mail e pubblicate sul sito [www.ianas.edu.it](http://www.ianas.edu.it)

A seguito della pubblicazione delle graduatorie, gli allievi ammessi dovranno dare esplicita conferma di voler partecipare al percorso prescelto.

### **5.9. Ulteriori informazioni**

La partecipazione ai corsi è gratuita. Saranno a carico dell'Organismo gestore le spese per i materiali didattici collettivi ed individuali.



I.P.S.A.R. TORTOLI'  
Capofila



Riferimenti e recapiti: I.P.S.A.R. Tortoli, e.mail: [nurh030008@istruzione.it](mailto:nurh030008@istruzione.it) – tel. 0782.628006  
GAL OGLIASTRA, e.mail: [info@galogliastro.it](mailto:info@galogliastro.it) – tel. 0782.37683 – Key Company e.mail: [formailtuofuturo@gmail.com](mailto:formailtuofuturo@gmail.com) – tel. 0782.223347