**DOMANDA DI ISCRIZIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA**

**SHORT LIST RELATORI E CONSULENTI DEL GAL TERRA DEI MESSAPI**

(resa ai sensi degli articoli 46, 47 e 48 del D.P.R. n. 445/2000)

**Destinatario**

GAL “Terra dei Messapi”

Via Albricci n° 3

72023 Mesagne (BR)

**OGGETTO: AVVISO PUBBLICO PER LA COSTITUZIONE DI UNA SHORT LIST DI RELATORI E CONSULENTI. CUP: B58H22000580009**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_), il \_\_/\_\_/\_\_\_\_ e residente a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) alla via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_\_, CAP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Partita IVA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cellulare: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONSAPEVOLE**

* delle sanzioni penali previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci;
* che, qualora da eventuali controlli emerga la non veridicità di quanto dichiarato, il GAL TERRA DEI MESSAPI Srl procederà alla cancellazione del soggetto dalla Short List in questione;

**CHIEDE**

di essere inserito nella Short List di relatori del GAL TERRA DEI MESSAPI per le seguenti fasce di esperienza:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FASCE DI ESPERIENZA** | **Scegliente con una crocetta****(X)** | **Note** |
| 1 | **> 15 ANNI** |  |  |
| 2 | **11 – 15 ANNI** |  |  |
| 3 | **6 – 10 ANNI** |  |  |
| 4 | **0-5 ANNI** |  |  |

Di manifestare interesse per i seguenti eventi informativi: (selezionare con una X):

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **EVENTO DI INTERESSE SELEZIONATO** | **TIPOLOGIA** | **PRODOTTO** | **TITOLO** | **DESCRIZIONE DEGLI ARGOMENTI TRATTATATI** | **NOTE** |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | VINO | AVVICINAMENTO AL VINO  | Modulo 1 - VITICOLTURAModulo 2 - LA PRODUZIONE DEL VINOModulo 3 - I COMPONENTI E L'EVOLUZIONE DEL VINO |  |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | VINO | AVVICINAMENTO AL VINO  | Modulo 4 - LA FIGURA DEL SOMMELIERModulo 5 - LE ETICHETTE LOCALI E NAZIONALIModulo 6 - ABBINAMENTO IN CUCINA |  |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | OLIO | Avvicinamento all'OLIO EVO | Modulo 1 - Origini e storia dell'olio EVO, Classificazione degli oli di oliva, Analisi sensoriale e strumenti di assaggioModulo 2 - la coltivazione dell'olivo, Varietà, olivicoltura, raccolta e trasformazione, Introduzione all'abbinamento olio-ciboModulo 3 - La salute e le proprietà nutraceutiche dell'olio d'oliva come cibo e cosmetico, valorizzazione dell'olio d'oliva in cucina: oleocottura, marinatura, frittura. Conservazione dell'olio d'oliva |  |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | OLIO | Avvicinamento all'OLIO EVO | Modulo 4 - Approfondimento dell’analisi sensoriale Olio d'Oliva con Scheda di degustazione, Approfondimento sul processo produttivo; Modulo 5 - Legislazione: Dop, Igp, Biologico; Difetti dell'olio d'Oliva e contraffazioni; Geografia dell’olio.Modulo 6 - Regole per l’abbinamento cibo olio; Le caratteristiche dell’olio extravergine per il giusto abbinamento, accostamenti cibo olio. |  |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | MIELE | Impariamo a degustare il miele | Modulo 1 - Origini ed evoluzione delle api; specie, razze e distribuzione geografica; ciclo vitale, ruoli nell’alveare e nozioni di anatomia, fisiologia ed etologia; arnie e attrezzature e materie prime del settore apistico, quando e come impiantare un apiario; nomadismo e sciamatura; flora d’interesse nel panorama regionale pugliese, la flora spontanea;Modulo 2 - i prodotti dell’alveare, aspetti legislativi e amministrativi inerenti il settore dell’agricoltura e dell’apicoltura; Inquadramento giuridico, obblighi fiscali e contabili, agevolazioni e finanziamenti; analisi sensoriale del miele, assaggio e valutazione.Modulo 3 - Visita in apiario: come si visita un alveare, analisi dei favi e ricerca della regina; famiglia, covata, provviste; sciami artificiali, ricambio della regina, situazioni di emergenza; posa e ritiro di un alveare; la produzione del miele, le fasi di lavorazione e smielatura etichettatura del miele e dei prodotti dell’alveare per il consumo diretto; abbinamento con altri cibi; |  |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | FORMAGGIO | FORMAGGIO | Modulo 1 - METODICA DI ASSAGGIO DEI FORMAGGI: i sensi: vista, olfatto, gusto tatto, udito; la tecnica di assaggio; terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura; la degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze; la valutazione del consumatore; la valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto;Modulo 2 - LATTE E COMPOSIZIONE (ASPETTI CHIMICI E MERCEOLOGICI): proteine, lipidi e carboidrati; latte di diverse specie di animali; il latte nell'alimentazione;Modulo 3 - MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA CASEARIA: classificazione dei microorganismi, fattori che ne influenzano la crescita e loro influenza nell'aroma e nel sapore; |  |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | FORMAGGIO | FORMAGGIO | Modulo 4 - TIPOLOGIE DI FORMAGGI: a pasta dura, semidura, pasta filata, pecorini, caprini e vaccini; Modulo 5 - UTILIZZAZIONE E ABBINAMENTO DEI FORMAGGI; dal caseificio alla tavola; abbinamento con altri cibi; Modulo 6 - TUTELA DEL MARCHIO: evoluzione caseificazione; classificazione e tutela dei formaggi (marchi di origine DOP e IGP) |  |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | OROTFRUTTA | CONSERVE E CONFETTURE | Modulo 1 - Processi e impianti per sottacetiModulo 2 - Processi e impianti per confettureModulo 3 - Processi e impianti per passate |  |
|  | EVENTI DIMOSTRATIVI | CEREALI | CEREALI E FARINE  | Modulo 1 - Riferimenti storici; i cereali nel mondo, in Italia e in Puglia; principali riferimenti normativi; la coltivazione dei cereali; Logistica (trasporti e stoccaggi)Modulo 2 - Trasformazione dei cereali: tecniche e tecnologie della molitura; la pasta, il pane e gli altri prodotti da forno; i lieviti;Modulo 3 - I cereali e la tradizione salentina. Dai Messapi a oggi; i cereali che ruolo giocano in cucina. |  |
|  | WORKSHOP | ETICHETTATURA | A lezione di etichetta | Lettura delle etichette, Marketing e diciture ingannevoli, Tracciabilità della filiera, Differenze tra Biologico UE e Non-UE, Tecnologie produttive degli alimenti, Info extra-nutrizionali di un prodotto, Informazioni non dovute in etichetta: casi, Filiera corta, piccoli produttori e acquisto locale in Italia |  |
|  | WORKSHOP | VINO | Wine communication - Lo storytelling del vino  | MODULO 1 - La scrittura e la critica enologica per formati digitali e analogici; Elementi del racconto: bellezza, forza, unicità; Il target. |  |
|  | WORKSHOP | VINO | Wine communication - Lo storytelling del vino  | MODULO 2 - Il vino come oggetto culturale e complesso; vino e poesia; Vino e paesaggio. |  |
|  | WORKSHOP | VINO | Wine communication - Lo storytelling del vino  | MODULO 3 - I temi del vino: identità, memoria, felicità, armonia, convivialità; esercitazioni di scrittura. |  |
|  | WORKSHOP | VINO | ENOTURISMO IN PUGLIA | La nuova legge sull’enoturismo e i decreti attuativi; le statistiche delle esperienze turistiche legate all'olio; legame tra prodotto e territorio; creare un'esperienza legata all'olio EVO |  |
|  | WORKSHOP | OLIO | OLEOTURISMO | La nuova legge sull’oleoturismo e i decreti attuativi; le statistiche delle esperienze turistiche legate all'olio; legame tra prodotto e territorio; creare un'esperienza legata all'olio EVO |  |
|  | WORKSHOP | MANDORLA | LA MANDORLA e LA TRADIZIONE DOLCIARIA SALENTINA | La storia della mandorla, origini del prodotto, cultivar pugliesi; le tecniche di lavorazione; i prodotti dolciari della tradizione. |  |
|  | WORKSHOP | GENERICO | BEAUTY GREEN  | I prodotti dell'allegato 1 TFUE come fonte per la cura del corpo, non solo da mangiare. |  |
|  | WORKSHOP | GENERICO | STORYTELLING MARKETING ed EXPERIENCE DESIGN | Raccontare il prodotto per arrivare al cliente. L'importanza di cosa dire e le tecniche per trasferire le qualità dei prodotti. Costruire insieme un piano editoriale; Come creare esperienze enogastronomiche su misura. |  |
|  | WORKSHOP | GENERICO | I PRODOTTI FRESCHI E TRASFORMATI DELLA TDM  | I prodotti tipici, la stagionalità, i piatti e le ricette che ne valorizzano le proprietà organolettiche. I prodotti associati alle tradizioni agli usi e i costumi dei luoghi  |  |
|  | WORKSHOP | MIELE | I PRODOTTI FRESCHI E TRASFORMATI DELLA TDM  | I prodotti tipici, la stagionalità, i piatti e le ricette che ne valorizzano le proprietà organolettiche. I prodotti associati alle tradizioni agli usi e i costumi dei luoghi  |  |
|  | WORKSHOP | FORMAGGIO | I PRODOTTI FRESCHI E TRASFORMATI DELLA TDM  | I prodotti tipici, la stagionalità, i piatti e le ricette che ne valorizzano le proprietà organolettiche. I prodotti associati alle tradizioni agli usi e i costumi dei luoghi  |  |
|  | WORKSHOP | CEREALI E DERIVATI | I PRODOTTI FRESCHI E TRASFORMATI DELLA TDM  | i prodotti tipici, la stagionalità, i piatti e le ricette che ne valorizzano le proprietà organolettiche. I prodotti associati alle tradizioni agli usi e i costumi dei luoghi  |  |
|  | WORKSHOP | PRODOTTI CONSERVATI | Marketing agroalimentare | Definizione di marketing e di marketing mix |  |
|  | WORKSHOP | PRODOTTI CONSERVATI | Marketing agroalimentare | Segmentazione del mercato e posizionamento prodotti |  |
|  | WORKSHOP | PRODOTTI CONSERVATI | Marketing agroalimentare | Analisi concorrenza |  |
|  | WORKSHOP | MARKETING | Marketing agroalimentare | Vendita diretta e direct marketing |  |
|  | WORKSHOP | MARKETING | Marketing agroalimentare | Strategie commerciali classiche e on line |  |
|  | WORKSHOP | MARKETING | Marketing agroalimentare | Come farsi trovare dai clienti on line. I nuovi strumenti per le aziende  |  |
|  | WORKSHOP | MARKETING | Marketing agroalimentare | Storytelling e content marketing. Scrivere per il web. Costruire una strategia di comunicazione social. I social network, strumenti di promozione da usare correttamente. Case history e spunti concreti per una comunicazione innovativa. Esercitazione pratica. |  |

A tal fine, **DICHIARA**

* di aver maturato esperienza specifica in una o più delle tematiche su indicate di anni \_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* di possedere i seguenti requisiti di carattere generale:
	+ di essere cittadino \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
	+ di aver adeguata conoscenza della lingua italiana (in caso di cittadini stranieri);
	+ di godere dei diritti civili e politici;
	+ di non aver subito condanne penali definitive o provvedimenti definitivi del Tribunale (L. 13 dicembre 1999 n. 475) o condanne o provvedimenti di cui alla L. 97/2001 che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni, di instaurare rapporto di impiego con la Pubblica Amministrazione;
	+ di non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali;
	+ di non trovarsi in nessuna delle condizioni di incompatibilità o incontenibilità previste dal D.Lgs. n. 39/2013;
	+ di essere fisicamente idoneo al regolare svolgimento delle mansioni relative alla posizione di cui alla presente procedura;
	+ di accettare incondizionatamente le disposizioni contenute nell’avviso.

**Si allega:**

* curriculum vitae in formato europeo corredato di apposita dichiarazione che attesti la veridicità delle informazioni contenute ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, debitamente sottoscritto dalla quale si evincano le esperienze attinenti al presente avviso;
* Dichiarazione sostitutiva di atto notorio con indicazione di eventi (convegni, workshop tematici, conferenze, laboratori o oltre attività) cui ho partecipato come relatore (Allegato B);
* copia fotostatica di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità.
* Altro (specificare): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Luogo e data | Il dichiarante |

**PRIVACY**

Si autorizza il trattamento dei dati personali riportati nella presente dichiarazione limitatamente alle finalità connesse alla tenuta dell’Avviso pubblico, nei limiti del rispetto della normativa vigente e, in particolare, del D.L. n. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR), Reg. (UE) n. 2016/679.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Luogo e data | Il dichiarante |