

# CORSO ITS IV CICLO "TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ NELLE IMPRESE AGROALIMENTARI"

### AVVISO PER L'ACQUISIZIONE DI DICHIARAZIONI DI DISPONIBILITÀ DA PARTE DI ESPERTI PER ATTIVITA' DI DOCENZA

Il presente avviso è finalizzato a raccogliere "dichiarazioni di disponibilità". Non è previsto un procedimento formalizzato di valutazione.

#### **PREMESSA**

La Fondazione ITS - Istituto Tecnico Superiore "Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare – settore Produzioni agroalimentari" è stata costituita con atto notarile il 10 settembre 2010, ai sensi del DPCM del 25/01/2008. Si tratta di una fondazione di partecipazione di natura privata, riconosciuta dalla Prefettura di Bari ed iscritta al n. 65/P del registro delle Persone giuridiche.

#### SCOPO DELL'AVVISO

Acquisire dichiarazioni di disponibilità da parte di:

- a) esperti del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza professionale post laurea, almeno quinquennale oppure, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ed esperienza professionale post-diploma, almeno decennale;
- b) professori della scuola media superiore, di ruolo e/o abilitati all'insegnamento, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento post laurea, almeno triennale;
- c) professori e ricercatori universitari con esperienza di insegnamento post laurea almeno triennale:
- d) docenti dipendenti di Enti della formazione professionale in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento post laurea, almeno triennale.

per affidamento incarico di docenza per le Unità Formative/Moduli didattici, di cui alla tabella allegata che costituisce l'Allegato 1, previsti nell'ambito del Corso ITS IV Ciclo "Tecnico Superiore per la gestione della qualità nelle imprese agroalimentari".

L'esperienza professionale richiesta deve riferirsi alla materia oggetto dell'UF/Moduli per la quale ci si candida ed essere stata svolta, per almeno la durata minima prevista, negli ultimi dieci anni.



# Si precisa che almeno il 50% del monte ore del corso sarà affidato a docenti provenienti dal mondo del lavoro, come previsto dalla normativa.

La Fondazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento al candidato ulteriori informazioni ed effettuare colloqui informativi.

Ai docenti individuati è fatto obbligo di prendere parte alla formazione formatori che sarà organizzata dalla Fondazione nonché a riunioni di coordinamento.

Al momento della sottoscrizione dell'incarico i dipendenti di Enti Pubblici dovranno aver acquisito, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione da parte della loro Amministrazione di appartenenza, come da normativa vigente.

#### INFORMAZIONI GENERALI SUL CORSO

Figura Professionale Nazionale di riferimento

Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

Durata

Il Corso della durata di n. 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore, prevede n. 1200 ore dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni/visite didattiche e n. 800 ad attività di stage.

#### Sede

Locorotondo c/o la sede legale della Fondazione ITS

#### Finalità

Il Tecnico Superiore Esperto per la gestione della qualità nelle imprese agroalimentari acquisirà adeguate conoscenze e <u>COMPETENZE</u> sulle buone pratiche per la gestione integrata delle principali filiere agroalimentari, finalizzate alla valorizzazione della qualità aziendale, con particolare riferimento all'adeguamento alle normative vigenti (sicurezza alimentare e sul luogo di lavoro) ed agli standard di certificazione di qualità, al fine di ottimizzare i processi produttivi per acquisire un maggior vantaggio competitivo dei prodotti sui mercati di vendita.

In particolare, opererà in merito a:

- analisi dei processi ed individuazione dei punti critici per la qualità e la sicurezza alimentare;
- applicazione di metodologie innovative per le azioni di controllo, le azioni correttive e migliorative dei processi di produzione, condizionamento e commercializzazione;
- applicazione delle metodologie per la redazione di sistemi di autocontrollo, certificazione di qualità, tracciabilità e rintracciabilità.

**Svolgimento** 

Le attività didattiche si articoleranno, prevalentemente, in 5 ore giornaliere antimeridiane dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative.

#### **COMPENSO**

Il compenso sarà determinato in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali n. 2 del 2009.

In particolare, relativamente al personale docente esterno il compenso corrisposto sarà il seguente:

- per i docenti inquadrati nella Fascia A € 70,00/ora, lordo omnicomprensivo;
- per i docenti inquadrati nella Fascia B € 50,00/ora, lordo omnicomprensivo.

1

Il compenso è lordo omnicomprensivo (comprendente eventuale IVA, ritenuta fiscale e ritenute previdenziali a carico del prestatore, contributi a carico del datore).

Il compenso verrà corrisposto dietro rilascio di regolare quietanza ovvero fattura nel rispetto della normativa fiscale vigente, al termine dello svolgimento dell'incarico.

Non è previsto il rimborso di spese di viaggio eventualmente sostenute per il raggiungimento della sede del corso per prestazioni rese in esecuzione del mandato.

Il pagamento avverrà al termine dello svolgimento dell'incarico e, comunque, nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento.

#### PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, redatta su carta libera, in base allo schema di cui all'Allegato 2, corredata dei documenti previsti nel predetto Allegato.

La dichiarazione di disponibilità dovrà pervenire alla Fondazione ITS entro e non oltre il giorno 6 febbraio 2015 (non farà fede la data di spedizione).

La Fondazione ITS si riserva di richiedere la documentazione attestante quanto dichiarato nel Curriculum Vitae.

#### Non saranno prese in considerazione le domande:

- pervenute oltre la data di scadenza;
- presentate da soggetti non in possesso dei requisiti richiesti;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato 2 e non sottoscritte;
- non corredate dei documenti previsti nell'Allegato 2;
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 2.

#### Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari" S.C. 138 C.da Marangi 26, 70010 Locorotondo (BA) Mobile 346/1816334, info@itsagroalimentarepuglia.it; <a href="www.itsagroalimentarepuglia.it">www.itsagroalimentarepuglia.it</a>.

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Avviso verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i.

Il presente bando sarà pubblicato all'Albo e sul sito web della Fondazione ITS www.itsagroalimentarepuglia.it. Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Locorotondo, 20 gennaio 2015

Il Presidente Prof. Vito Nicola Savino

## Allegato 1 UNITÀ FORMATIVE/MODULI - AVVISO PER L'ACQUISIZIONE DI DICHIARAZIONI DI DISPONIBILITÀ PER ATTIVITA' DI DOCENZA del 20/01/2015



#### **Corso ITS IV CICLO**

# "Tecnico Superiore in Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari"

Area Didattica	Ore	Unità Formative
PROFESSIONALIZZANTE: CERTIFICAZIONI	20	Certificazione di Sistema OHSAS 18001
	15	Certificazione di Sistema UNI 10854 HACCP
	10	Certificazione di Sistema UNI 15593: 2008
	50	Certificazione di prodotto regolamentata (DOP, IGP, STG, Prodotti di qualità Puglia, ecc)
PROFESSIONALIZZANTE: VALUTAZIONE QUALITA'	25	Le Verifiche ispettive - Gli Audit di I° parte (Interne); gli Audit di II° parte finalizzate alla qualificazione dei fornitori; la competenza dei laboratori di prova e di taratura UNI CEI EN ISO/IEC 17025

