

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

1

*Il presente avviso è finalizzato a raccogliere "dichiarazioni di disponibilità"; non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione a conferire incarichi ad uno dei candidati né alcun diritto da parte dei candidati nell'assegnazione di incarichi. Non è previsto un procedimento formalizzato di valutazione.*

### PREMESSA

1. 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.
2. La Fondazione ha sede legale a Locorotondo ma opera a livello regionale.
3. La Fondazione ha l'obiettivo di assicurare, con continuità, l'offerta di tecnici superiori a livello post-secondario in relazione a figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato in relazione all'ambito agroalimentare.
4. L'offerta formativa della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per il biennio 2018-2020 prevede i seguenti n. 5 Corsi ITS:
  - Tecnico Superiore per l'innovazione della blockchain nei sistemi di tracciabilità delle filiere agroalimentari, sede Locorotondo;
  - Tecnico Superiore e-commerce manager nel settore agroalimentare, sede Rutigliano;
  - Tecnico Superiore responsabile delle vendite e promozione dei prodotti enogastronomici del territorio, sede Barletta;
  - Tecnico Superiore in marketing digitale delle imprese agroalimentari, sede Ostuni;
  - Tecnico Superiore in agricoltura di precisione e gestione sostenibile delle filiere ortofrutticole 4.0, sede Cerignola.

### INFORMAZIONI GENERALI SUI CORSI

- Trattasi di Corsi di specializzazione tecnica a cui possono accedere soggetti in possesso di diploma di scuola media superiore, con conoscenze della lingua inglese e di informatica.
- Ciascuno dei predetti Corsi ITS ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore di cui n. 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ad attività di stage.
- *La didattica richiesta è di tipo laboratoriale finalizzata a far acquisire COMPETENZE spendibili nel mondo del lavoro.*
- Il Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal MIUR, previa verifica finale delle competenze acquisite, fa riferimento al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsuali sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008.

## SCOPO DELL'AVVISO

Lo scopo del presente Avviso è quello di acquisire dichiarazioni di disponibilità per completare l'affidamento degli incarichi di docenza, per Unità Formative previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS biennio 2018-2020 di cui al dettaglio riportato nell'Allegato 1 al presente, a:

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 triennale oppure, in possesso di diploma di laurea ed esperienza professionale post laurea almeno di 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 da almeno 3 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;

c) professori e ricercatori universitari (confermati) con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

d) docenti dipendenti di Agenzie Formative in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento, minimo triennale, nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma (minimo in n. 3 corsi della durata cadauno minimo n. 30 ore)

**L'esperienza professionale richiesta quale requisito minimo deve riferirsi all'argomento oggetto dell'Unità formativa per la quale ci si candida ed essere stata svolta negli ultimi dieci anni.**

Si precisa che almeno il 50% della docenza sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale, come previsto dalla normativa. Altresì, per l'affidamento degli incarichi si terrà conto degli indicatori di realizzazione di cui all'Allegato A, punto 5, lett. b) del D.I. del 7/02/2013, dei criteri e modalità della loro applicazione riportati nell'allegato tecnico all'Accordo in CU del 17/12/2015.

In linea di principio, sarà data priorità al personale proveniente dalle imprese Soci Fondatori/Membri partecipanti della Fondazione o Partner del Corso.

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

Ai docenti individuati è fatto obbligo di partecipare (a titolo gratuito) alla **FORMAZIONE FORMATORI** programmata presso la sede della Fondazione **venerdì 25 gennaio 2019**, nonché ad eventuali riunioni di coordinamento.

Il **23 gennaio 2019** sarà pubblicato sul sito web della Fondazione [www.itsagroalimentarepuglia.it](http://www.itsagroalimentarepuglia.it) l'elenco dei candidati risultati idonei nonché il programma della giornata di Formazione Formatori, a partire dalle ore 11:30 con conclusione alle 18:30.

Coloro che hanno già frequentato la Formazione Formatori negli anni precedenti sono esonerati dalla presenza alla sessione mattutina e dovranno essere presenti a partire dalle ore 14:30.

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.

## COMPENSO

Per l'attività didattica che include la preparazione del materiale didattico, docenza, predisposizione del test di valutazione per la verifica delle conoscenze e competenze acquisite con relativa griglia di correzione, correzione dei test e predisposizione di un test bis per eventuali recuperi) 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 e dal Vademecum del FSE PO 2014-2020. In particolare, relativamente al personale docente esterno il compenso corrisposto per la docenza sarà il seguente:

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

Il compenso è lordo onnicomprensivo (comprendente eventuale IVA, ritenuta fiscale e ritenute previdenziali a carico del prestatore, contributi INPS e INAIL sia a carico del prestatore che del datore, eventuale IRAP a carico del datore, ecc).

Il compenso verrà corrisposto dietro rilascio di regolare quietanza ovvero fattura nel rispetto della normativa fiscale vigente, al termine dello svolgimento dell'incarico, dopo la consegna di tutta la documentazione richiesta che sarà indicata nel contratto e comunque nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento da parte dell'Ente/Enti finanziatori. 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, salvo per esperti italiani provenienti da altre Regioni ai quali sarebbe riconosciuto anche rimborso per le spese di vitto ed alloggio.

### PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA'

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 dallo stesso.

La dichiarazione di disponibilità **dovrà pervenire in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso del 18/12/18 - Disponibilità per docenza", al seguente indirizzo:

**Fondazione ITS Agroalimentare Puglia  
S.C. 138 C.da Marangi n. 26- 70010 Locorotondo (BA)**

**entro e non oltre le ore 18:00 del 17 gennaio 2019 (non farà fede la data di spedizione).**

La dichiarazione di disponibilità potrà altresì essere inoltrata, entro il predetto termine, a mezzo pec al seguente indirizzo pec: [fonditsagroalimentare@legalmail.it](mailto:fonditsagroalimentare@legalmail.it), con oggetto "Avviso del 18/12/18 - Disponibilità per docenza". In tal caso, pena esclusione, la domanda completa di tutti gli allegati previsti dovrà essere inoltrata allegando n. 1 solo file in f.to pdf oppure n. 1 cartella zippata.

La Fondazione 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 e con modalità diverse da quelle sopra previste;
- 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 di tutti i 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)

Tel/Fax 080/4312767 - Mobile 346/1816334

E-mail [info@itsagroalimentarepuglia.it](mailto:info@itsagroalimentarepuglia.it)

[www.itsagroalimentarepuglia.it](http://www.itsagroalimentarepuglia.it)



## TRATTAMENTO DATI e TUTELA PRIVACY

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. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia.

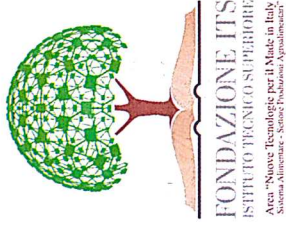
Il presente Avviso sarà pubblicato all'Albo e sul sito web istituzionale della Fondazione ITS [www.itsagroalimentarepuglia.it](http://www.itsagroalimentarepuglia.it).

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Locorotondo, 18 dicembre 2018



Il Presidente  
Prof. Vito Nicola Savino



**Corso ITS VIII ciclo “TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO” Acronimo “VAL.EN.TE”**

Sede: Barletta

**FINALITÀ DEL CORSO**

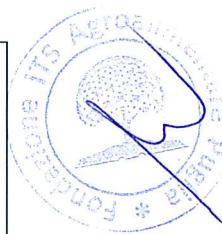
Il percorso formativo professionalizzante ha l’obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella promozione e commercializzazione dei Beni Enogastronomici del territorio regionale, in un’ottica di Food Identity, rilevanza Paesaggistica, Naturale e Storica. I Tecnici formati saranno in grado di elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi per la valorizzazione delle eccellenze territoriali, in risposta ai nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità. Particolare attenzione inoltre sarà riservata agli aspetti inerenti la valorizzazione dei sottoprodotti derivanti dal sistema agroalimentare in un’ottica di economia circolare e sostenibilità delle produzioni agricole anche in virtù delle proprietà salutistiche presenti.

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Il Tecnico Superiore responsabile alle vendite e promozione dei prodotti enogastronomici del territorio potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di Aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, il Tecnico potrà esercitare la propria professione in Enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese di servizi turistici nonché agenzie di comunicazione e marketing.



<b>UNITA' FORMATIVA:</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:</b>	<b>Teoria</b>	<b>Pratica</b>	<b>Laboratorio</b>	<b>NOTE (riportare visite/attestati)</b>
<b>Impresa 4.0</b>	25	<p>Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile;</p> <p>Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0</p>	17.5	7.5	0	/
<b>La filiera dei prodotti ittici</b>	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio</p>	12.5	7.5	5	Prevista Visita didattica di n. 5 ore
<b>La filiera dei prodotti carnei</b>	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio.</p>	12.5	7.5	5	Prevista Visita didattica di n. 5 ore
<b>Elementi di storia, geografia e antropologia del territorio</b>	30	<p>Conoscere la geografia della Puglia. Saper discutere generalmente della storia della Puglia. Saper individuare i caratteri distintivi nel territorio riguardante l'evoluzione antropologica</p>	21	9	0	/



Corso ITS “TECNICO SUPERIORE PER IL MARKETING DIGITALE  
DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI - Acronimo “M.I.Di.A.”

Sede: Ostuni

FINALITÀ DEL CORSO

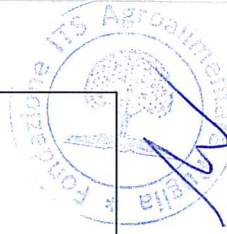
Il percorso formativo professionalizzante ha l’obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze delle peculiarità delle produzioni agroalimentari del territorio e competenze per implementare strategie di web marketing.  
L’esperto sarà in grado di sviluppare “contenuti” per il digital storytelling dei prodotti agroalimentari, ottimizzando l’indicizzazione sui motori di ricerca e realizzando piani di social media marketing.

Inoltre, attuerà azioni di analisi e controllo investimenti/benefici in considerazione delle specifiche tecniche delle piattaforme informative (sito Web, webApp, social network, blog) e dei target di destinazione. Altresì, monitorerà i risultati della sua attività attraverso gli strumenti di misurazione e reportistica.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di Aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, l’Esperto potrà operare la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese nonché agenzie di comunicazione e marketing. Può essere free-lance o parte di una organizzazione, pubblica o privata.

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio	NOTE (riportare viste/attestati)
<b>Instagram</b>	25	Gestire in autonomia tutte le funzionalità del social network; Comprendere tutte le dinamiche attinenti la realizzazione e gestione di un profilo Instagram; Comprendere i formati immagini e video della piattaforma; Ideare un piano editoriale adatto alla piattaforma che aiuti l’azienda a raggiungere le brand awareness e brand reputation desiderate; Gestire in modo coerente con gli obiettivi dell’azienda agroalimentare i contenuti da pubblicare sul profilo Instagram; Realizzare campagne di advertising tramite Instagram for Business; Saper eseguire analisi mirate all’individuazione dei target di riferimento; Analizzare le metriche fondamentali.	5	15	5	/



<p><b>CRM - Online e Offline</b></p>	<p>50</p>	<p>Conoscere tutte le dinamiche legate al CustomerRelationship Management (offline e online); Saper individuare, a seconda delle esigenze dell'azienda agroalimentare, i campi caratterizzanti i clienti all'interno del CRM; Saper effettuare analisi mirate sui clienti presenti all'interno del CRM secondo logiche di profilazione, prodotto e vendita, individuando i Key Performance Indicator (KPI) più adeguati utilizzando anche l'applicativo Excel.</p>	<p>10</p>	<p>30</p>	<p>10</p>	<p>/</p>
<p><b>CRM - Lead Generation</b></p>	<p>50</p>	<p>Realizzare campagne di Lead generation attraverso le piattaforme Social e CMS per attrarre i clienti verso i servizi e prodotti dell'azienda agroalimentare; Ideare contenuti per l'impresa agroalimentare atti ad attrarre nuovi lead (online e offline); Saper realizzare Landing Page informative e di vendita a seconda degli obiettivi aziendali;</p>	<p>10</p>	<p>30</p>	<p>10</p>	<p>/</p>
<p><b>CRM - Funnel Marketing</b></p>	<p>50</p>	<p>Comprendere e progettare ogni stadio del funnel per il cliente di un'impresa agroalimentare; Gestire i clienti presenti all'interno del CRM secondo logiche di targettizzazione in base ai diversi comportamenti; Effettuare reportistiche dettagliate; Saper mettere in atto logiche di Lead Nurturing in funzione dei bisogni del cliente; Conoscere e progettare la scala del valore aziendale per un'impresa agroalimentare; Applicare le logiche del direct marketing online; Ideare campagne di funnel marketing complementari alle strategie aziendali; Automatizzare la comunicazione con il cliente in funzione dei suoi diversi comportamenti; Attuare azioni mirate di post-selling tramite il CRM.</p>	<p>10</p>	<p>30</p>	<p>10</p>	<p>/</p>





Corso ITS “TECNICO SUPERIORE PER L’INNOVAZIONE DELLA BLOCKCHAIN NEI SISTEMI DI TRACCIABILITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI” - Acronimo “TRA.FIL.A”

Sede: Locorotondo

**FINALITÀ DEL CORSO**

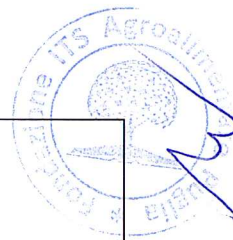
Il percorso formativo professionalizzante ha l’obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche competenze nello sviluppo e applicazioni di tecnologie Blockchain - DLT (Distributed Ledgers Technologies) legate al paradigma dell’Industria 4.0, per la tracciabilità dei prodotti nelle diverse filiere agro-alimentari, quali quella viti-vinicola, olivicola - olearia, dell’ortofrutta e zootecnica. Il percorso mira a formare Esperti capaci di sostenere la trasformazione digitale dell’industria agroalimentare con particolare riferimento all’adozione di innovative soluzioni tecnologiche per la tracciabilità, per migliorare il controllo di prodotto e di processo delle varie filiere, nonché la loro valorizzazione sui mercati nazionali ed internazionali.

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

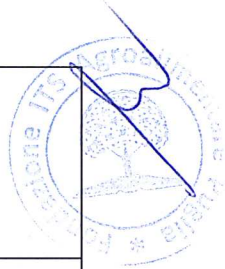
Il Tecnico Superiore per le Innovazioni della Blockchain nei sistemi di tracciabilità delle filiere agroalimentari potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione, di trasformazione, di confezionamento e di commercializzazione delle diverse filiere agroalimentari e presso società di sviluppo software, nonché attività di consulenza in proprio o presso società specializzate sui temi della tracciabilità e trasformazione digitale.

**ELENCO UNITA’ FORMATIVE**

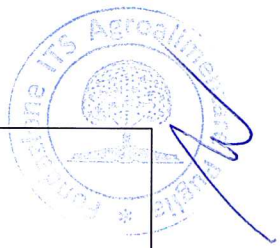
<b>UNITA’ FORMATIVA:</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:</b>	<b>Teoria</b>	<b>Pratica</b>	<b>Laboratorio</b>	<b>NOTE</b>
<b>Inglese</b>	50	<b>CONOSCENZE:</b> Miglioramento delle competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato <b>COMPETENZE:</b> Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l’azienda e i prodotti/servizi che offre; Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.); Scrivere fax, memo ed e-mail; Parlare al telefono con un operatore estero; Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro); Riportare un discorso; Gestire una	25,0	25,0	0,0	/



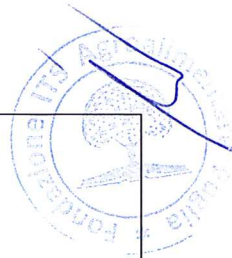
<p><b>La filiera dei prodotti caseari</b></p>	<p>25</p>	<p>trattativa commerciale con operatori commerciali esteri; Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica</p> <p>CONOSCENZE: Le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>COMPETENZE: Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale; Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali; Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio</p>	<p>10,0</p>	<p>10,0</p>	<p>5,0</p>	<p>Prevista visita didattica di n.5 ore</p>
<p><b>Sicurezza Applicativa</b></p>	<p>50</p>	<p>CONOSCENZE: Concetti di base relativi alla sicurezza delle applicazioni web; Principali errori nella progettazione e sviluppo di applicazioni web; Approccio security-by-design e security-by-default; Disegno e sviluppo di applicazioni web sicure</p> <p>COMPETENZE: Saper verificare operativamente problemi di sicurezza di applicazioni web e modalità di soluzione</p>	<p>25,0</p>	<p>12,0</p>	<p>13,0</p>	<p>/</p>
<p><b>Elementi di Crittografia</b></p>	<p>25</p>	<p>CONOSCENZE: Elementi di base e obiettivi della crittografia; Tipologie di crittografia; Principali evoluzioni storiche e principio di Kerckhoffs ; I sistemi crittografici standard a chiave simmetrica e pubblica; Meccanismi di generazione e distribuzione delle chiavi e introduzione all'algoritmo Diffie-Hellman; Meccanismi di hashing e sistemi standard di hashing ; La firma digitale e sistemi standard di firma digitale (RSA, DSA, ECDSA); Saper utilizzare le strutture dati rilevanti per la sicurezza del blockchain (Hash Tree, Merkle Tree);</p>	<p>15,0</p>	<p>5,0</p>	<p>5,0</p>	<p>/</p>



		<p><b>COMPETENZE:</b> Saper effettuare operazioni di hashing, cifratura, firma digitale utilizzando servizi disponibili su Internet</p> <p><b>CONOSCENZE:</b> Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcoin Elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA) Tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned Principali piattaforme DLT: Bitcoin, Ethereum, Hyperledger Competenze: Saper installare programmi per l'accesso a una piattaforma DLT, creazione identificativo utente, transazioni di prova</p>	25,0	17,0	8,0	/
<p><b>Introduzione alla blockchain</b></p>	50	<p><b>COMPETENZE:</b> Richiami sulla regolamentazione della privacy; I diritti della persona previsti dalla regolamentazione sulla privacy; Le problematiche della privacy nei sistemi Machine-to-Machine e il futuro regolamento EU ePrivacy; Principi guida privacy-by-design e privacy-by-default</p> <p><b>COMPETENZE:</b> Saper identificare i dati personali acquisiti in un processo di tracciabilità e disanima della loro gestione alla luce della regolamentazione sulla privacy</p>	17,0	8,0	0,0	Prevista visita in impresa informatica
<p><b>Piattaforme Blockchain: Ethereum</b></p>	50	<p><b>CONOSCENZE:</b> La piattaforma Ethereum, Ethereum token e lo standard ERC20 L'utilizzo di Ethereum come piattaforma per applicazioni distribuite I meccanismi di consenso in Ethereum (PoW, PoS) Linguaggio Solidity e sulla programmazione in Ethereum</p> <p><b>COMPETENZE:</b> Saper effettuare le seguenti operazioni: generazione identificativo utente, monitoraggio transazioni su Ethereum, creazioni di transazioni, sviluppo di semplici programmi in Solidity</p>	30,0	0,0	20,0	/



<p><b>Piattaforme Blockchain: Hyperledger</b></p>	50	<p>CONOSCENZE: Architettura della piattaforma Hyperledger, i framework e tool; I principali framework: Hyperledger Fabric, Hyperledger Sawtooth; I principali tool: esplorazione dei dati su DLT (Hyperledger Explorer), interoperabilità tra DLT (Hyperledger Quilt), soluzioni Hyperledger as-a-Service (Hyperledger Cello); Lo sviluppo di soluzioni su Hyperledger e sul tool Hyperledger Composer; La struttura di soluzioni con Hyperledger Composer, linguaggi di programmazione supportati, Hyperledger Composer Modeling Language; Introduzione a JavaScript COMPETENZE: Saper installare framework e Composer; Saper sviluppare una semplice applicazione</p>	30,0	0,0	20,0	/
<p><b>Smart contract</b></p>	50	<p>CONOSCENZE: Le applicazioni su DLT (Dapp); Lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity; Le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum; La programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer; Le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger; La sicurezza delle applicazioni DLT COMPETENZE: Saper sviluppare smart contract dimostrativi</p>	30,0	0,0	20,0	/
<p><b>User engagement e Digital experience</b></p>	50	<p>CONOSCENZE: Fidelizzazione dell'utente; User engagement; Tecnologie di riferimento per la realizzazione di Interfacce Utente e servizi "attrattivi": smart phone, interfacce grafiche, Realtà Aumentata, applicazioni vocali; Linee guida per applicazioni su Android (Google Design for Android Guidelines); Linee guida per applicazioni AR Android (Google Augmented Reality Design Guidelines) COMPETENZE:</p>	30,0	0,0	20,0	/



	Saper sviluppare semplici app Android			
--	---------------------------------------	--	--	--

**Corso ITS “TECNICO SUPERIORE IN AGRICOLTURA DI PRECISIONE E GESTIONE SOSTENIBILE DELLE FILIERE ORTOFRUTTICOLE 4.0 – “Acronimo “ AGR1.4.IOT”**

**Sede: CERIGNOLA**

**FINALITÀ DEL CORSO**

Il percorso formativo professionalizzante ha l’obiettivo di formare Tecnici Superiori per l’Agricoltura di Precisione e Gestione Sostenibile delle Filiere Ortofrutticole. La necessità di ottimizzare le risorse impiegabili in agricoltura impone l’utilizzo di nuove metodologie che impiegano strumentazioni digitali, sensori, strumenti per l’acquisizione e l’analisi di immagine, macchine automatizzate per gestire l’introduzione mirata di fattori della produzione e migliorare così la sostenibilità delle colture.

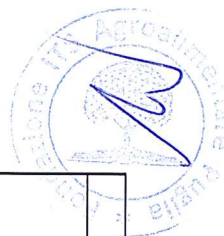
Il percorso mira a formare Esperti capaci di sostenere la trasformazione digitale dell’industria agroalimentare, con l’ausilio anche delle nuove tecnologie proprie di Impresa 4.0 e con riferimento ad esempio a sistemi a guida autonoma, sistemi automatici la gestione di analisi in campo, il prelievo di campioni, la raccolta dei dati in campo, l’utilizzo di macchine a dosaggio variabile. Per poter operare in questo contesto, saranno fornite all’allievo conoscenze di base sui fattori della produzione, sui processi di automazione, integrazione dati e modelli numerici, sulla sensoristica e sulla gestione dei dati e sull’infrastruttura Internet of Things.

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

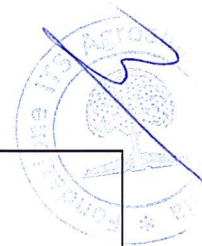
Il Tecnico Superiore per l’Agricoltura di Precisione e Gestione Sostenibile delle Filiere Ortofrutticole 4.0, potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione delle filiere ortofrutticole, aziende impegnate nello sviluppo di tecnologie a supporto dell’agricoltura, nonché attività di consulenza in proprio o presso società specializzate sui temi dell’integrazione ed automazione delle filiere agroalimentari.

**ELENCO UNITA’ FORMATIVE**

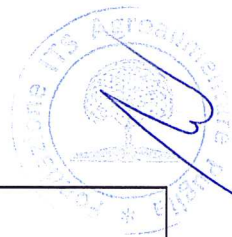
<b>UNITA’ FORMATIVA:</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:</b>	<b>Teoria</b>	<b>Pratica Laboratorio</b>	<b>NOTE</b>
<b>Imprenditività</b>	25	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie.	13,0	12,0	/
<b>Inglese</b>	50	Presentare oralmente o in un testo scritto	25,0	25,0	0,0 Previsto

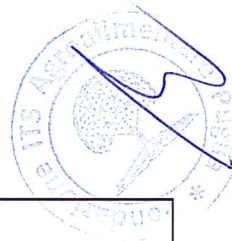


	<p>se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre. Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.). Scrivere fax, memo ed e-mail. Parlare al telefono con un operatore estero.</p> <p>Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro) .</p> <p>Riportare un discorso. Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri. Miglioramento delle competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato</p> <p>Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica</p>				conseguimento Certificazione IELTS
<b>Impresa 4.0</b>	<p>Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile;</p> <p>Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0</p>	12,5	12,5	0,0	/
<b>La filiera Olivivicola-olearia</b>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivivole-olearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle</p>	10,0		15,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore



	50	<p>produzioni olearie del territorio</p> <p><u>Conoscenze:</u> Glossario relativo alle filiere di interesse</p> <p><u>Capacità:</u> comunicare con proprietà di linguaggio anche in contesti aziendali; lettura e comprensione di testi specifici</p>	25,0	25,0	0,0	/
<p><b>Gestione sostenibile delle infestanti delle colture orto-frutticole</b></p>	25	<p><u>Conoscenze:</u></p> <p>Conoscere le basi delle tecniche di gestione del suolo</p> <p>Conoscere i principi alla base dello studio delle colture agrarie della loro sostenibilità (rotazioni, avvicendamenti, cicli colturali, fenologia, fisiologia vegetale, periodo critico delle colture, obiettivi produttivi, ecc.)</p> <p><u>Capacità/abilità</u></p> <p>Saper definire la vocazionalità di un ambiente pedoclimatico in riferimento ad uno specifico coltura agraria e ad un suo sistema di coltivazione.</p>	15,0	10,0	0,0	/
<p><b>Laboratorio per le applicazioni dell'ICT alla gestione sostenibile delle infestanti delle colture orto-frutticole</b></p>	25	<p><u>Conoscenze:</u></p> <p>Conoscere le diverse tecniche agronomiche adottabili in relazione al terreno, alla tipologia di agroecosistema di contesto e all'andamento climatico</p> <p>Conoscere l'influenza che le tecniche agronomiche unitamente alle condizioni ambientali esercitano sulla risposta produttiva delle specie di interesse agrario</p> <p><u>Capacità/abilità</u></p> <p>Saper individuare i punti critici del sistema culturale e della tecnica culturale adottata, per una specifica coltura agraria in un determinato ambiente pedoclimatico, sui</p>	0,0	0,0	25,0	/

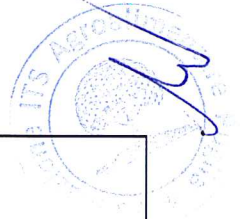




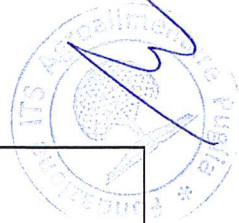
		<p>quali occorrerebbe intervenire con innovazioni tecnologiche o, in generale, con tecnologie per l'ottimizzazione al fine di incrementare la sostenibilità economica, sociale ed ambientale della coltura</p> <p><u>Conoscenze:</u>          Conoscere la biologia dei principali patogeni responsabili di malattie sulle principali colture orto-frutticole dell'area funzionali all'applicazione dell'ITC; Conoscere i principi della epidemiologia delle malattie Conoscere la biologia dei principali antagonisti microbici; Conoscere i principi della protezione integrata; Conoscere il linguaggio tecnico;  <u>Capacità/abilità</u>          Saper individuare i principali parametri biologici necessari ai patogeni per lo sviluppo di malattie al fine di individuare le più appropriate tecnologie di rilevazione;          Essere capace di utilizzare il linguaggio tecnico di riferimento sia in forma scritta che orale</p>	15,0	0,0	10,0	/
<p><b>Elementi di biologia dei principali patogeni delle colture orto-frutticole, epidemiologia delle malattie ed elementi di biologia dei principali antagonisti microbici</b></p>	25	<p><u>Conoscenze:</u>          Conoscere la bio-etologia dei principali fitofagi responsabili di malattie sulle principali colture orto-frutticole dell'area funzionali all'applicazione dell'ITC          Conoscere i principi della protezione integrata          Conoscere il linguaggio tecnico  <u>Capacità/abilità</u></p>	15,0	0,0	10,0	/
<p><b>Elementi di bio-etologia dei principali fitofagi delle colture orto-frutticole ed epidemiologia</b></p>	25	<p><u>Conoscenze:</u>          Conoscere la bio-etologia dei principali fitofagi responsabili di malattie sulle principali colture orto-frutticole dell'area funzionali all'applicazione dell'ITC          Conoscere i principi della protezione integrata          Conoscere il linguaggio tecnico  <u>Capacità/abilità</u></p>	15,0	0,0	10,0	/



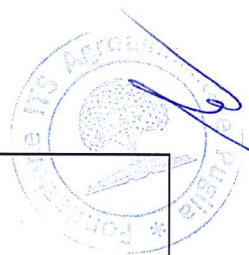
	Saper individuare i punti critici del sistema culturale e della tecnica culturale adottata, per una specifica coltura agraria in un determinato ambiente pedoclimatico, sui quali occorrerebbe intervenire con innovazioni tecnologiche o, in generale, con tecnologie per l'ottimizzazione al fine di incrementare la sostenibilità economica, sociale ed ambientale della coltura				
<b>Laboratorio per le applicazioni dell'ICT alla gestione della protezione integrata dai fitofagi</b>	<p><u>Conoscenze:</u>          Conoscere le Tecnologie ITC applicabili alla gestione dei fitofagi          Conoscere i principi della protezione integrata          Conoscere il linguaggio tecnico  <u>Capacità/abilità</u>          Saper individuare e applicare le tecnologie ITC più idonee al contesto di riferimento per la gestione dei fitofagi          Essere capace di leggere e interpretare il linguaggio tecnico inerente la protezione integrata anche in lingua inglese          Saper utilizzare il linguaggio tecnico inerente la protezione integrata, anche in lingua inglese.          Essere capace di interfacciarsi con la figura di riferimento (agronomo) per la trasmissione dell'informazione generata dalle tecnologie ITC</p>	0,00	0,00	25,00	/
	25				
<b>ELEMENTI DI CARTOGRAFIA E GEOTEMATICA</b>	<p><u>Capacità/abilità</u>          Utilizzare le tecniche di rilevazione del territorio e degli indicatori da monitorare          Utilizzare sistemi di data repository web</p> <p><u>Conoscenze</u></p>	5,00	10,00	10,00	/

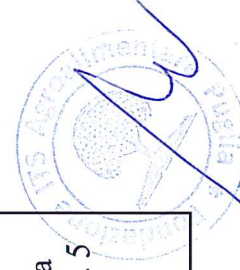


		Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Conoscere i principali elementi di cartografia e geo-tematica <u>Capacità/abilità:</u> Utilizzare le tecniche di modellazione dei dati territoriali vettoriali, software per la rilevazione dei dati, sistemi di data repository web <u>Conoscenze:</u> struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali; le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna); le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare; gli elementi di cartografia e geo-tematica; i sistemi GIS; software per la rilevazione dei dati	5,00	10,00	10,00	/
<b>SISTEMI GIS</b>	25					
		<u>Capacità/abilità</u> Saper monitorare parametri e rese produttive <u>Conoscenze</u> Conoscere i parametri più importanti da monitorare Conoscere le differenze tra tipologie di sensori Conoscere i principali sensori per il monitoraggio nell'agricoltura <u>Capacità/abilità:</u> Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE; sistemi e programmi di IoT prototyping <u>Conoscenze:</u> Cosa sono e quali opportunità di business	12,50	7,50	5,00	/
<b>Sensori prossimi e remoti</b>	25					
<b>Architettura IoT</b>	25		12,50	7,50	5,00	/



	abilitano l'IOT e l'IOE; l'architettura IoT e i modelli di deployment; protocolli e reti IoT						
<b>Big data e analytics</b>	25	12,50	7,50	5,00	/		
	<u>Capacità/abilità</u> Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data; Saper modellare, classificare e analizzare dati <u>Conoscenze</u> Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data						
<b>Cyber security</b>	25	12,50	7,50	5,00	/		
	<u>Capacità/abilità</u> Saper modellare e implementare i Key Risk Indicators (KRI) Saper gestire le identità e gli accessi ai servizi in rete <u>Conoscenze</u> Conoscere le nozioni e le applicazioni della cyber security e del security management						
<b>Introduzione ai DSS</b>	25	5,00	7,50	12,50	/		
	<u>Capacità/abilità:</u> Utilizzare le tecniche di rilevazione del territorio e degli indicatori da monitorare; Utilizzare software per la rilevazione dei dati; Utilizzare sistemi di data repository web; Collaborare alla mappatura dei servizi eco-sistemic; Utilizzare software DSS; <u>Conoscenze:</u> Conoscere struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali; Conoscere le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna); Conoscere le						





	tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare; Conoscere Elementi di cartografia e geo-tematica, sistemi GIS; Conoscere software per la rilevazione dei dati; Conoscere l'utilizzo dei software DSS								
<b>DSS per l'orticoltura</b>	25	<u>Capacità/abilità</u> Utilizzare software DSS per le specificità dell'orticoltura <u>Conoscenze</u> Conoscere l'utilizzo dei software DSS Conoscere le specificità dei parametri necessari per l'orticoltura	5,00	7,50	12,50	/			
<b>DSS per la frutticoltura</b>	25	<u>Conoscenze:</u> i principi di base della geostatistica; i principi di base di funzionamento dei modelli previsionali matematici e meccanicistici; acquisire il linguaggio tecnico; software per l'analisi geostatistica; i software per la gestione dei modelli previsionali <u>Capacità/abilità</u> Utilizzare i software per le rilevazioni geostatistiche; Saper scegliere fra i diversi modelli previsionali in ragione delle situazioni di contesto; Gestire i dati	5,00	7,50	12,50	/			
<b>Macchine di precisione</b>	25	<u>Capacità/ abilità</u> Saper definire la strategia di utilizzo delle macchine operatrici impiegate in azienda in funzione delle informazioni disponibili (mappe, DSS, sensori fissi di monitoraggio aziendale, big data, ecc.).	12,50	0,00	12,50		0,00	12,50	Prevista visita didattica per n. 5 ore

	<p>Saper definire, sulla base di elementi di scelta economico-operativa, quali componenti di precisione implementare sul trattore e sulle macchine operatrici anche in funzione del rapporto con la macchina operatrice</p> <p><u>Conoscenze:</u></p> <p>Conoscere caratteristiche tecniche di funzionamento, modalità d’impiego e i risultati da attendersi delle macchine motrici e operatrici agricole di precisione disponibili sul mercato, con particolare riferimento alle realtà produttive locali.</p> <p>Approfondita conoscenza delle macchine operatrici a rateo variabile in termini di capacità di lavoro e di sistemi di automazione della guida e del controllo dei loro organi lavoranti.</p>			
--	--	--	--	--

**Corso ITS “TECNICO SUPERIORE E-COMMERCE MANAGER  
NEL SETTORE AGROALIMENTARE - Acronimo “EFood”**

Sede: Rutigliano

**FINALITÀ DEL CORSO**

Il percorso formativo professionalizzante ha l’obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nell’ideazione, nella promozione e nella gestione del commercio elettronico delle produzioni delle filiere agroalimentari.

Gli esperti formati saranno in grado, sulla base delle peculiarità dei prodotti agroalimentari, di individuare la soluzione di e-commerce più idonea alla promozione e vendita del prodotto.

Il Tecnico Superiore dovrà essere in grado, sulla base degli obiettivi aziendali, di analizzare le richieste di mercato e le disponibilità di prodotti, di lanciare nuove soluzioni e servizi sul mercato on-line monitorando tutte le fasi del processo di vendita e di gestione dei rapporti con i consumatori. Inoltre, dovrà essere in grado di scegliere e utilizzare la piattaforma e-commerce più idonea e tutti gli strumenti digitali più efficaci per la gestione delle vendite on-line (social media, blog, ecc..).

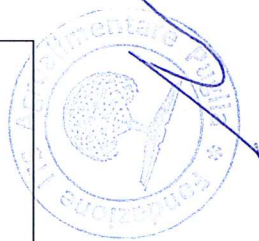


**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Il Tecnico Superiore E-Commerce Manager potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente all'interno di imprese agroalimentari, Enti territoriali, consorzi di tutela, organizzazioni di produzione, trasformazione e distribuzione, reti di imprese, fondazioni nonché agenzie di e-commerce. Inoltre potrà avviare attività imprenditoriale o libero professionale.

Inoltre, in specifici ambiti, il Tecnico Superiore potrà ricoprire ruoli di responsabilità grazie alle attestazioni supplementari che potranno essere acquisiti nell'ambito del Corso.

UNITÀ FORMATIVA	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA	Teoria	Pratica	Laboratorio	Note (riportare visite/Attestati)
<b>La filiera vitivinicola</b>	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio</p> <p>Saper interpretare il mercato e individuare la soluzione e-commerce ottimale</p>	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore
<b>La filiera dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella</b>	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione cerealicoli e di leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta dei prodotti da forno delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio</p>	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore



<b>Gestione Carrello</b>	25	<p>Aumentare il valore medio dello scontrino online</p> <p>Saper riconoscere ed elaborare gli elementi più importanti per le schede di vendita online (prezzo, download tecnici, garanzie accessorie, foto, modalità di pagamento)</p> <p>Saper distinguere le principali tecniche di vendita online tra temporalità delle offerte, ansia da prestazione, scarsità degli ordini.</p> <p>Saper attuare strategie per aumentare gli acquisti della clientela</p> <p>Saper aumentare la fedeltà e la fidelizzazione del cliente</p> <p>Saper aumentare il ritorno all'acquisto del cliente</p>	10,0	15,0	0,0	/
<b>Integrazioni Market Place</b>	25	<p>Acquisire competenze tecniche specifiche sull'utilizzo dei principali marketplace esistenti</p> <p>Capacità di attuare una strategia di vendita integrata tra canale e-commerce e marketplace</p> <p>Conoscere i più importanti marketplace esistenti sul mercato (Amazon, E-Bay)</p> <p>Analizzare i marketplace (verticali) in ambito agroalimentare</p> <p>Saper implementare i marketplace nella strategia di e-commerce complessiva</p> <p>Creare un account business sul marketplace</p> <p>Costruire offerte specifiche per i marketplace</p> <p>Gestire le vendite</p>	5,0	20,0	0,0	/
<b>Analisi Dati</b>	50	<p>Capacità di saper leggere l'andamento delle vendite dell'e-commerce per ottimizzarlo in chiave di vendita; Saper costruire un ROI (Ritorno all'investimento)</p> <p>Leggere ed Analizzare i dati dell'e-commerce ai fini di una ottimizzazione; Conoscere Google Analytics come strumento per la lettura del dato; Attuare le strategie opportune per migliorare le performance; Monitorare l'andamento delle vendite di un prodotto</p>	5,0	45,0	0,0	Previsto conseguimento della Certificazione in Google Analytics







**DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA**

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia  
S.C. 138 C.da Marangi n. 26  
70010 Locorotondo (BA)

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Recapito telefonico fisso \_\_\_\_\_ Recapito telefonico mobile \_\_\_\_\_  
indirizzo e-mail \_\_\_\_\_

in riferimento all'Avviso pubblicato il 18 dicembre 2018

in qualità di (barrare **solo una** delle opzioni):

- esperto 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** \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza professionale post laurea di n. \_\_\_\_ anni;
- esperto 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** conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza professionale post laurea di n. \_\_\_\_ anni;
- esperto 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 istruzione secondaria superiore** \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza professionale post-diploma di n. \_\_\_\_ anni;
- professore della scuola media superiore**, di ruolo da n. \_\_\_\_ anni, in possesso di diploma di laurea magistrale \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ; titolare della disciplina \_\_\_\_\_ ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- professore universitario confermato**; titolare dell'insegnamento \_\_\_\_\_ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- ricercatore universitario confermato**, titolare dell'insegnamento \_\_\_\_\_ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- docente dipendente dell'Ente Formativo** \_\_\_\_\_ in possesso di diploma di laurea magistrale \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza di insegnamento nell'ambito dei seguenti corsi professionalizzanti (indicare relativamente alla docenza in corsi almeno post diploma: argomento, Committente e durata):  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**DICHIARA**



la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **Corso ITS biennio 2018-2020** (indicare max n. 2 Corsi):

**ACRONIMO** “ \_\_\_\_\_ ” per le sotto elencate Unità formative (E' possibile indicare max n. 2 Unità Formative)

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

**ACRONIMO** “ \_\_\_\_\_ ” per le sotto elencate Unità formative (E' possibile indicare max n. 2 Unità Formative)

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

A tal fine dichiara di:

- essere cittadino/a \_\_\_\_\_
- non avere riportato condanne penali
- non avere procedimenti penali pendenti
- non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa
- essere dipendente di un Ente Pubblico  SI  NO
- possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- impegnarsi a presentare, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione, rilasciata dall'Amministrazione di appartenenza (**per i dipendenti pubblici**); frequentare le ore programmate per la formazione-formatori nonché a partecipare a riunioni di coordinamento, a titolo gratuito; consegnare materiale didattico da distribuire agli allievi autorizzando la Fondazione alla sua pubblicazione sul sito web ufficiale della Fondazione e/o altra piattaforma/sito indicato dalla Regione Puglia e/o dal MIUR

Allega alla presente domanda:

- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato, in cui sono dichiarati i titoli e dettagliate le esperienze formative e di lavoro (ad es. durata di ciascuna delle esperienze; numero e dettaglio della tipologia di aziende/Enti presso i quali o per i quali si è svolta l'attività);
- Sintesi del Curriculum Vitae redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità firmato;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale;
- Programma per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida specificando modalità didattiche, predisposto utilizzando il format fornito, allegato all'Avviso (all.to 4);
- informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

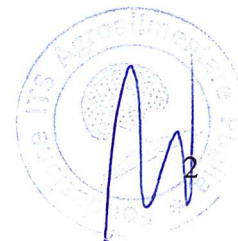
Luogo e data \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_

Dichiaro altresì di aver letto e sottoscritto l'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, allegata al presente documento e di accettarla in tutti i suoi punti.

Luogo e data \_\_\_\_\_



FIRMA

---





## SINTESI DEL CURRICULUM VITAE

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_

DATA DI NASCITA \_\_\_\_\_ LUOGO DI NASCITA \_\_\_\_\_

CODICE FISCALE \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

TITOLO DI STUDIO \_\_\_\_\_

### OCCUPAZIONE

- Consulente esterno
- Dirigente aziendale
- Dirigente pubblica amministrazione
- Dirigente scolastico
- Docente
- Impiegato aziendale
- Impiegato pubblica amministrazione
- Tecnico aziendale
- Altro (specificare) \_\_\_\_\_

N. ANNI DI ESPERIENZA \_\_\_\_\_

### PROVENIENZA

- Impresa
- Università
- Ente di ricerca
- Scuola
- Agenzia formativa
- Altro

ORGANIZZAZIONE DI APPARTENENZA \_\_\_\_\_

RUOLO RICOPERTO \_\_\_\_\_

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE IN UN'ALTRA REGIONE  SI  NO

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE ALL'ESTERO  SI  NO

**ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA** (indicare gli insegnamenti relativi all'argomento oggetto dell'Unità Formativa per la quale ci si candida):

1. Anno \_\_\_\_\_ - Modulo/Unità formativa " \_\_\_\_\_ " della durata di n. \_\_\_\_\_ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato " \_\_\_\_\_ ", livello



Post-diploma/Post-Laurea (specificare) \_\_\_\_\_ realizzato  
dall'Ente/Università \_\_\_\_\_;

2. Anno \_\_\_\_\_ - Modulo/Unità formativa “ \_\_\_\_\_ ” della durata di n.  
\_\_\_\_\_ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ \_\_\_\_\_ ”, livello  
Post-diploma/Post-Laurea (specificare) \_\_\_\_\_ realizzato  
dall'Ente/Università \_\_\_\_\_;

3. Anno \_\_\_\_\_ - Modulo/Unità formativa “ \_\_\_\_\_ ” della durata di n.  
\_\_\_\_\_ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ \_\_\_\_\_ ”, livello  
Post-diploma/Post-Laurea (specificare) \_\_\_\_\_ realizzato  
dall'Ente/Università \_\_\_\_\_;

..... ripetere per ciascuna delle docenze riportate nel CV

Dichiaro ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli art. 46 e 47 del DPR  
28/12/2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi  
dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000, sotto la propria responsabilità che le informazioni sopra  
riportate sono esatte e veritiere.

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



**Corso ITS VIII Ciclo “Tecnico superiore .....”  
(Acronimo: .....)”**

Unità Formativa: .....(Tot. Ore .....)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE: ..... – email: .....

Obiettivi Formativi in termini di conoscenze e competenze

**Proposta Programma – articolazione didattica**

Argomenti	ORE	Tipologia attività (teoria, pratica, laboratorio)		
		Teoria	Pratica	Laboratorio

**Metodologia didattica**

\_\_\_\_\_

**Materiale didattico**

\_\_\_\_\_

**Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento**

\_\_\_\_\_

**Luogo e data**

\_\_\_\_\_

**Il Candidato Docente**

\_\_\_\_\_



