









# 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 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. Con DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107 del 15/09/17) la Regione Puglia ha approvato nell'ambito dell'Avviso N. 6/FSE/2017, P.O. PUGLIA 2014 2020 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 e Patto per il Sud sottoscritto tra Regione Puglia e Presidenza del Consiglio dei Ministri in data 10/09/2016, ASSE X "Investire nell'istruzione, nella formazione, e nell'apprendimento permanente" Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) finalizzati al conseguimento del diploma di Tecnico Superiore.
- 3. Con DGR n. 1278 del 26/10/17 (BURP n. 124 del 2/11/17) la Regione Puglia ha approvato la graduatoria dei progetti ammessi a finanziamento con i fondi di cui all'Avviso n. 6/FSE/2017 tra i quali i seguenti n. 4 Corsi ITS relativi all'offerta formativa della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per il biennio 2017-2019:
  - Tecnico Superiore per la Gestione della qualità delle imprese agroalimentari, sede Andria (Acronimo: Q-FOOD);
  - Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle produzioni locali di qualità, sede Copertino (Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY);
  - Tecnico Superiore per il Marketing dei prodotti agroalimentari, sede Locorotondo (Acronimo: TE.M.PR.A.);
  - Tecnico Superiore per la Gestione e promozione dei beni enogastronomici, sede Molfetta (Acronimo: BE.ENOFOODER).

#### INFORMAZIONI GENERALI SUI CORSI ITS

Trattasi di Corsi di specializzazione tecnica a cui possono accedere soggetti in possesso di diploma di scuola media superiore e 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 concorsi ai 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 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 laurea ed esperienza professionale post laurea almeno di sette anni 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)

per l'affidamento di incarico di docenza per le Unità Formative di cui alle tabelle allegate che costituisce l'Allegato 1, previste nell'ambito dei Corsi ITS di cui all'offerta formativa ITS per il prossimo biennio.

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% del monte ore del corso sarà affidato a docenti 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 il **25 novembre 2017** a partire dalle ore 9:00, nonché a riunioni di coordinamento.

Il 23 novembre 2017 sarà pubblicato sul sito web della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it l'elenco dei candidati risultati idonei.

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.

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 le attività didattiche (preparazione del materiale didattico, docenza, predisposizione del test di valutazione con relativa griglia di correzione, correzione dei test) 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 per la docenza 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.

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, dopo la consegna di tutta la documentazione richiesta riportata nel contratto e comunque nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento da parte della Regione Puglia. 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.

### 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 "<u>Disponibilità per docenza</u>", 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 novembre 2017 (non farà fede la data di spedizione).

La dichiarazione di disponibilità potrà altresì pervenire, entro il predetto termine, solo da indirizzo pec al seguente indirizzo pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it.

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;
- 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, E-mail: <a href="mailto:presidenza@itsagroalimentarepuglia.it">presidenza@itsagroalimentarepuglia.it</a>; Sito web: <a href="https://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 Avviso sarà pubblicato all'Albo e sul sito web della Fondazione ITS www.itsagroalimentarepuglia.it. Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Locorotondo, 5 novembre 2017

# Corso ITS VII ciclo (annualità 2017 – 2019) "Tecnico Superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari"

Sede: Locorotondo

## FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

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

## FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo del Corso è quello di formare Tecnici Superiori che abbiano conoscenze e competenze di Marketing Management applicato al settore agro-alimentare. In particolare, il Tecnico Superiore, in qualità di *Ambasciatore*, sarà in grado di sviluppare opportune azioni rivolte a comunicare la qualità dei prodotti agroalimentari e promuoverne la vendita nell'ambito dei diversi circuiti distributivi.

Nello specifico, il Tecnico Superiore avrà conoscenze in merito a:

- marketing analitico, strategico ed operativo;
- struttura, organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari;
- qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e relativa normativa.

### Il Tecnico Superiore sarà in grado di:

- comprendere gli obiettivi di marketing di un'impresa ed interfacciarsi con i responsabili delle diverse aree aziendali;
- organizzare e gestire in maniera pro-attiva programmi di comunicazione e promozione di un portafoglio prodotti presso i potenziali clienti del settore Food appartenenti ai diversi canali distributivi (GDO, HO.RE.CA., dettaglio tradizionale e specializzato, ecc.) per creare ed incrementare le opportunità di vendita;
- coordinare efficacemente agenti di vendita;
- curare e sviluppare nuove relazioni di business con i clienti promuovendo un'immagine positiva dell'azienda e del proprio brand in Italia e all'estero;
- organizzare e gestire assistenza post-vendita ai clienti anche per possibili reclami;
- monitorare la soddisfazione dei clienti e trasferire il loro feedback ai responsabili dell'area marketing;
- favorire la creazione ed il consolidamento di reti e sinergie commerciali con altre imprese.

Saranno affrontate tematiche trasversali quali l'inglese e l'informatica. Saranno adottate metodologie didattiche innovative basate sulla "formazione motivazionale" come leva importante per una gestione integrata e sistematica dello sviluppo del business: strategie di vendita, gestione del cliente, gestione delle eccezioni etc. Saranno realizzate visite guidate presso realtà significative del settore Food a livello regionale e nazionale. Saranno previste esperienze formative all'estero.

#### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria attività professionale come addetto dell'area marketing presso imprese operanti nei settori della produzione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari. Potrà inoltre realizzare iniziative di lavoro autonomo in forma singola o associata.



## ELENCO UNITA' FORMATIVE

AREA	UNITA' FORMATIVA	
Base (Economia)	Economia dei mercati	30
** **	Inglese di base	40
Linguistica	Inglese tecnico	70
Il Sistema agroalimentare	Processi produttivi delle principali filiere (vino; olio; cereali; carne e derivati; lattiero - caseari; post raccolta prodotti freschi ortofrutticoli)	30
	Marketing strategico	30
Marketing Management	Monitoraggio, controllo ed analisi customer satisfaction	30
Warketing Wanagement	Marketing territoriale	25
	Organizzazione eventi	25
Qualità e sicurezza dei	I prodotti regolamentati (Biologico; DOP; IGP; STG )	25
prodotti alimentari e relativa normativa	Analisi sensoriale	25
Promozione all'estero	Strumenti a sostegno dell'export	40
Auto imprenditoria	Norme a sostegno dell'auto imprenditoria	25

<sup>\*</sup>Il numero delle ore potrebbe subire variazioni in sede di approvazione da parte degli Organi di governo della Fondazione.



# Corso ITS VII ciclo (annualità 2017 – 2019)

# "Tecnico Superiore per la Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici" Sede: Molfetta

## FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

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

## FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella gestione e promozione dei Beni Enogastronomici materiali ed immateriali del territorio regionale, in un'ottica di *Food Identity*, rilevanza Paesaggistica, Naturale e Storica.

Gli esperti formati saranno in grado di elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi per la valorizzazione delle eccellenze territoriali, con azioni mirate alla promo-commercializzazione. Inoltre, le competenze acquisite saranno utilizzate per la promozione delle specificità dei prodotti tipici e tradizionali, in risposta ai nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità.

#### **SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Il Tecnico Superiore per la Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici 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 svolgere la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese di servizi turistici nonché agenzie di comunicazione e marketing.

### ELENCO UNITA' FORMATIVE

AREA	UNITA' FORMATIVA	N° ore*	MODULI
TRASVERSALE	Sviluppo personale e professionale	25	Comunicazione Interpersonale e Principi di Negoziazione
THE IS VENOVILLE	Business Plan e Creazione di Impresa	50	Business Plan e Creazione di Impresa
(BASE)	Sicurezza alimentare	35	Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
NORMATIVE	Certificazioni di Qualità	25	Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari
(BASE) I PRODOTTI e LE	La filiera dei prodotti cerealicoli	30	/
FILIERE	La filiera dei prodotti ittici	30	/
(TECNICO PROFESSIONALE)	Geostoria enogastronomica	25	onells

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel/Fax. 080.4312767 - Mobile 346/1816334

www.itsagroalimentarepuglia.it | pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it - mail: info@itsagroalimentarepuglia.it | Iscrizione REA c/o CCIAA di Bari: 574075 - Registro Persone giuridiche c/o Prefettura di Bari al n. 65/P - C. F. e P. IVA 07105100726

BENI ENOGASTRONOMICI	Antropologia alimentare	25			
	Tecniche di Linguistica	25			
(TECHCO	Lingua Inglese	50	1		
(TECNICO PROFESSIONALE) LINGUISTICA	Inglese Tecnico enogastronomico	25	/		
ENOGASTRONOMICA	Laboratorio di degustazioni in lingua inglese	20	/		
	Laboratorio di Degustazioni narrate	25	/		
	Marketing strategico	45	Marketing strategico ed operativo		
	ed operativo	30	Laboratorio di ricerche di mercato e di piano di marketing		
	Web e Social Media Marketing	30	1		
(TECNICO	Comunicazione di prodotto	30	1		
PROFESSIONALE) GESTIONE E PROMOZIONE	Promozione della Cucina Regionale	20	Laboratorio di realizzazione di un menù narrato		
		30	Organizzazione di eventi e fiere		
	Fiere ed Eventi	20	Partecipazione ad una Fiera di settore		

<sup>\*</sup>Il numero delle ore potrebbe subire variazioni in sede di approvazione da parte degli Organi di governo della Fondazione.



# Corso ITS VII ciclo (annualità 2017 – 2019)

# "Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari" Sede: Andria

# FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

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

## FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori che possiedano conoscenze e competenze relative all'implementazione e gestione integrata delle principali normative cogenti e volontarie in tema di qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari.

L'applicazione di tali conoscenze e competenze delle principali filiere agroalimentari è infatti fondamentale al fine di ottimizzarne i processi produttivi, valorizzando la qualità aziendale e di prodotto, favorendo maggiori vantaggi competitivi sui mercati nazionali e internazionali.

Il Corso darà inoltre l'opportunità di acquisire le necessarie abilitazioni regolamentate e volontarie (Attestato di Alimentarista, Attestato di Lead Auditor ISO 9001 e ISO 22000, Attestato di Preventive Controls Qualified Individual – PCQI, Attestato di Pest Management, Attestato UNI 10854 HACCP, Formazione di Base per Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione RSPP e ASPP), richieste per la gestione di aziende agricole e di trasformazione alimentare sia proprie che condotte da terzi.

### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il "Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari" potrà svolgere la propria professione come consulente, libero professionista o come Responsabile Qualità presso aziende agroalimentari di produzione, trasformazione e commercializzazione. Altresì, potrà svolgere il ruolo di Auditor presso aziende agroalimentari e/o Enti di certificazione (ISO 9001:2015).

Si potrà occupare dell'implementazione e gestione all'interno delle aziende anche dei seguenti standard di sistema e di prodotto: UNI EN ISO 9001:2015; UNI EN ISO 14001:2015 e Reg. CE n.1221/2009 EMAS; ISO 22000 FSSC; UNI 10854 HACCP; Pest Management; PCQI - Preventive Controls Qualified Individual – PCQI OHSAS-18001; GLOBAL GAP; BRC e IFS; ISO 22005; Prodotto biologico e Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata; Certificazioni di tipicità (DOP, IGT, STG, Prodotti di Qualità Puglia); Gluten Free; Kosher; Halal.

Potrà assumere l'incarico di Responsabile di Pest Management e di Responsabile della redazione e attuazione del Food Safety Plan aziendale necessario per le aziende che intendano esportare i propri prodotti in USA (PCQI: Preventive Controls Qualified Individual).

## ELENCO UNITA' FORMATIVE

AREA	UNITA' FORMATIVA	N° ore UF*
TRASVERSALE	I Sistemi Informatizzati (SIAN,SIB,Regione Puglia,ecc.)	15
	Le analisi di laboratorio	15
	Vitivinicola	40
LE FILIERE	Cereali e derivati	40
LE FILIERE	Conserviera animale	30
	Conserviera vegetale	35 710 10 gie (

Fondazione ITS - Istituto Tecnico Superiore

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel /Fax. 080.4312767 - Mobile 346/1816334

S.C. 136 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel /Fax. 080.4312767 - Mobile 346/1816334 | www.itsagroalimentarepuglia.it | pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it - mail: info@itsagroalimentarepuglia.it |

Iscrizione REA c/o CCIAA di Bari: 574075 - Registro Persone giuridiche c/o Prefettura di Bari al n. 65/P - C. F. e P. IVA 07105100726

	Legislazione generale agroalimentare	25
	Etichettatura dei prodotti alimentari - Made in Italy	20
PROFESSIONALIZZANTE: LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE	Normativa ed etichettatura degli alimenti destinati all'alimentazione (ex ADAP)	15
	Formazione del Personale alimentarista	10
	I Materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)	10
	I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015	20
	I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare FSSC 22000 (Food Safety System Certification Scheme 22000)	30
	I Sitemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)	15
	I Sistemi di Gestione: HACCP (UNI EN 10854)	25
	BRC IoP : lo standard globale per l'imballlaggio e per i materiali da imballaggio	20
PROFESSIONALIZZANTE:	L'Export alimentare in USA : l'HARPC e il PCQI	20
CERTIFICAZIONI	Certificazioni di Prodotto: Certificazioni di tipicità DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia	25
	Certificazioni di Prodotto: Certificazione Gluten Free	20
	Certificazione di Prodotto: Prodotto Biologico e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata	40
	Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP	20
	Certificazione di Prodotto: ISO 22005	25
	Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)	25
	Certificazione di Prodotto: KOSHER	10
	Certificazione di Prodotto: HALAL	10
PROFESSIONALIZZANTE: CONTROLLI E GESTIONE EMERGENZE	La gestione delle emergenze	15

\*Il numero delle ore potrebbe subire variazioni in sede di approvazione da parte degli Organi di governo della Fondazione.

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel/Fax. 080.4312767 - Mobile 346/1816334 www.itsagroalimentarepuglia.it | pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it - mail: info@itsagroalimentarepuglia.it

Iscrizione REA c/o CCIAA di Bari: 574075 - Registro Persone giuridiche c/o Prefettura di Bari al n. 65/P - C. F. e P. IVA 97105100726

# Corso ITS VII ciclo (annualità 2017 – 2019)

# "Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità" Sede: Copertino

## FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

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

## FINALITÀ DEL CORSO

Il corso si pone l'obiettivo di formare Esperti con competenze specifiche nel settore agroalimentare di qualità, in particolare per la valorizzazione dei prodotti tradizionali anche con riferimento a quelli di nicchia. Saranno fornite competenze multidisciplinari, con un approccio formativo capace di promuovere il vasto patrimonio agroalimentare regionale, ricco di biodiversità, in un corretto rapporto prodotto/territorio/mercato.

Il Tecnico Superiore sarà in grado di gestire la qualità di produzioni ecosostenibili delle filiere agroalimentari attraverso la standardizzazione dei processi produttivi. Inoltre, acquisirà competenze nell'ambito dell'ITC (Information and Communications Technology) per promuovere i prodotti tradizionali attraverso l'utilizzo di strumenti innovativi (QR code, web marketing, percorsi enogastronomici esperienziali, storytelling, etc).

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità potrà svolgere la propria professione come dipendente, consulente o imprenditore di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari di qualità e tradizionali. Inoltre, l'Esperto potrà svolgere la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, organizzazione di produttori nonché agenzie di comunicazione e marketing.

#### ELENCO UNITA' FORMATIVE

AREA	UNITA' FORMATIVA	N° ore*	MODULI
	Sviluppo personale e professionale	25	Comunicazione Interpersonale e Principi di Negoziazione
	Sistemi Informatizzati	20	
TRASVERSALE	Inglese	50	Corso di Inglese per la Certificazione IELTS
		50	Inglese Tecnico Agroalimentare
(0.65)	Legislazione agroalimentare comunitaria, nazionale e regionale	20	/
(BASE) NORMATIVE	Cianna a linear trans	40	Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
	Sicurezza alimentare	20	L'etichettatura e le sofisticazioni alimentari
	Politiche di sviluppo del territorio	20	/ Contactor of the section of the se

Fondazione ITS - Istituto Tecnico Superiore

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel /Fax, 080,4312767 - Mobile 346/1816334 www.itsagroalimentarepuglia.it | pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it - mail: info@itsagroalimentarepuglia.it |

Iscrizione REA c/o CCIAA di Bari: 574075 - Registro Persone giuridiche c/o Prefettura di Bari al n. 65/P - C. F. e P. IVA 07105100726

	Evoluzione del sistema agricolo	20	/
(BASE) IL TERRITORIO E LE		40	Biodiversità erbacea
	Biodiversità vegetale	40	Biodiversità arborea
PRODUZIONI	e animale	15	Biodiversità animale
	La filiera Vitivinicola	30	/
	La filiera delle conserve alimentari	30	/
	Gestione economica aziendale	30	/
(PROFESSIOANLIZZANTE) AUTOIMPRENDITORIALITA'	Forme di aggregazione delle imprese	25	/
	Creazione di Impresa	25	/
	Redazione di un Business Plan	25	/
PROFESSIOANLIZZANTE) VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI	Agricoltura 4.0	25	/

<sup>\*</sup>Il numero delle ore potrebbe subire variazioni in sede di approvazione da parte degli Organi di governo della Fondazione.



#### DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA

Gent.mo Prof. Vito Nicola Savino Presidente della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia S.C. 138 C.da Marangi n. 26 70010 Locorotondo (BA)

il _	Codice fiscale			residente	2
	Via		n°		CAF
	Recapito telefonico fisso	Recapito	telefor	nico mo	obile
	indirizzo e-mail				
in rife	erimento all'Avviso pubblicato il 5 novembre 2017				
	in qualità di (barrare solo una delle opzioni):				
	esperto del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collabora di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricer rea magistraleed esperienza profess esperto del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collabora	ca) in poss	sesso di d	liploma di	lau-
	di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricer reaed esperienza professionesperto del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collabora	ca) in poss	sesso di d	liploma di	lau-
		4 . 1	lauti di a	ziende e/o	etu
	di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ric struzione secondaria superiore rienza professionale post-diploma di n anni;	erca) in po	ssesso d	i diploma o	di i- espe-
0	di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ric struzione secondaria superiore rienza professionale post-diploma di n anni; professore della scuola media superiore, di ruolo da n anni, in po	erca) in po	ssesso di	i diploma o ed es	di i- espe- nagi-
0	di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ric struzione secondaria superiore rienza professionale post-diploma di n anni; professore della scuola media superiore, di ruolo da n anni, in po strale sciplina ed nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;	ssesso di d	liploma d	i diploma de	di i- espe- nagi-
	di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ric struzione secondaria superiore	erca) in possesso di di esperien	diploma d	i diploma o ed es li laurea m olare della insegnamo	di i- espe- nagi- a di- nento
0	di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ric struzione secondaria superiore	ssesso di d esperien et diploma;	liploma d ; tito za di	i diploma oed es li laurea m olare della insegnamo 'insegnamo	di i- espe- nagi- a di- nento
0	di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ric struzione secondaria superiore	erca) in possesso di di esperienti diploma; plare ensegnamenti sso di diplo	dell dito in corr	i diploma o ed es el laurea molare della insegnamo si professio urea magis	di i- espe- nagi- a di- nento
0	di professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ric struzione secondaria superiore	erca) in possesso di di esperienti diploma; plare ensegnamenti sso di diplo	dell dito in corr	i diploma o ed es el laurea molare della insegnamo si professio urea magis	di i- espe- nagi- a di- nento

#### **DICHIARA**

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

"Tecnico), per le sotto e-
lencate Unità formative (E' possibile candidarsi per max n. 2 Unità Formative).
1)
2)
-/
WT
"Tecnico
1)
2)
A tal fine dichiara di:
essere cittadino/a
<ul> <li>non avere riportato condanne penali</li> </ul>
<ul> <li>non avere procedimenti penali pendenti</li> </ul>
<ul> <li>non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per pro- prio dolo o per propria colpa</li> </ul>
essere dipendente di un Ente Pubblico □ SI □ NO
possedere l'idoneità fisica per la prestazione
i impegnarsi a:
- presentare, se prevista, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione, rilasciata
dall'Amministrazione di appartenenza (per i dipendenti pubblici)
<ul> <li>frequentare le ore programmate per la formazione-formatori nonché a partecipare a riunioni di coordinamento, a titolo gratuito</li> </ul>
- 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
<ul> <li>predisporre test di valutazione (domande a risposta multipla) e relativa griglia di correzione</li> </ul>
<ul> <li>partecipare agli esami previsti per Area o sub-area.</li> </ul>
Allega alla presente domanda:
· Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato, in cui sono dichiarati i ti-
toli e dettagliate le esperienze formative e di lavoro (ad es. durata di ciascuna delle esperienze; nume-
ro 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;
<ul> <li>Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità firmato;</li> </ul>
Copia fotostatica del Codice Fiscale;
<ul> <li>Programma per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida specificando il numero delle ore di esercitazioni (min il 30%) nonché modalità didattiche.</li> </ul>
Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, ri-
chiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.
Luogo e data
FIRMA
13710ng / 7-2
2 Control Coll. Park
NICO IN INCOME INTOME IN INCOME IN I
Cal thouse of the second

Autorizzo la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia al trattamento de 30/06/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali".	ei dati	ai sensi	del D	. Lgs	n.	196	del
Luogo e data		FIRMA					



## SINTESI DEL CURRICULUM VITAE

COGNOME			
NOME			
CODICE FISCALE			
DATA DI NASCITA			
LUOGO DI NASCITA			
EMAIL			
TITOLO DI STUDIO			
SETTORE	_		
OCCUPAZIONE	☐ Consulente esterno ☐ Dirigente aziendale ☐ Dirigente pubblica a ☐ Dirigente scolastico ☐ Docente ☐ Impiegato aziendale ☐ Impiegato pubblica a ☐ Tecnico aziendale ☐ Altro (specificare)	amministrazione	
N. ANNI DI ESPERIEN	ZA		
PROVENIENZA	☐ Impresa ☐ Università ☐ Ente di ricerca ☐ Scuola ☐ Agenzia formativa ☐ Altro		
ORGANIZZAZIONE D	I APPARTENENZA		
RUOLO RICOPERTO			
DOCENTE CHE LAVO IN UN'ALTRA REGION		□ SI	□ NO
DOCENTE CHE LAVO ALL'ESTERO	RA ABITUALMENTE	□ SI	□ NO



	ESSIONALIZZANTI a livel comento oggetto dell'Unità Forn		(indicare gli insegnamenti relativ
	Denominazione Corso "		realizzato dall'Ente/Universita
	della durata di n. ore;	Modulo/Unità formativa	
2.	Denominazione Corso "		realizzato dall'Ente/Universita
	della durata di n ore;	Modulo/Unità formativa	, "
3.			realizzato dall'Ente/Università
	della durata di n ore;	Modulo/Unità formativa	,
4.			
	ripetere per ciascuno	dei corsi d'interesse riporta	ati nel CV
28/12/ dell'ar	2000, n. 445 e consapevole de	lle conseguenze derivanti 5/2000, sotto la propria r	ute negli art. 46 e 47 del DPR da dichiarazioni mendaci ai sensi esponsabilità che le informazioni
	zzo al trattamento dei dati persegge 30/06/2003 n. 196.	sonali, ivi compresi quelli	sensibili, ai sensi e per gli effetti
Luogo	e Data		
		Firma	

ATTIVITÀ DI DOCENZA NELL'AMBITO DEI SEGUENTI CORSI

