

CORSO ITS V CICLO "TECNICO SUPERIORE IN MARKETING E COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI VINO E OLIO"

AVVISO PER L'ACQUISIZIONE DI DICHIARAZIONI DI DISPONIBILITÀ DA PARTE DI ESPERTI PER ATTIVITÀ' 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 i Moduli di cui alla tabella allegata che costituisce l'Allegato 1, previsti nell'ambito del Corso ITS V Ciclo "Tecnico Superiore in Marketing e Comunicazione dei Prodotti Vino e Olio".

L'esperienza professionale richiesta deve riferirsi alla materia oggetto del Modulo per il 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 partecipare 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 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.

SEDE

Le attività didattiche si svolgeranno presso la sede della Fondazione e di Aziende/Enti Partner.

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche competenze in comunicazione e marketing dei prodotti della filiera viti-vinicola e olivicola-olearia di qualità, con particolare riferimento al "Made in Italy" e al loro legame con il territorio.

Il percorso mira a formare Esperti con un'elevata padronanza dei processi produttivi e delle peculiarità dei "prodotti", da comunicare e promuovere attraverso l'utilizzo di strumenti innovativi (web marketing, incoming turistici, percorsi enogastronomici, degustazioni, etc). Inoltre, il Tecnico opererà in merito alla valorizzazione delle produzioni in risposta a nuovi modelli di comportamento in materia di trend di consumo legati ad aspetti enogastronomici, salutistici e di biodiversità.

SVOLGIMENTO

Le attività didattiche si articoleranno, prevalentemente in 5 ore giornaliere antimeridiane dal lunedì al venerdì, dalle ore 8:45 alle ore 13:45. Sulla base di specifiche esigenze didattico/organizzative le attività didattiche potranno essere realizzate anche in orario pomeridiano e/o di sabato.

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

Il compenso è lordo onnicomprensivo (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, dopo la consegna di tutta la documentazione richiesta riportata nel contratto.

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 in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Disponibilità per docenza – Corso ITS V Ciclo", al seguente indirizzo:

**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)**

entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 11 febbraio 2016 (non farà fede la data di spedizione).

Non è consentito l'inoltro della Domanda via e-mail, compreso PEC.

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:

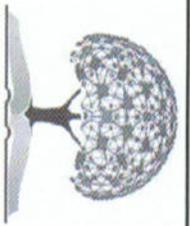
Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari” S.C. 138 C.da Marangi 26, 70010 Locorotondo (BA) Mobile 346/1816334, info@itsagroalimentarepuglia.it; www.itsagroalimentarepuglia.it.

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, 27 gennaio 2016


Il Presidente
Prof. Vito Nicola Savino



UNITA' FORMATIVE/MODULI DEL CORSO ITS V CICLO
"Tecnico Superiore in Marketing e Comunicazione dei Prodotti Vino e Olio"

AREA	UNITA' FORMATIVA	ORE	MODULO	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA
FILLERE (140 ore)	La filiera Vitivinicola	30	Viticultura	Conoscenza delle cultivar locali, areali di produzione, sistemi di allevamento, tecniche agronomiche di coltivazione e vendemmia.
		30	Enologia	Conoscenza delle tecniche di vinificazione dei vini bianchi, rosati, rossi e speciali.
VALUTAZIONI DI QUALITA' (110 ore)	Analisi qualitativa delle materie prime e dei prodotti finiti	25	Analisi qualitativa delle materie prime e dei prodotti finiti	Conoscenza dei parametri delle caratteristiche per la classificazione merceologica e qualitativa delle materie prime (uva, olive) e dei prodotti (vino e olio).
		25	Organizzazione e Conduzione di una degustazione di vini (Inglese)	Saper organizzare e condurre degustazioni di vini in lingua italiana e inglese.
LABORATORI (140 ore)	Incoming turistico enogastronomico	20	Organizzazione e Conduzione di una Visita didattica in azienda (Inglese)	Saper organizzare e condurre una Visita didattica in azienda, in lingua italiana e inglese.
		20	Organizzazione e gestione di tour enogastronomici	Saper pianificare, gestire e controllare tour enogastronomici, in lingua italiana e inglese.
COMUNICAZIONE E MARKETING (300 ore)	Marketing e Comunicazione del Vino e Olio	60	Marketing Mix (30 ore) + Laboratorio di piano di Marketing (30 ore)	Comprendere l'importanza della coerenza del marketing mix rispetto al posizionamento e al target; Saper effettuare la scelta delle politiche di prodotto/servizio, delle politiche di prezzo, di comunicazione e di distribuzione più opportune al raggiungimento degli obiettivi di marketing dell'impresa; Saper elaborare un piano di marketing.
		20	Marketing territoriale	Capacità di innescare micro progetti per la valorizzazione del territorio e dei beni enogastronomici attraverso azioni strategiche mirate, identificando i trend rilevanti nella domanda e nell'offerta e le tecniche di branding legate al territorio.
		20	E-commerce	Conoscere gli strumenti e le dinamiche di mercato del commercio elettronico; Saper gestire piattaforme e-commerce.
		30	Marketing internazionale	Saper elaborare e sviluppare ricerche, analisi e piani di marketing internazionale finalizzati inoltre ad incoming turistici.
		20	Trade Marketing	Saper gestire le problematiche distributive finalizzate a migliorare la qualità delle politiche di vendita aziendale per affrontare efficacemente la gestione strategica ed operativa di imprese ed istituzioni.