

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 14 novembre 2015 (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, 3 novembre 2015

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
TRASVERSALE	Sviluppo personale e professionale	30	Team Building, Team Working e Laboratori di Creatività Problem Solving	Capacità di lavorare in gruppo; Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi.
	Sicurezza alimentare	40	Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)	Conoscenza della normativa di base e dei principali processi di sicurezza alimentare; Conoscenza degli obblighi di legge in materia di tracciabilità; Saper impiegare i sistemi di tracciabilità come strumento di comunicazione e del marketing.
NORMATIVE	Certificazioni di Qualità	20	L'etichettatura e le sofisticazioni alimentari	Conoscenza degli obblighi di legge in materia di etichettatura; Conoscenza delle sofisticazioni dei prodotti vino e olio ; Saper utilizzare le etichette come strumento di comunicazione e del marketing.
		25	Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari	Conoscenza della normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento; Conoscenza delle problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP e STG.
FILIERE	L'organizzazione delle filiere agroalimentari caratterizzanti la Puglia La filiera Vitivinicola	25	Le Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto	Conoscenza delle certificazioni di prodotto/processo; Le certificazioni come strumento di comunicazione e marketing.
		20		Conoscenza delle relazioni/accordi/integrazioni tra gli attori delle filiere del sistema agroalimentare; Conoscenza delle peculiarità delle aziende pugliesi dei comparti dell'olio e del vino; Mappatura del sistema produttivo delle due filiere (geografia delle aziende del comparto).
		30	Viticultura	Conoscenza delle cultivar locali, areali di produzione, sistemi di allevamento, tecniche agronomiche di coltivazione e vendemmia.
VALUTAZIONI DI QUALITA'	Analisi qualitativa delle materie prime e dei prodotti finiti	30	Enologia	Conoscenza delle tecniche di vinificazione dei vini bianchi, rosati, rossi e speciali.
		25		Conoscenza dei parametri delle caratteristiche per la classificazione merceologica e qualitativa delle materie prime (uva, olive) e dei prodotti (vino e olio).
PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Conoscenza e Promozione dei Beni Enogastronomici	40		Acquisire la capacità di individuare gli elementi di forza e di criticità di un territorio oggetto di studio; Conoscenza dei beni materiali e immateriali del territorio; Conoscenza dei principali macro strumenti per la promozione di un territorio; Saper promuovere le risorse naturali e culturali di un territorio.
		25	Organizzazione e Conduzione di una degustazione di vini (Inglese)	Saper organizzare e condurre degustazioni di vini in lingua italiana e inglese.
LABORATORI	Degustazione guidata di Olio	25	Organizzazione e Conduzione di una degustazione di olio (Inglese)	Saper organizzare e condurre degustazioni di olio in lingua italiana e inglese.
	Fiere/Eventi	30	Organizzazione e Partecipazione ad una Fiera/Evento B2B B2C	Saper organizzare la partecipazione ad una Fiera/Evento B2B e B2C; Presentazione degli eventi fieristici di interesse internazionale.
	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 organizzare e gestire tour enogastronomici, in lingua italiana e inglese.



DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA

Gent.mo Prof. Vito Nicola Savino
 Presidente della Fondazione ITS
 Istituto Tecnico Superiore Area "Nuove Tecnologie per
 il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produ-
 zioni Agroalimentari"
 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 qualità di (barrare **solo una** delle opzioni):

- esperto del mondo del lavoro (ad es. imprenditore, dipendente/collaboratore/consulente di aziende e/o studi professionali, ricercatore e tecnologo di enti pubblici e privati di ricerca), in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza professionale post laurea, di n. _____ anni, nella materia oggetto dell'UF per la quale mi candido;
- esperto del mondo del lavoro (ad es. imprenditore, dipendente/collaboratore/consulente di aziende e/o studi professionali, ricercatore e tecnologo di enti pubblici e privati di ricerca) in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ed esperienza professionale post-diploma, di n. _____ anni, nella materia oggetto dell'UF per la quale mi candido;
- professore 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, nella materia oggetto dell'UF per la quale mi candido;
- professore/ricercatore universitario con esperienza di insegnamento post laurea, di n. _____ anni, nella materia oggetto dell'UF per la quale mi candido;
- docente dipendente di Enti della formazione professionale in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento post laurea, di n. _____ anni, nella materia oggetto dell'UF per la quale mi candido

DICHIARA

la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del Corso ITS V Ciclo "Tecnico Superiore in Marketing e Comunicazione dei Prodotti Vino e Olio", per i sotto elencati Moduli (E' possibile candidarsi per max n. 2 Moduli o Unità Formative se queste coincidono con il Modulo).

- 1) _____
- 2) _____

A tal fine dichiara:

- di essere cittadino/a _____
- di non avere riportato condanne penali
- di non avere procedimenti penali pendenti



- di non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa
- di essere dipendente di un Ente Pubblico SI NO
- di possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- di impegnarsi a:
 - presentare 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 per riunioni di coordinamento, non retribuite
 - consegnare materiale didattico da distribuire agli allievi, autorizzando la Fondazione alla sua eventuale pubblicazione sul suo sito web ufficiale

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);
- Fotocopia del documento d'identità o di un documento di riconoscimento equipollente in corso di validità;
- Fotocopia del Codice Fiscale;
- Proposta di programmazione per ciascun Modulo per il quale ci si candida specificando il numero delle ore di esercitazioni (min il 30%) nonché modalità didattiche.

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

Autorizzo la Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari” al trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs n. 196 del 30/06/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

Luogo e data _____

FIRMA

