

## 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. Per il biennio 2020-2022, la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia ha già avviato i seguenti **Corsi ITS**:
  - Tecnico Superiore in local food digital marketing, sedi Cerignola/Vico del Gargano - Acronimo "LOA.DI.NG"
  - Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood con tecnologie innovative, sedi Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"
  - Tecnico Superiore responsabile alle vendite dei prodotti enogastronomici, sedi Andria/Martina Franca - Acronimo "VENDOFOOD"
  - Tecnico Superiore per la promozione dei beni enogastronomici, sedi Maglie/Ostuni - Acronimo "PRO.B.ENI"
  - Tecnico Superiore nell'applicazione di tecnologie 4.0 nelle filiere agroalimentari", sedi Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0.AGRO"
5. Per ciascuno dei Corsi ITS di cui al punto precedente, sul ns. sito web [www.itsagroalimentarepuglia.it](http://www.itsagroalimentarepuglia.it) – Sezione Corsi ITS X ciclo, 2020-2022, è riportata la presentazione del corso con dettaglio dell'articolazione didattica completa.

### INFORMAZIONI GENERALI

- I Corsi ITS sono 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.



- Le attività didattiche si articoleranno prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, sulla base delle esigenze didattico/organizzative.
- È prevista la registrazione delle lezioni, per facilitare l'apprendimento ad eventuali studenti assenti.
- *La didattica richiesta è di tipo laboratoriale finalizzata a far acquisire COMPETENZE spendibili nel mondo del lavoro.*
- Il Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione Ministero dell'Istruzione, 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.
- Le attività didattiche sono previste in presenza, presso la sede del Corso. Viste le disposizioni nazionali e regionali in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, la Fondazione potrà chiedere di realizzare in toto/parzialmente le attività didattiche in modalità a distanza (FAD sincrona), con l'utilizzo di una piattaforma in grado di garantire un sistema di gestione della formazione e-learning, monitorare e certificare l'attività realizzata. In tale caso, al docente saranno fornite le informazioni e gli strumenti necessari per poter realizzare lezioni a distanza mediante la piattaforma (come pianificare una videolezione, condividere lo schermo, usare una lavagna digitale, rendere interattiva la lezione con il coinvolgimento degli studenti, registrare audio e video delle lezioni, trasferire agli studenti file per esercitazioni, ecc), nel rispetto delle condizioni e garanzie richieste dalla Regione Puglia previste ai fini del riconoscimento delle ore realizzate da studenti, docenti e tutor, nelle AD d n. 511 del 23.03.2020 e sua rettifica n. 547 del 27.03.2020.

Le ore di lezione realizzate con modalità FAD dovranno essere tali da non snaturare la specificità dei Corsi ITS, che prevede una didattica laboratoriale.

### SCOPO DELL'AVVISO

Lo scopo del presente Avviso è quello di acquisire dichiarazioni di disponibilità per completare l'affidamento di incarico di docenza, per Unità Formative previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS biennio 2020-2022: "LOA.DI.NG", "INNO-CERT" e "TECH.4.0.AGRO" di cui al dettaglio riportato negli Allegati 1, 2, 3 al presente. Possono presentare domanda:

- 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, con esperienza per l'UF per cui si candidano, almeno quinquennale se in possesso di diploma di laurea magistrale oppure decennale se con diploma di scuola secondaria superiore, ed esperienza di docenza 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 è riferita 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.

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

È fatto **obbligo** di partecipare (a titolo gratuito) alla **FORMAZIONE FORMATORI**, a tutti i candidati idonei che non hanno già partecipato a giornate di Formazione Formatori realizzate dalla Fondazione per affidamento di incarichi di docenza.

A tutti gli altri candidati idonei è fatto **obbligo** di partecipare (a titolo gratuito) a riunioni di coordinamento con il Comitato di Progettazione e gestione del Corso.

Il **14 gennaio 2021** sarà pubblicato sul sito web della Fondazione [www.itsagroalimentarepuglia.it](http://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.

### 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, in ingresso ed acquisite al termine della Unità formativa, 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.

### PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITÀ

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, redatta su carta libera, in base allo schema di cui all'Allegato 6 corredata dei documenti previsti dallo stesso (all.ti 7, 8 e 9).

La dichiarazione di disponibilità **dovrà pervenire in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso del 02/12/2021 - Disponibilità per docenza", al seguente indirizzo:

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

**entro e non oltre le ore 18:00 del giorno 07 gennaio 2022 (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: [fonditsagroalimentare@legalmail.it](mailto:fonditsagroalimentare@legalmail.it), con oggetto "Avviso del 02/12/2021 - Disponibilità per docenza". La domanda, unitamente a tutti gli allegati previsti, dovrà essere inoltrata con un solo messaggio e-mail, allegando solo n. 1 file, con estensione .pdf.



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 di tutti i requisiti minimi e specifici richiesti;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato 4 e non sottoscritte;
- non corredate da Curriculum Vitae in formato europeo e sottoscritto;
- non corredate di tutti gli allegati previsti nell'allegato 4;
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 4;
- pervenute al nostro indirizzo pec, con più messaggi e-mail e/o con un messaggio contenente più file e/o con messaggio con n. 1 file ma non con estensione pdf.

4

**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 Cda 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, 2 dicembre 2021

Il Presidente  
Prof. Vito Nicola Savino



## **CORSO ITS “TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING”**

**Acronimo “LOA.DI.NG”**

### **FINALITÀ DEL CORSO**

Il corso si pone l’obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze delle eccellenze agroalimentari del territorio di appartenenza e competenze professionali per l’implementazione di strategie di web marketing per la valorizzazione.

L’esperto sarà in grado di sviluppare contenuti per il Digital storytelling di prodotti agroalimentari ottimizzando l’indicizzazione sui motori di ricerca e realizzando piani di social media marketing.

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

Sarà inoltre in grado di gestire piattaforme di commercio elettronico per il food, monitorare le fasi di vendita e scegliere gli strumenti digitali più efficaci e utili allo scopo.

### **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.

### **ATTESTATI INTEGRATIVI**

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Attestato EIPASS 7, validità internazionale di n.3 anni
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione in Google Analytics
- Certificazione in Google Advertising





**UNITÀ FORMATIVE**  
**CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING"**  
**Acronimo "LOA.DI.NG" - Sedi: Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
TECNICA PROFESSIONALE DIGITAL MARKETING OPERATIVO	265	Customer Relationship Management (CRM)	25	Conoscere l'importanza strategica del CRM. Conoscere e saper utilizzare un CRM.	10	7	8
		Retail Marketing e Merchandising Marketing	25	Conoscere i fondamentali del video marketing e i suoi principali canali di diffusione. Saper organizzare e gestire i punti vendita: dalle singole business unit al "sistema distributivo". Conoscere e saper fare retailing mix del punto vendita: saper distinguere possibilità e priorità d'interventi. Saper fare formazione e gestire i responsabili del punto vendita interni o indipendenti. Conoscere i principi fondamentali della comunicazione visiva nel merchandising marketing e del Visual merchandising. Saper applicare i principi del neuromarketing nella gestione del sistema espositivo all'interno di punti vendita e show-room per la realizzazione di prodotti di video marketing.	10	7	8

## **CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI" - Acronimo "TECH.4.0.AGRO"**

### FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso di studi mira a fornire conoscenze e competenze in merito a strumenti e strategie che consentiranno all'azienda agroalimentare di impiegare in maniera sinergica e interconnessa tecnologie avanzate, con lo scopo di rendere più efficiente e sostenibile le filiere agroalimentari. L'ambito di applicazione nel comparto agroalimentare si baserà su: trasferimento di conoscenze sui sistemi di georeferenziazione; applicazione di sensori prossimi e remoti per l'elaborazione di mappe di monitoraggio; utilizzo di sistemi di supporto alle decisioni; utilizzo e applicazione di macchine a rateo variabile; adozione di tecnologie digitali per la tracciabilità dei dati. Il Tecnico Superiore formato sarà una figura chiave per la transizione al digitale delle imprese del settore agroalimentare del territorio.

### POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'Esperto formato potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione delle filiere agroalimentari, aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologiche a supporto delle produzioni agricole ed alimentari, società specializzate sui temi dell'integrazione ed automazione a supporto delle industrie agroalimentari. Nei medesimi scenari potrà svolgere attività di consulenza in imprese che applicano le innovazioni tecnologiche per la produzione agricola ed alimentare.

### ATTESTAZIONI INTEGRATIVE

- Certificazione IELTS lingua Inglese
- Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
- Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) ai sensi art. 37 Testo Unico 81/08
- Privacy Specialist (GDPR UE 679/16)
- Attestato per la condotta di Aeromobili a Pilotaggio Remoto (APR BASICO)





UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

"TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI",  
 Acronimo "TECH.4.0.AGRO" – Sedi: Andria (BAT)/Palagiano (TA)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
AVANZATA E SOFT SKILLS	103	Inglese Tecnico	50	Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia. Comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato. Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici. Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti. Produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere le filiere produttive dei prodotti agroalimentari in Lingua Inglese. Acquisizione di un vocabolario variegato per comprendere ed esprimersi nel settore agroalimentare.	27	23	0
TECNOLOGICA PER INFORMATICA, MISURAZIONE E ANALISI DATI	250	Misure, analisi e rappresentazione dell'interazione pianta-ecosistema naturale	25	Descrizione dei compartimenti dell'ecosistema (sistemi suolo, pianta, atmosfera, artefatti), definizione delle loro interfacce (condizioni di contorno dei sistemi) e metodi di misura prossimale e da remoto, inclusa la caratterizzazione di microclima e habitat. Approcci per la rappresentazione delle piante e del loro ambiente a scale spaziali differenti. Analisi di scala dei flussi di materia ed energia che avvengono tra compartimenti. Applicazione dell'analisi di scala a casi di studio. Derivazione di una mappa microclimatica del paesaggio urbano e periurbano per modellizzazione di scenari di sviluppo dell'ambiente antropizzato e conseguenze sulla sua sostenibilità.	10	10	5
		IoT, Big Data e tecnologie di trasmissione dati con particolare riferimento al 5G	25	Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE. Conoscere l'architettura IoT e i modelli di deployment. Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data.	10	10	5











## **CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE" - Acronimo "INNO-CERT"**

### **FINALITÀ DEL CORSO**

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori che possiedano conoscenze e competenze per l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità, ambiente e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari. I Tecnici Superiori acquisiranno inoltre competenze per consentire alle aziende di adottare le tecnologie abilitanti del programma Impresa 4.0 (in particolar modo Advanced manufacturing solution, Cloud Computing, Cybersecurity e Big Data & Analytics) e di adattare alle procedure di certificazione in modo da potenziare i sistemi aziendali per il controllo del prodotto e del processo. I Tecnici Superiori avranno, infine, la capacità di promuovere le tecnologie di certificazione digitale come la blockchain, richieste ormai in un contesto internazionale, con il fine ultimo di tutelare la tipicità, l'autenticità, la qualità e l'integrità delle produzioni agroalimentari.

### **POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione di dipendente come Responsabile Qualità presso aziende agroalimentari di produzione, trasformazione e commercializzazione, nonché attività di consulenza come libero professionista per l'assistenza tecnica alle stesse aziende.

Altresi, potrà svolgere il ruolo di Auditor presso aziende agroalimentari, Enti di certificazione (ISO 9001:2015) o altri Enti di Controllo.

Potrà assumere, tra l'altro, 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).

Si potrà occupare dell'implementazione e della gestione all'interno delle aziende, mediante l'uso di procedure tradizionali o digitalizzate nell'ambito dell'Information Technology, dei seguenti standard di certificazione di sistema e/o di prodotto: ISO 22000 (Sicurezza Alimentare), ISO14001ed EMAS (Gestione Ambientale), ISO 22005 (Sistemi di Tracciabilità), UNI 10854 (HACCP), OHSAS 18001 (Sicurezza e Salute dei Lavoratori); GLOBAL GAP, BRC, IFS (Standards GDO), Prodotto biologico, SQNPI (Produzione Integrata); Certificazioni Regolate (DOP, IGT, STG), Prodotti di Qualità Puglia, Kosher, Halal.

### **ATTESTATI INTEGRATIVI**

- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg Puglia n.22 07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art 37 Testo Unico 81 08
- Attestato EIPASS 7 Moduli





- Attestato Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 9001 2015
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 14001:2015
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 22000
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)
- Responsabile della redazione e attuazione del Food Safety Plan aziendale
- Responsabile di Pest Management





FONDAZIONE ITS  
INSTITUTO TECNICO DI FERRARESE  
Via S. Maria Maddalena, 10 - 44018 Ferrara (FE) - Italia  
Tel. +39 0532 434111 - Fax +39 0532 434112

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

"TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE"  
Acronimo "INNO-CERT" – Sedi: Cerignola (FG)/Rutigliano (BA)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
AREA TECNICA PROFESSIONALE LIZZANTE DIGITAL TRANSFORMA TION	160	Smart contract	25	Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp). Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity. Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum. Conoscere la programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer. Conoscere le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger. Saper individuare gli smart contract idonei a ben definite circostanze contrattuali. Saper gestire l'attivazione o la disattivazione di uno smart contract in alcune condizioni molto semplici.	17	8	0
		Applicazione degli smart contract alle filiere agroalimentari	25	Conoscere le principali parti coinvolte nel caso di utilizzo degli smart contract per il management della gestione filiera alimentare. Conoscere le funzioni dei produttori; commercianti (esportatori e importatori); aziende di logistica; organizzazioni di standard di prodotto (e.g., proprietari di schemi di certificazione); organizzazioni di standard di dati / informazioni (e.g., UN / CEFACT); Organi di certificazione. Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare. Saper sviluppare smart contract dimostrativi.		25	0
		I Big Data e l'IoT per lo Smart Farming	25	Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data. Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE, C. Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data. Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE. Conoscere le tecnologie per la comunicazione e il trasferimento del dato. Conoscere le soluzioni informatiche appropriate per la gestione culturale ed economica dell'azienda agricola.	15	10	0





## DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia  
S.C. 138 Cda 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 2 dicembre 2021

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) con:
- o **diploma di laurea magistrale** \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza professionale post laurea di n. \_\_\_\_ anni;
  - o **diploma di laurea** conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza professionale post laurea di n. \_\_\_\_ anni;
  - o **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**, dall'anno \_\_\_\_\_ ; titolare dell'insegnamento \_\_\_\_\_ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- ricercatore universitario confermato**, dall'anno \_\_\_\_\_ ; 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

- a) di aver esaminato l'articolazione didattica completa dei Corsi ITS biennio 2020-2022, per i quali avanza disponibilità a tenere docenza
- b) la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **Corso ITS** (indicare max n. 2 Corsi)

**ACRONIMO** " \_\_\_\_\_ " per le sotto elencate Unità formative/Moduli (indicare max n. 2 Unità Formative)

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

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

**ACRONIMO** “ \_\_\_\_\_ ” per le sotto elencate Unità formative/Moduli (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
- possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- essere dipendente di un Ente Pubblico  SI  NO  
(se SI) essere tenuto al rilascio dell'autorizzazione da parte del proprio ente  SI  NO
- impegnarsi a presentare, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione, rilasciata dall'Amministrazione di appartenenza (**per i dipendenti pubblici**);
- impegnarsi a 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 MI
- impegnarsi ad essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di contrasto al COVID 19, alla data del conferimento dell'incarico

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);
- Scheda informativa redatta secondo lo schema di cui all'allegato 5;
- 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 lo schema di cui all'allegato 6;
- Informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata di cui all'allegato 7.

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

\_\_\_\_\_



**SCHEDA INFORMATIVA**

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

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

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

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

**TITOLO DI STUDIO** \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_

**OCCUPAZIONE**

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

**N. ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE** \_\_\_\_\_

**DESCRIZIONE DELLA PREGRESSA ESPERIENZA PROFESSIONALE RELATIVA ALLA**  
**UF " \_\_\_\_\_ "**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**UF " \_\_\_\_\_ "**

\_\_\_\_\_

**PROVENIENZA**

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

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

Socio della Fondazione  SI  NO Azienda Partner del Corso  SI  NO

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

**DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE**  SI  NO  
**IN UN'ALTRA REGIONE**

**DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE**  SI  NO  
**ALL'ESTERO**

**ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA nell'ambito di Corsi professionalizzanti** (riportare solo gli insegnamenti nell'ambito di corsi professionalizzanti e 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, attinenti

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 X Ciclo**  
**TECNICO SUPERIORE .....**  
**Acronimo "....."**

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

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE: .....

Recapito Telefonico \_\_\_\_\_ E-mail: .....

Visto gli Obiettivi Formativi in termini di conoscenze e competenze previsto dall'articolazione didattica

**Proposta Programma – articolazione didattica**

Argomenti	ORE	Tipologia attività (teoria, pratica, laboratorio)		
		Teoria	Pratica*	Laboratorio**
A)				
B)				
...				

**Metodologia didattica**

\_\_\_\_\_

**Descrizione realizzazione Attività pratica e Laboratorio**

Argomento \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Materiale didattico**

\_\_\_\_\_

**Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento**

\_\_\_\_\_

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

Firma del Candidato Docente

\_\_\_\_\_

Per **PRATICA** si intende attività didattica realizzata in aula come esercitazioni, casi studio, ecc

Per **LABORATORIO** si intende attività didattica realizzata in laboratorio o con l'utilizzo di strumentazioni informatiche in aula







## INFORMATIVA RESA AI SENSI DEGLI ART. 13-14 DEL GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679

Secondo la normativa indicata, il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 13 del GDPR 2016/679, pertanto, Le forniamo le informazioni che seguono.

### Finalità del trattamento

I dati personali (nome, cognome, estremi documento di riconoscimento e codice fiscale e copia degli stessi, titoli di studio, esperienze formative e di lavoro, recapito telefono, indirizzo e-mail, codice IBAN, etc.), verranno gestiti per l'esclusiva finalità di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento dell'attività. In particolare, per le seguenti finalità:

- adempimento delle formalità necessarie per formalizzare la preiscrizione o iscrizione ad un Corso ITS o altro Corso realizzato da questa Fondazione;
- ai fini della pubblicizzazione della ns. offerta formativa;
- adempiere ad esigenze preliminari alla stipula di contratti, convenzioni e/o progetti formativi;
- per l'emissione di eventuali reversali di incasso e/o mandati di pagamento;
- relativamente ad obblighi contrattuali, realizzare le attività connesse e strumentali all'esecuzione del rapporto contrattuale stesso e ad altri obblighi contrattuali, di statuto o di normative generali previste nell'ambito dell'esecuzione dei servizi erogati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia;
- analisi ed elaborazioni statistiche.

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività e preclude alla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia di assolvere gli adempimenti contrattuali.

### Modalità di trattamento

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

Nel caso in cui il soggetto che conferisce i dati abbia un'età inferiore ai 16 anni, tale trattamento è lecito soltanto se e nella misura in cui, tale consenso è prestato o autorizzato dal titolare della responsabilità genitoriale per il quale sono acquisiti i dati identificativi e copia dei documenti di riconoscimento.

### Comunicazione e diffusione

I dati personali potranno essere comunicati a soggetti esterni, nazionali o europei, il cui intervento nel trattamento sia necessario in base ai servizi richiesti o in base ad obblighi di carattere contrattuale, fiscale o normativo. I dati personali potranno inoltre essere elaborati da dipendenti o collaboratori della nostra organizzazione incaricati di affiancare le nostre attività, nonché da compagnie di assicurazione, istituto di credito che gestisce il servizio cassa, società che gestiscono il ns. sito web, fornitori esterni, MIUR, Regione Puglia ed eventuali altri finanziatori nonché ad altri al fine di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento della nostra attività. Altresì, inseriti nella piattaforma ITS gestita da INDIRE e nel software utilizzato per la certificazione delle spese alla Regione Puglia.

Tutti i nostri dipendenti e collaboratori sottoscrivono un impegno alla riservatezza e alla deontologia. La Fondazione ITS Agroalimentare Puglia impone ai Terzi propri fornitori e ai Responsabili del trattamento il rispetto di misure di sicurezza eguali a quelle adottate nei confronti dell'Interessato restringendo il perimetro di azione del Responsabile ai trattamenti connessi alla prestazione richiesta. I dati personali dell'Interessato sono conservati in archivi cartacei, informatici e telematici.

I dati personali non saranno oggetto di diffusione, né saranno trasmessi a terzi per scopi pubblicitari o di marketing senza l'esplicito consenso dell'interessato. Non saranno utilizzati processi decisionali automatizzati per i dati personali

### Durata del trattamento



I dati personali vengono conservati per il periodo necessario all'espletamento delle attività e comunque non superiore ai 10 anni, salvo diversi obblighi di legge.

#### I Vostri Diritti

Lei potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica, la cancellazione o integrazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento per motivi legittimi;
- alla portabilità dei dati;
- di revocare il consenso, ove previsto: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca;
- di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

L'esercizio dei premessi diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare all'indirizzo [privacy@itsagroalimentarepuglia.it](mailto:privacy@itsagroalimentarepuglia.it) oppure tramite lettera raccomandata a/r all'indirizzo "Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA)".

#### Titolare del trattamento

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, con sede legale alla SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA) CF/P.IVA 07105100726

#### **Informativa per la tutela della privacy**

IL SOTTOSCRITTO (Cognome e Nome in stampatello) \_\_\_\_\_ Recapito

Telefonico \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

DICHIARA DI AVER LETTO L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY ED ACCONSENTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI. (OBBLIGATORIO)

Data \_\_\_\_\_ Firma leggibile \_\_\_\_\_

#### COMUNICAZIONE DEI DATI PERSONALI PER FINALITÀ INFORMATIVE/ PROMOZIONALI

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/ seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per la diffusione della cultura tecnico scientifica, per la rilevazione dei fabbisogni formativi e di innovazione tecnologica

Acconsento       NON Acconsento

Data \_\_\_\_\_ Firma leggibile \_\_\_\_\_

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/ seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati da Soci e/o di Enti/Aziende con cui la Fondazione ha formali rapporti di collaborazione

Acconsento       NON Acconsento

Data \_\_\_\_\_ Firma leggibile \_\_\_\_\_