

Per errore materiale, nella tabella dei criteri a pag. 2, era riportato "Titoli tecnico-scientifici inerenti la trasformazione delle produzioni ortofrutticole" anziché
"Titoli tecnico-scientifici inerenti la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari"

FONDAZIONE ITS
Istituto Tecnico Superiore Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy -
Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari"

BANDO DI SELEZIONE DOCENTI

La Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari" organizza il corso di Istruzione Tecnica Superiore **"Tecnico Superiore per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari"** ed intende selezionare il corpo docente.

Per le Unità Formative riportate nell' Allegato 1 possono presentare domanda di candidatura:

- a) esperti del mondo del lavoro e delle professioni in possesso in possesso di diploma di laurea quinquennale ed esperienza professionale, almeno quinquennale, nella materia oggetto dell'Unità Formativa per la quale si candidano oppure, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ed esperienza professionale post-diploma, almeno decennale, nel settore/materia oggetto della docenza;
- b) professori della scuola media superiore, di ruolo e/o abilitati all'insegnamento, in possesso di diploma di laurea quinquennale ed esperienza di insegnamento almeno triennale nella materia oggetto dell'Unità Formativa per la quale si candidano;
- c) professori e ricercatori universitari in possesso di diploma di laurea quinquennale per la quale si candidano ed esperienza di insegnamento almeno triennale nella materia oggetto dell'Unità Formativa per la quale si candidano;
- d) docenti degli Enti della formazione professionale in possesso di diploma di laurea quinquennale ed esperienza di insegnamento almeno triennale nella materia oggetto dell'Unità Formativa per la quale si candidano.

Ai candidati docenti è fatto obbligo di partecipare al Corso di Formazione Formatori che sarà organizzato presso la sede della Fondazione nella terza decade del mese di settembre secondo il calendario che sarà pubblicato sul sito www.itsagroalimentarepuglia.it. Al termine del predetto Corso sarà somministrato un test di valutazione e relativamente ai candidati docenti che risulteranno

averlo superato si procederà all'esame del loro Curriculum Vitae al fine di elaborare la graduatoria del corpo docente.

Si precisa che:

- o una stessa Unità Formativa potrà essere articolata in più moduli didattici ed assegnata ad uno o più docenti sulla base di specifiche competenze/esperienze, a giudizio insindacabile del Comitato di Progetto e Gestione del corso.
- o almeno il 50% del monte ore del corso sarà affidato a docenti provenienti dal mondo del lavoro.

Il Comitato di Progetto e Gestione del corso effettuerà la valutazione di merito dei Curriculum Vitae attribuendo un punteggio di Max 100 punti sulla base di quanto riportato nella tabella seguente:

CRITERI	MAX PUNTI
Titoli tecnico-scientifici inerenti la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari	25
Iscrizione all'albo	5
Documentata esperienza professionale nel settore oggetto della docenza	40
Documentata esperienza didattica in corsi professionalizzanti inerenti la tematica oggetto della docenza	30

PREFERENZIALITÀ A PARITÀ DI MERITO:

A parità di punteggio la preferenza è determinata, nell'ordine seguente, da:

- a. possesso del requisito di dipendenza o collaborazione a qualunque titolo con uno o più Soci della Fondazione;
- b. possesso del requisito di dipendenza o collaborazione a qualunque titolo con le aziende che abbiano dichiarato la propria disponibilità per attività di esercitazione e/o stage;
- c. minore età.

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 ai sensi del D. L.vo n. 165/2001.

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti interessati ad assumere incarico di docente dovranno produrre apposita domanda, redatta su carta libera, in base allo schema di cui all'Allegato 2, corredata dei documenti previsti nel predetto Allegato.

Non è possibile candidarsi per un numero di Unità Formative superiore a 3.

La domanda dovrà pervenire (brevi manu o tramite posta o corriere espresso) in busta chiusa, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura “Domanda per la selezione di docenti – Corso ITS “Tecnico Superiore per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari”, al seguente indirizzo:

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari”

c/o CRSA “Basile Caramia”

Via Cisternino n. 281 - 70010 Locorotondo (BA)

entro e non oltre le **ore 18:00 del 20 settembre 2011** (non farà fede la data di spedizione).

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 Bando e nell'Allegato 2.

La Fondazione ITS si riserva di richiedere la documentazione attestante quanto dichiarato nel Curriculum Vitae.

Informazioni generali

Durata del Corso: 2000 ore di cui n. 1200 dedicate a lezioni ed esercitazioni frontali e n. 800 dedicate ad attività di stage.

Sede di svolgimento del Corso: Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari”

C.da Caramia n.c. | 70010 Locorotondo (BA)

Obiettivo del Progetto: Il percorso formativo ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche competenze per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agricoli, agro-alimentari ed agro-industriali con particolare riferimento ai prodotti del “Made in Italy” ed al loro legame con il territorio. In particolare, il percorso mira a formare Tecnici Superiori in grado di operare sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi, sia su quello della valorizzazione delle produzioni agroalimentari del territorio in risposta a nuovi modelli di comportamento dei consumatori in materia di alimentazione. Inoltre, il Tecnico Superiore per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari sarà in grado di utilizzare strumenti a

carattere economico – finanziario e statistico di analisi e controllo delle attività promozionali, strategie innovative di marketing mix anche attraverso misure di customer-care e customer satisfaction.

Svolgimento del corso: Le attività didattiche si articoleranno, prevalentemente, in 5 ore giornaliere dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative.

Il calendario del corso sarà reso noto prima dell'avvio delle attività didattiche previsto per il mese di ottobre dell'anno 2011.

Lo stage sarà svolto presso Aziende/Enti partner, presso aziende a queste associate o presso altre realtà leader nel settore.

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.

Qualora la prestazione fosse assoggettata ad IVA, il compenso di cui sopra sarà considerato al netto di IVA e della quota contributo previdenziale obbligatorio; in tutti gli altri casi il versamento IRAP sarà a carico dell'Amministrazione.

Il pagamento avverrà al termine dello svolgimento dell'incarico e, comunque, nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari”

c/o C.R.S.A. “Basile Caramia”

Via Cisternino n. 281 - 70010 Locorotondo (BA)

Tel. 080.4313223 – Fax 080.4310007

info@itsagroalimentarepuglia.it; www.itsagroalimentarepuglia.it.

Il presente bando sarà pubblicato all'Albo e sul sito della Fondazione ITS www.itsagroalimentarepuglia.it. Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale

Locorotondo, 20 agosto 2011

Il Presidente
F.to Prof. Vito Nicola Savino

Allegato 1 – Elenco delle Unità Formative

1) Business English
2) Applicazioni ICT a sostegno del marketing
3) Principi di comunicazione interpersonale
4) Team building e team working
5) Principi di negoziazione
6) Creatività e Problem Solving
7) Sicurezza alimentare: normative e processi
8) Denominazione di origine dei prodotti agroalimentari: normativa nazionale e comunitaria di riferimento
9) Sistemi di tracciabilità e rintracciabilità cogenti e volontari
10) Le principali filiere agroalimentari: <ul style="list-style-type: none">• Modulo “Lattiero – casearia”• Modulo “Vitivinicola”• Modulo “Olivicola”• Modulo “Orticola”• Modulo “Frutticola”
11) Le certificazioni di qualità
12) Autoimprenditorialità: strumenti e opportunità
13) Principi di organizzazione aziendale
14) Strategie d’impresa
15) Principi di logistica e logistica commerciale (di marketing)
16) Principi di analisi e controllo dei costi
17) Principi di statistica aziendale
18) Strategie di rete e forme di aggregazione
19) Principi di marketing strategico e operativo
20) Pianificazione di marketing
21) Ricerche di mercato
22) Analisi competitiva del mercato
23) Organizzazione fiere ed eventi
24) Web marketing
25) Trade marketing
26) Marketing mix
27) Relazioni pubbliche
28) Politiche di marca
29) Packaging
30) Marketing Internazionale
31) Tecniche del commercio estero
32) Contrattualistica internazionale
33) Cenni sui pagamenti internazionali
34) Organismi e misure a sostegno dell’export