

Prot. n. 277/2021/ITS

BANDO DI SELEZIONE STUDENTI

Biennio 2021/2023

Art. 1

La Fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto organizza per il biennio 2021/2023 sei corsi post-diploma per conseguire il titolo di Tecnico superiore. La proposta formativa prevede dei percorsi di cui all'art. 2, comma 1, lettera a) di cui al DPCM 25/01/2008 e Decreti Interministeriali 07/02/2013 n. 93 e 16/09/2016 n. 713. Il diploma rilasciato è riconosciuto a livello europeo ed è inquadrato nel V° livello EQF, ai sensi del DPCM 25/01/2008 capo II. I percorsi in oggetto sono finanziati con il POR FSE 2014/2020 – Asse I “Occupabilità”, Obiettivo Tematico 8 Priorità di investimento 8.ii “Promuovere un’occupazione sostenibile e di qualità e sostenere la mobilità dei lavoratori”, Obiettivo Specifico 2 “Aumentare l’occupazione dei giovani” come da DGR Regione Veneto n. 733 del 08/06/2021.

Art. 2

Le quattro figure professionali che l’ITS Academy intende formare appartengono all’Area 4 “Nuove tecnologie per il made in Italy”, ambito 4.1 “Sistema agroalimentare” (ai sensi del Decreto Interministeriale 07/09/2011). I programmi delle singole figure si trovano in calce al Bando all’Allegato 1 – Moduli orari. Le figure proposte per il biennio 2021/2023 sono le seguenti:

- 4.1.1 Sede di Conegliano e sede di Verona: *Tecnico Superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali.*

La descrizione della figura professionale è la seguente:

Il Tecnico superiore opera nelle filiere di produzione e commercializzazione del comparto agrario e di trasformazione agro-industriale. Collabora alla progettazione di interventi nell’ambito delle produzioni e trasformazioni agroalimentari nel rispetto degli standard di qualità, di eco-sostenibilità, di sicurezza e di conformità secondo le normative italiane, comunitarie ed internazionali in funzione della promozione e della commercializzazione del prodotto. Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo sia delle macchine, sia dei sistemi tecnologici, sia della rete di distribuzione. Coadiuvata nell’analisi delle produzioni e dei prodotti e nelle relative certificazioni. Promuove l’innovazione di processo e di prodotto, anche attraverso l’utilizzo di sistemi di rilievo avanzati. Nelle diverse fasi di lavoro collabora con la struttura amministrativa nell’organizzazione delle risorse umane e nella gestione e commercializzazione dei prodotti.

- 4.1.3 Sede di Padova e Buttapietra: *Tecnico Superiore per la gestione dell’ambiente nel sistema agroalimentare, orientato alla sostenibilità ecologica, paesaggistica e alle produzioni biologiche.*

La descrizione della figura professionale è la seguente:

La figura opera nel rilevare, monitorare e descrivere realtà ambientali produttive tipiche. Individua le modalità per l’ottimizzazione delle risorse nella gestione delle filiere agroalimentari biologiche anche al fine della valorizzazione territoriale. Indirizza, supporta e presidia l’adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-ambientali, in particolare quelle rivolte al biologico e alle innovazioni rivolte al sostegno dell’ambiente e tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Gestisce i processi di certificazione ambientale e delle filiere produttive del biologico made in Italy. Gestisce le attività

connesse alla valorizzazione, commercializzazione e promozione dei prodotti tipici e biologici del made in Italy e del territorio, in correlazione con il turismo eco-sostenibile. Collabora alla gestione dei processi agro-energetici rinnovabili. Collabora alla valutazione/risoluzione delle problematiche connesse all'insorgere di nuove interazioni ambientali, anche con l'utilizzo di sistemi di rilevazione a distanza legati a nuove tecnologie. Progetta, con metodologie innovative (design thinking) percorsi produttivi in grado di soddisfare le nuove esigenze di mercato e la relativa convenienza economica.

- 4.1.3 Sede di Conegliano: Tecnico Superiore per la gestione e salvaguardia dell'ambiente, orientato alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari.

La descrizione della figura professionale è la seguente:

Il Tecnico superiore opera per rilevare, descrivere e gestire realtà ambientali produttive individuando modalità per la loro valorizzazione territoriale e ottimizzare risorse. Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio, anche in funzione della loro tutela e del loro sviluppo. Promuove e implementa l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agroambientali. Favorisce e supporta le innovazioni tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici, con l'introduzione e l'applicazione di nuove tecnologie e competenze digitali.

- 4.1.1 Sede di Bassano del Grappa: Tecnico Superiore responsabile delle produzioni casearie e PPL nell'area montana e pedemontana.

La descrizione della figura professionale è la seguente:

Il Tecnico Superiore opera all'interno delle filiere di produzione, trasformazione e commercializzazione del comparto agro-montano e agro-industriale, rapportandosi di volta in volta con le figure di riferimento intra ed extra azienda necessarie per l'adempimento delle diverse attività in cui è coinvolto. È attento alle tradizioni tipiche dei territori montani, ma anche a tutti gli aspetti innovativi e opera un costante aggiornamento della propria professionalità. Nello specifico, la figura opera nel rilevare, monitorare e descrivere realtà culturali, ambientali e produttive tipiche del territorio montano e pedemontano, ottimizzando le risorse nella gestione. Sostenere l'adozione di buone pratiche definite per le produzioni sostenibili e/o biologiche specialmente del settore zootecnico da latte bovino ed ovicaprino, ma anche delle attività complementari agro-montane legate alle produzioni frutticole, alle piccole produzioni locali (PPL) e all'ospitalità. Collabora alla gestione delle attività connesse alla valorizzazione, commercializzazione e promozione dei prodotti tipici del territorio montano e pedemontano, anche in relazione con il turismo sostenibile;

Art. 3

Le sedi dove si svolgeranno i corsi sono cinque:

CONEGLIANO – presso ISISS “G.B. Cerletti” via XXVIII Aprile, 20 – 31015 Conegliano (TV)

- Corso di Tecnico superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali – Biennio 2021/2023;
- Corso di Tecnico Superiore per la gestione e salvaguardia dell'ambiente, orientato alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari – Biennio 2021/2023;

VERONA – presso IPSEOA “A. Berti” via Aeroporto A. Berardi, 51 – 37139 Verona (VR)

- Corso di Tecnico superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali – Biennio 2021/2023;

PADOVA – presso IIS “Duca degli Abruzzi” via M. Merlin, 1 – 35143 Padova (PD)

- Tecnico Superiore per la gestione dell’ambiente nel sistema agroalimentare, orientato alla sostenibilità ecologica, paesaggistica e alle produzioni biologiche – Biennio 2021/2023;

BUTTAPIETRA – presso IIS “Stefani-Bentegodi” viale dell’Agricoltura, 1 – 37060 Buttapietra (VR)

- Tecnico Superiore per la gestione dell’ambiente nel sistema agroalimentare, orientato alla sostenibilità ecologica, paesaggistica e alle produzioni biologiche – Biennio 2021/2023;

BASSANO DEL GRAPPA – presso ISIS “A. Parolini” via S. Bortolo, 19 – 36061 Bassano del Grappa (VI)

- Tecnico Superiore responsabile delle produzioni casearie e Piccole Produzioni Locali nell’area montana e pedemontana – Biennio 2021/2023;

Il numero massimo di partecipanti è fissato in n. 25 studenti. Ogni corso per essere attivato deve avere almeno 20 iscritti.

In tutte le sedi le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano e talvolta il sabato mattina, in funzione delle esigenze didattiche.

Per ulteriori approfondimenti della didattica si rinvia ai moduli orari, reperibili in calce al presente Bando.

Art. 4

La durata di ciascun corso è di due anni (indicativamente: I° anno da ottobre 2021 a giugno 2022, II° anno da fine settembre 2022 a luglio 2023). Per i corsi di Conegliano, Padova, Verona e Buttapietra sono previste 1.800 ore di attività:

- 900 ore di attività didattiche quali lezioni frontali, esercitazioni, laboratori e visite aziendali;
- 900 ore di stage in azienda, suddivise in circa 400 ore al primo anno e rimanenti 500 ore al secondo anno.

Per il corso di Bassano del Grappa, invece, sono previste 1.900 ore di attività:

- 1.000 ore di attività didattiche quali lezioni frontali, esercitazioni, laboratori e visite aziendali;
- 900 ore di stage in azienda, suddivise in circa 400 ore al primo anno e rimanenti 500 ore al secondo anno.

La frequenza è obbligatoria. Per l’accesso all’esame finale e al conseguimento del titolo è necessaria una frequenza per almeno l’80% del monte ore complessivo.

Saranno somministrate verifiche al termine di ogni modulo al fine di valutare la preparazione progressiva degli studenti, nonché delle verifiche interdisciplinari volte a valutare l’apprendimento in itinere.

Al termine del biennio è previsto un esame finale, svolto secondo le modalità stabilite dal Ministero dell’Istruzione e della Ricerca.

I crediti universitari riconoscibili grazie al diploma di Tecnico superiore, secondo quanto previsto dal DPCM 25/01/2008, saranno quantificati a discrezione dell’Università presso la quale si richiedono.

Art. 5

Il contributo di iscrizione richiesto è di 400,00 euro all'anno, al netto di qualsiasi onere o commissione bancaria. **L'intera quota per il primo anno deve essere versata contestualmente alla presentazione della domanda di iscrizione alla selezione** mentre la rata relativa al secondo anno sarà versata all'inizio del secondo anno di corso.

Il contributo di iscrizione va versato unicamente tramite bonifico bancario intestato a:

Beneficiario: Fondazione Istituto Tecnico Superiore “nuove tecnologie per il made in Italy”

IBAN: IT72I0890461620009000013655

Causale: “Iscrizione + nome studente + nome sede”. Es: “*Iscrizione Mario Rossi Padova*”

In caso di ritiro della domanda di iscrizione prima della data di selezione comporta la possibilità di chiedere il rimborso integrale della quota versata. La rinuncia volontaria agli studi una volta superata la selezione, invece, esclude il rimborso della tassa di iscrizione al corso.

Art. 6

Possono partecipare alla selezione di ammissione al corso tutti coloro i quali siano in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore di secondo grado, di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo IFTS o di un titolo equipollente conseguito all'estero. La produzione dell'eventuale documentazione a dimostrazione dell'equipollenza del titolo presentato è a carico del candidato.

Art. 7

La domanda di iscrizione alla selezione dovrà essere compilata attraverso i campi presenti nella pagina “Bando studenti 2021/2023” del sito www.itsagroalimentareveneto.it. Oltre ai campi da compilare, andranno predisposti i seguenti documenti da allegare:

1. Curriculum vitae formato Europass con foto;
2. Scansione del documento d'identità;
3. Scansione del codice fiscale;
4. Scansione del versamento del contributo di iscrizione;

Raccomandiamo di predisporre gli allegati prima di iniziare la compilazione dei campi, in modo da predisporre una domanda di iscrizione completa. A seguito dell'invio della documentazione, il candidato riceverà una mail di conferma della registrazione della domanda.

Art. 8

La selezione dei partecipanti avverrà sotto forma di colloquio motivazionale presso la sede del corso prescelto, in una data successiva alla chiusura del Bando Studenti, indicativamente tra fine settembre/inizio ottobre 2021. Sarà oggetto della valutazione anche la forma con cui verrà redatto il CV formato Europass presentato insieme con la domanda di iscrizione. La valutazione dello stesso servirà alla definizione delle competenze informatiche del candidato.

Gli esiti della selezione verranno inviati direttamente ai candidati tramite e-mail entro due giorni dal colloquio.

In caso di non superamento della selezione la quota del contributo di iscrizione pagata **verrà restituita integralmente**.



Art. 9

La Commissione esaminatrice sarà composta da 5 membri nominati dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS Academy.

Art. 10

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati per tutte le operazioni connesse alle attività formative della Fondazione ITS Academy, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo n. 196/2003 “*Codice in materia di protezione dei dati personali*”, del Reg. UE n. 679/2016 e della vigente normativa in materia di privacy.

Art. 11

La Fondazione ITS si riserva di apportare integrazioni e modifiche al presente bando, in presenza di nuove e diverse indicazioni ministeriali o regionali.

Conegliano, 11/06/2021

F.to Il Presidente della Fondazione
Sig.ra Rosanna Carpenè

Allegato 1 – Moduli orari

4.1.1 Sede di Conegliano e sede di Verona: *Tecnico Superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali.*

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			76
Software gestionale e web marketing	44	32	
Inglese			90
Inglese e Business English (BEC)	50	40	
Tecniche controllo qualità			72
Analitiche, microbiologiche e sensoriali	48	24	
Impianti e processi			44
Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	24	20	
Certificazione nazionale e internazionale			92
Certificazione, manuale qualità, IFS, BRC, tracciabilità	40	24	
Documentazione per l'esportazione		28	
Filiere del Made in Italy			144
Ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati	144		
Legislazione alimentare e ambientale			52
Nazionale e comunitaria, documenti per la vinificazione	32	20	
Logistica			34
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging	34		
Economia e gestione aziendale			94
Organizzazione aziendale e RU - Documenti ULSS-INAIL-Spisal	30	24	
Analisi dei costi e indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche		40	
Marketing			134
Marketing, analisi dei mercati, strategie, cultura del made in Italy	54	80	
Soft skills			68
Soft skills, Design thinking, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	56	12	
Totale lezioni	556	344	900
Stage	350	550	900

4.1.3 Sede di Padova e Buttapietra: *Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare, orientato alla sostenibilità ecologica, paesaggistica e alle produzioni biologiche.*

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			68
Software, gestionali e web marketing	24	44	
Inglese			90
Inglese e Business English	40	50	
Tecniche controllo qualità			72
Analitiche, microbiologiche e sensoriali	56	16	
Impianti e processi			44
Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	24	20	
Certificazione nazionale e internazionale			58
Certificazioni, manuale qualità, UNI EN ISO varie, tracciabilità	42		
Documentazione per l'esportazione	16		
Filiere del Made in Italy			180
Ortofrutta: produzione e trasformazione, conserve, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati, carne e derivati, apicoltura	180		
Legislazione alimentare e ambientale			58
Nazionale, comunitaria, salvaguardia ambientale, documenti vinificazione	58		
Logistica			46
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging		46	
Economia e gestione aziendale			92
Organizzazione aziendale e RU, modalità di avvio di una start-up	52		
Analisi dei costi e indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche		40	
Marketing			124
Marketing, cultura del made in Italy, promozione prodotti tipici e bio, analisi dei mercati, tecniche di comunicazione	46	78	
Salvaguardia del paesaggio			24
Tecniche di analisi e salvaguardia del paesaggio, normative		24	
Soft skills			44
Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	
Totale lezioni	566	334	900
Stage	350	550	900

4.1.3 Sede di Conegliano: *Tecnico Superiore per la gestione e salvaguardia dell'ambiente, orientato alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari.*

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			64
Software, gestionali e web marketing	24	40	
Inglese			94
Inglese e Business English	54	40	
Tecniche controllo qualità			28
Analisi sensoriale		28	
Certificazione nazionale e internazionale			68
Certificazioni, manuale Qualità, UNI EN ISO, tracciabilità, HACCP	52		
Documentazione per l'esportazione	16		
Filiere del Made in Italy			166
Ortofrutta, conserve, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivat, cereali e derivati, piante officinali	166		
Legislazione alimentare e ambientale			66
Nazionale, comunitaria, salvaguardia ambientale e documenti per la vinificazione	66		
Logistica			44
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging		44	
Economia e gestione aziendale			100
Economia, organizzazione aziendale e RU, autoimprenditorialità, analisi dei costi e bilanci	60	40	
Marketing			142
Marketing, cultura del made in Italy, analisi dei mercati e prodotti	46	60	
Organizzazione eventi legati al territorio Patrimonio dell'Umanità UNESCO, accoglienza	20	16	
Salvaguardia del paesaggio			40
Tecniche di analisi e salvaguardia del paesaggio, normative, valorizzazione		40	
Valorizzazione delle produzioni			44
Valorizzazione dei patrimoni tutelati dall'UNESCO, normativa	16	28	
Soft skills			44
Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	
Totale lezioni	548	352	900
Stage	350	550	900

4.1.1 Sede di Bassano del Grappa: *Tecnico Superiore responsabile delle produzioni casearie e PPL nell'area montana e pedemontana.*

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			
Software, gestionali e web marketing	35	30	65
Inglese			
Inglese e Business English	50	40	90
Impianti e processi			
Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti, sostenibilità dei processi	50	50	100
Tecniche controllo qualità			
Analisi fisiche, chimiche e microbiologiche. Analisi sensoriali	70	30	100
Certificazione nazionale e internazionale			
Certificazioni, manuale Qualità, UNI EN ISO, tracciabilità, HACCP	40		80
Documentazione per l'esportazione		40	
Filiere del Made in Italy			
Lattiero casearia, zootecnica, ortofrutta e frutticole, olivocoltura, apicoltura, conserve, succhi, erbe aromatiche, distillati, insaccati	250		250
Legislazione alimentare e ambientale			
Nazionale, comunitaria, salvaguardia ambientale e sostenibilità	20	40	60
Logistica			
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging		40	40
Economia e gestione aziendale			
Economia, organizzazione aziendale e RU, autoimprenditorialità, analisi dei costi e bilanci, sostenibilità ed economia circolare, finanziamenti	30	40	70
Marketing			
Marketing, cultura del made in Italy, analisi dei mercati e prodotti tipici	40	20	90
Gestione di azioni per l'ospitalità		30	
Soft skills			
Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	15	40	55
Totale lezioni	600	400	1.000
Stage	1.200	800	900