

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 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" di seguito denominata con suo Acronimo "**Fondazione ITS Agroalimentare Puglia**" 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 2021-2023, la Fondazione ha avviato i seguenti n.3 **Corsi ITS**:
 - A) "Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari" (Acronimo "GesFA"), sede Castellaneta (TA)
 - B) "Tecnico Superiore per la Gestione biologica delle coltivazioni frutticole" (Acronimo "FRuBIO"), sede Copertino (LE)
 - C) "Tecnico Superiore per la Gestione della multifunzionalità nelle aziende agricole" (Acronimo "MultiAgriTec"), sede Gioia del colle (BA)
5. Per ciascuno dei Corsi ITS di cui al punto precedente, sul ns. sito web www.itsagroalimentarepuglia.it – Sezione Corsi ITS XI ciclo, 2021-2023, 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 Corsi ITS di cui in premessa 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, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative.
- *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 mediante 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. Le ore di lezione realizzate con modalità FAD dovranno essere tali da non snaturare la specificità dei Corsi ITS, che prevede una didattica laboratoriale.
- È prevista la registrazione delle lezioni.

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 relative all'Area professionalizzante, previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS biennio 2021-2023: "GeSFA", "FruBIO" e "MultiAgriTec" di cui al dettaglio riportato negli Allegati 1, 2 e 3 al presente.

Possono presentare domanda coloro in possesso dei seguenti requisiti minimi e specifici:

- 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
- rientrare in una delle seguenti categorie
 - 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, di ruolo da almeno 3 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento 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 deve riferirsi 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** programmata presso la sede della Fondazione il **09 aprile 2022**, a partire dalle ore 9:00, a tutti i candidati idonei che non hanno già partecipato a giornate di Formazione Formatori realizzate dalla Fondazione per affidamento di incarichi di docenza.

3

L'**7 aprile 2022** sarà pubblicato sul sito web della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it l'elenco dei candidati risultati idonei nonché il programma della giornata di Formazione Formatori.

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

Al momento della sottoscrizione dell'incarico o comunque prima dell'inizio delle lezioni 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. 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, salvo per esperti italiani provenienti da altre Regioni ai quali sarebbe riconosciuto anche rimborso per le spese di vitto ed alloggio.

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 4 corredata dei documenti previsti dallo stesso (all.ti 5, 6 e 7).

La dichiarazione di disponibilità **dovrà pervenire in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso del 17/03/2022 - 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 01 aprile 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, con oggetto "Avviso del 17/03/2022 - 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.

4

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia

S.C. 138 Cda Marangi, 26 - 70010 Locorotondo (BA)

Tel/Fax 080/4312767 - Mobile 346/1816334

E-mail mg.piepoli@itsagroalimentarepuglia.it

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.

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Locorotondo, 17 marzo 2022

Il Presidente
Pro. Avv. Nicola Savino



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO
"Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari" (Acronimo: GeSFA)"
Sede: Castellaneta (TA), presso l'I.I.S.S. "M. Perrone", Via Spineto Montecamplo n. 16

FINALITÀ DEL CORSO

Il Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle Produzioni Agroalimentari acquisirà competenze in merito alle definizioni delle strategie produttive delle aziende, al fine di ottimizzare i processi con un approccio sostenibile mirante a una riduzione degli input produttivi e alla valorizzazione degli scarti. Il Corso mira a formare un Esperto nella gestione dei processi produttivi da un punto di vista tecnico e organizzativo, facendo attenzione alla tutela e alla valorizzazione delle risorse ambientali e la salute degli operatori e consumatori in un'ottica di economia circolare.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Potrà svolgere lavoro dipendente presso aziende pubbliche e/o private (ad es. aziende agricole e/o di trasformazione, organizzazione di produttori, aziende di distribuzione o commercializzazione e Enti di certificazione) oppure lavoro autonomo in qualità di consulente esterno.

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)
- Patentino per l'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015
- Attestato per la condotta di Aeromobili a Pilotaggio Remoto (APR)



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO
"Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari" (Acronimo: GeSFA)
Sede: Castellaneta (TA), presso l'I.I.S.S. "M. Perrone", Via Spineto Montecamplo n. 16

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
TECNICA PROFESSIONALE GESTIONALE	130	La certificazione etica e sociale delle imprese agroalimentari	25	Conoscere i concetti di responsabilità sociale dell'impresa per i lavoratori e per le comunità Conoscere i sistemi di certificazione etica e sociale Conoscere e saper aderire alla "Rete del lavoro agricolo di qualità" Saper applicare il GLOBALG.A.P. GRASP circa la salute e sicurezza dei lavoratori, focalizzandosi sulla valutazione di indicatori di base sui potenziali rischi sociali a livello delle aziende agricole	15	10	
TECNICA PROFESSIONALE TECNICHE SOSTENIBILI	234	Strategie di breeding per produzioni a basso impatto ambientale	25	Conoscere i principi delle tecniche di miglioramento genetico Conoscere gli strumenti genetici più idonei per esplorare la biodiversità vegetale Conoscere i principi delle strategie di breeding basate sull'utilizzo di strumenti molecolari Conoscere i principi per la progettazione di nuove cultivar produttive, adattate a bassi input di coltivazione, resistenti a patogeni e parassiti e con caratteristiche organolettiche superiori	15	10	
TECNICA PROFESSIONALE GESTIONE E RIUTILIZZO DEI REFLUI	195	I reflui zootecnici	25	Conoscere la classificazione e composizione dei reflui zootecnici. Conoscere la normativa sulla distribuzione dei reflui in agricoltura. Conoscere la normativa per lo stoccaggio e trattamento in azienda dei reflui zootecnici. Conoscere la normativa sulle emissioni odorose. Saper individuare tecnologie di trattamento ecocompatibili per possibili impieghi alternativi dei reflui zootecnici. Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione sostenibile dei reflui zootecnici.	10	10	5
		I sottoprodotti dell'industria agroalimentare	25	Conoscere i flussi di biomasse residue dell'industria agroalimentare. Conoscere la classificazione e composizione dei sottoprodotti dell'industria alimentare. Conoscere la normativa per lo smaltimento/stoccaggio dei sottoprodotti agroalimentari Conoscere le tecnologie innovative di valorizzazione di scarti e sottoprodotti agro-alimentari. Saper individuare le tecnologie di estrazione/trattamento più sostenibili per la produzione di sostanze ad elevato valore aggiunto da reimpiegare in differenti settori industriali.	10	10	5



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO
"Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari" (Acronimo: GeSFA)"
Sede: Castellaneta (TA), presso l'I.I.S.S. "M. Perrone", Via Spineto Montecamplo n. 16

	Smaltimento e reimpiego dei rifiuti urbani	25	<p>Conoscere i flussi di della frazione organica dei residui solidi urbani (FORSU) e dei fanghi di depurazione.</p> <p>Conoscere la classificazione e composizione delle differenti matrici organiche di origine civile.</p> <p>Conoscere la normativa sulla raccolta e trattamento della FORSU e fanghi di depurazione.</p> <p>Saper conoscere le differenti modalità di trattamento delle biomasse di origine civile.</p> <p>Saper descrivere le tecnologie di compostaggio e digestione anaerobica.</p> <p>Saper individuare impieghi alternativi delle biomasse di origine civile.</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione della FORSU.</p>	10		15
	Produzione di biocombustibili	25	<p>Conoscere la problematica ambientale dell'impiego di risorse fossili non rinnovabili.</p> <p>Conoscere le differenti tipologie e l'evoluzione dei processi di trattamento delle biomasse per la produzione di energia.</p> <p>Conoscenza delle bioraffinerie per la produzione di biogas, biometano, syngas, bioetanolo, biodiesel.</p> <p>Saper individuare le tecnologie disponibili per la produzione di energia a partire dalle biomasse a livello aziendale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella produzione di energia da biomasse</p>	10	10	5
	Efficientamento energetico nell'industria agroalimentare	25	<p>Conoscere le tecnologie di produzione ed utilizzazione sostenibile di energia nel settore agroalimentare.</p> <p>Conoscere i principi dell'uso razionale dell'energia nelle aziende agroalimentari.</p> <p>Conoscere l'analisi costi-benefici degli investimenti energetici, con riferimento ad aspetti energetici, economici, di impatto ambientale.</p> <p>Conoscere la produzione ed utilizzo di energia rinnovabile nel settore agroalimentare: risorsa eolica, risorsa solare, disponibilità di sottoprodotti agroindustriali e zootecnici, geotermico, idroelettrico.</p>	10		15



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO

"Tecnico Superiore nella gestione biologica delle coltivazioni frutticole" (Acronimo: FRUBIO)
Sede: Copertino (LE), presso l'Istituto Istruzione Superiore "V. Bachelet", Via F. Verdesca n.1

FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali per fornire servizi completi di assistenza tecnica agronomica, gestionale e commerciale alle aziende di produzione e trasformazione biologiche.

Inoltre, il Tecnico Superiore sarà in grado di gestire e/o condurre in autonomia un'azienda della filiera agroalimentare biologica conformemente ai Reg. Ce 834/07 e 889/08 e alla normativa nazionale e regionale in materia oltre che ai più importanti protocolli volontari richiesti dall'agricoltura biologica e dai mercati nazionali ed esteri. A tal fine sarà fornita l'opportunità di acquisire tutte le necessarie abilitazioni regolamentate (sicurezza sul lavoro, autorizzazione all'impiego di fitofarmaci, primo soccorso, ecc.) richieste per la conduzione di aziende agricole e di trasformazione sia proprie che condotte da terzi.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore in Gestione biologica delle coltivazioni frutticole potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente per aziende agroalimentari biologiche e/o per strutture di assistenza tecnica specializzata e/o Enti di Certificazione.

ATTESTATI INTEGRATIVI

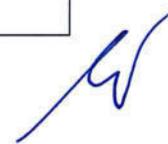
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Attestato EIPASS 7, validità internazionale di n.3 anni
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Patentino per l'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO

"Tecnico Superiore nella gestione biologica delle coltivazioni frutticole" (Acronimo: FRUBIO)
Sede: Copertino (LE), presso l'Istituto Istruzione Superiore "V. Bachelet", Via F. Verdesca n.1

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
Normative che regolano i processi della certificazione biologica	100	Agricoltura biologica e integrata principi e normative di riferimento	25	Conoscenza dei concetti di base dell'agricoltura biologica e della protezione integrata, degli ambiti applicativi e delle normative di riferimento Capacità di saper riconoscere limiti e vantaggi, saper individuare le possibilità di conversione delle aziende agrarie	15	10	
		Normativa e certificazione fitosanitaria	25	Conoscenza dei concetti di base della certificazione fitosanitaria Conoscenza della normativa fitosanitaria di riferimento delle specie frutticole Capacità di saper gestire le innovazioni in materia di normativa e certificazione fitosanitaria	15	10	
		La conduzione degli audit ai sensi delle norme UNI EN ISO 19011:2012 e ISO/IEC 17021:2011	25	Conoscenza delle normative obbligatorie e volontarie in materia di conduzione degli audit. Capacità di eseguire audit aziendali in agricoltura biologica sia interni (senza alcuna limitazione) sia per Enti di Certificazione di Parte Terza (solo se in possesso dei requisiti tecnici di base richiesti dalla normativa).	15	10	
Gestione biologica	445	Elementi di agronomia funzionale all'agricoltura biologica e di gestione del suolo	25	Conoscere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno agrario e della loro interazione con le piante coltivate Conoscere gli elementi di base delle tecniche di gestione del suolo (Irrigazione e Concimazione) Conoscere le principali lavorazioni dei terreni agrari	10	15	
		Gestione del suolo (compostaggio, sostanza organica, ecc)	25	Conoscere il suolo come substrato di crescita dei vegetali. Conoscere il ruolo dei colloidi, della sostanza organica e le argille nel suolo. Il potere di scambio cationico. L'importanza del pH e dell'EC. I suoli anomali e gli interventi per minimizzare. La qualità delle acque di irrigazione. Le caratteristiche chimiche dei fertilizzanti. Capacità di impostare correttamente le problematiche relative alla gestione del suolo e del compostaggio in aziende biologiche. Conoscenza dei principali fattori della componente suolo in relazione alla sua fertilità.	10	15	
		Pratica in entomologia dell'agroecosistema	25	Conoscere i principali fitofagi causa di alterazioni delle colture attraverso l'analisi di casi studio; Conoscere i principi della protezione integrata e biologica applicati all'entomologia dell'agroecosistema attraverso l'analisi di casi studio Essere capace di leggere, interpretare e utilizzare il linguaggio tecnico anche in lingua inglese, Essere capace di interfacciarsi con l'agronomo e l'azienda sulle problematiche osservate	10	10	5



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO

"Tecnico Superiore nella gestione biologica delle coltivazioni frutticole" (Acronimo: FRUBIO)
Sede: Copertino (LE), presso l'Istituto Istruzione Superiore "V. Bachelet", Via F. Verdesca n.1

	Elementi per la gestione delle infestanti	25	Conoscere le diverse tecniche agronomiche adottabili in relazione al terreno, alla tipologia di agroecosistema di contesto e all'andamento climatico Conoscere l'influenza che le tecniche agronomiche unitamente alle condizioni ambientali esercitano sulla risposta produttiva delle specie di interesse agrario	10	15	
	Biodiversità	25	Conoscere i principi della biodiversità Conoscere il repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione (RG) Conoscere le banche regionali del germoplasma delle RGV Conoscere le misure atte alla protezione delle diversità biologiche (non solo biodiversità animale, ma anche degli ecosistemi) Conoscere le principali varietà locali Saper individuare una Risorsa Genetica Vegetale/animale	20	5	
	Gestione delle risorse naturali	25	Saper impostare correttamente le problematiche relative alla gestione degli agroecosistemi in aziende biologiche Conoscere i principali fattori delle risorse e fattori di condizionamento degli agroecosistemi	15	10	
	Gestione degli impianti frutticoli - drupacee e pomacee	25	Conoscere il processo produttivo delle drupacee e pomacee coltivate in Puglia, le tecniche di impianto e di potatura	5		20
	Gestione degli impianti frutticoli - punicee e colture subtropicali	25	Conoscere il processo produttivo delle punicee e colture subtropicali coltivate in Puglia, le tecniche di impianto e di potatura	5		20
	Gestione del post raccolta, packaging sostenibile e shelf-life - Gestione del post raccolta	25	Conoscere il processo produttivo della conservazione, logistica, trasporto e distribuzione in Puglia Saper individuare i punti critici per la gestione biologica delle attività di logistica e di distribuzione Conoscere i trattamenti consentiti nel post raccolta per i prodotti biologici	10	10	5
	Gestione del post raccolta, packaging sostenibile e shelf-life - Packaging sostenibile e shelf-life	25	Conoscere i parametri necessari a definire la shelf-life dei prodotti frutticoli Conoscere gli strumenti necessari per il prolungamento della shelf-life e la protezione dei prodotti nel post-raccolta Saper scegliere materiali e tecnologie di confezionamento idonei, con particolare attenzione alle soluzioni sostenibili	10	10	5
	Qualità dei prodotti frutticoli	25	Conoscere i parametri qualitativi dei prodotti frutticoli freschi e trasformati Conoscere i metodi e degli strumenti per la determinazione della qualità dei prodotti in campo e in laboratorio Saper valutare la qualità dei prodotti	10	15	
	Materiali di propagazione e sementi	25	Conoscenza del processo produttivo vivaistico delle principali colture di interesse regionale Capacità di individuare i punti critici per la produzione di materiali di propagazione in	15	10	





UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO

"Tecnico Superiore nella gestione biologica delle coltivazioni frutticole" (Acronimo: FRUBIO)
 Sede: Copertino (LE), presso l'Istituto Istruzione Superiore "V. Bachelet", Via F. Verdesca n.1

			biologico in vivaio			
		I prodotti per le produzioni vegetali e la protezione delle piante in Agricoltura Biologica	25 Conoscere le caratteristiche salienti dei prodotti biologici impiegabili nei processi produttivi in biologico (biomolanti, corroboranti, fitofortificanti, ecc.) Conoscere le principali caratteristiche dei prodotti per la protezione delle piante applicabili in biologico Acquisire la capacità di gestire, conservare e manipolare i prodotti per le produzioni vegetali e la protezione delle colture	15		10
		Meccanizzazione di precisione	20 Conoscere il GPS in agricoltura e criteri di scelta di un GNSS Conoscere i sistemi di guida applicati alle macchine agricole, le possibilità di automazione offerte dal protocollo ISOBUS, Saper applicare il controllo diretto delle macchine operatrici basato su GNSS	10	10	
		Macchine per la distribuzione e tecnologie 4.0	25 Conoscere le caratteristiche salienti delle macchine per la distribuzione e applicazione di prodotti per la taratura, produzione e protezione delle piante Conoscere le principali tecnologie 4.0 Acquisire la capacità di gestire il processo di distribuzione e le tecnologie 4.0	15	10	

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO

"Tecnico Superiore per la Gestione della multifunzionalità nelle aziende agricole" (Acronimo: MultiAgriTec)
Sede: Gioia del colle (BA), alla Via Paolo Cassano n.7

FINALITÀ DEL CORSO

Il Tecnico Superiore acquisirà specifiche competenze per una corretta ed efficace gestione delle attività a carattere multifunzionale che possono essere implementate nell'ambito delle moderne aziende agricole (attività agrituristiche, ricreative, didattiche, culturali, sportive, socio-sanitarie, ambientali ed energetiche).

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Potrà svolgere lavoro dipendente oppure lavoro autonomo in qualità di consulente esterno, presso aziende pubbliche e/o private del settore agricolo, del turismo e dei servizi (ad es. aziende agrituristiche, masserie didattiche, fattorie sociali, enti di promozione turistica, ecc.).

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)
- Attestato di Operatore agrituristico
- Attestato di Operatore di Masseria didattica

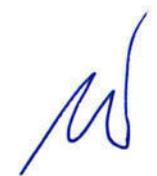


UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO

"Tecnico Superiore per la Gestione della multifunzionalità nelle aziende agricole" (Acronimo: MultiAgriTec)

Sede: Gioia del colle (BA), alla Via Paolo Cassano n.7

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
TECNICO PROFESSIONALE - MULTIFUNZIONALITA'	360	L'azienda agricola e la multifunzionalità	25	Conoscere l'impresa agricola e la multifunzionalità Conoscere le forme giuridiche dell'impresa agricola Conoscere la contabilità agricola ed il trattamento delle imposte dirette ed indirette Conoscere e saper gestire la fiscalità dell'azienda agricola multifunzionale Conoscere e saper individuare forme di conduzione dell'azienda agricola (affitto, mezzadria, ecc.) e i contratti agrari Saper avviare i principali adempimenti burocratici per l'avvio dell'impresa (SCIA, DIA, ecc.)	20	5	
		Funzione ricettiva	25	Conoscere la legislazione turistica Conoscere le norme che regolano l'agriturismo Conoscere le forme di ospitalità turistica ed extraturistica, anche innovative (camere charme, country house, ecc.) Saper gestire il front office e il back office Saper gestire l'alloggio in agriturismo e l'agricampeggio	10	15	
		Funzione ristorativa - Gestione della Sala	20	Saper gestire il servizio di sala Conoscere e saper organizzare la brigata di sala Saper gestire il disservizio e rilevare la customer satisfaction Saper allestire la sala in relazione a specifici eventi da realizzare	10	10	
		Funzione sociale	25	Saper sviluppare la programmazione di attività con finalità sociale per differenti tipologie di utenza Saper sviluppare la programmazione servizi offerti alla persona per differenti tipologie di utenza Saper valutare l'offerta di servizi socio-sanitari per terapie/riabilitazioni Saper valutare l'offerta di servizi di reinserimento socio-lavorativo Conoscere le basi della psicologia sociale Conoscere la normativa sulle fattorie sociali Conoscere e analizzare casi studio significativi	10	15	



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XI CICLO

"Tecnico Superiore per la Gestione della multifunzionalità nelle aziende agricole" (Acronimo: MultiAgriTec)

Sede: Gioia del colle (BA), alla Via Paolo Cassano n.7

		Funzione sportiva e del benessere	25	<p>Conoscere, pianificare, gestire ed organizzare attività sportive, legate al benessere, ecc, che possano essere svolte nelle aziende agricole (ad es: equitazione, tracking, escursionismo, corsa campestre, ciclocross, cicloturismo, motocross, rafting, climbing, tiro con l'arco, ecc.)</p> <p>Sperimentare laboratori rivolti a pratiche sportive e del benessere</p> <p>Conoscere i principi di psicologia del benessere</p> <p>Conoscere le principali tecniche mirate a mantenere l'equilibrio di mente e corpo, applicabili in un contesto naturale di campi e/o boschi</p>	10	15	
		Funzione ambientale - Gestione sostenibile filiera zootecnica	20	Saper condurre la gestione sostenibile della filiera zootecnica, anche con riferimento alla direttiva nitrati ai sensi dei regolamenti comunitari, nazionali e regionali vigenti	10	10	
		Funzione ambientale - Gestione sostenibile filiera delle coltivazioni arboree	20	Saper condurre la gestione sostenibile della filiera delle coltivazioni arboree	10	10	



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 17 marzo 2022

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):

Provenienza

- Impresa
- Università
- Ente di ricerca
- Scuola
- Agenzia formativa
- Altro (Specificare) _____

Organizzazione di appartenenza _____

Ruolo ricoperto _____

Docente che lavora abitualmente in un'altra regione SI NO

Docente che lavora abitualmente all'estero SI NO

DICHIARA

- a) di aver esaminato l'articolazione didattica completa dei **Corsi ITS biennio 2021-2023**
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, nella giornata del 09/04/2022
- impegnarsi 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);
- Sintesi del Curriculum Vitae per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, 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 (all.to 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.

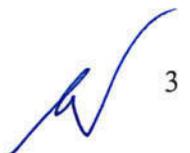
Luogo e data _____

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



3

SINTESI DEL CURRICULUM VITAE RELATIVA ALLA UNITA' FORMATIVA

Unità Formativa: (Tot. Ore)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE:

N. ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE _____

BREVE DESCRIZIONE DEL PROPRIO PROFILO

ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA nell'ambito di Corsi professionalizzanti:

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 _____



Corsi ITS XI Ciclo

Unità Formativa: (Tot. Ore)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE:

Recapito Telefonico _____ E-mail:

Visti 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

Metodologia didattica

Materiale didattico

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento

Luogo e data _____

Il Candidato Docente



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 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

Accenso NON Accenso

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

Accenso NON Accenso

Data _____ Firma leggibile _____