

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. Con il presente Avviso la Fondazione intende acquisire dichiarazioni di disponibilità per completare l'affidamento degli incarichi di docenza, nell'ambito dei seguenti Corsi ITS:
 - Tecnico Superiore per i Social Media Marketing e E-Commerce settore Agroalimentare, Acronimo "FDM", sede Bari
 - Tecnico Superiore per le Tecnologie innovative per la Tutela dell'Agri-Food Made in Italy, Acronimo "IAFIT", sede Locorotondo
 - Tecnico Superiore per la valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari, Acronimo "BIODIVHEALTH", sede Trani
 - Tecnico Superiore per la Valorizzazione dei prodotti locali di qualità, Acronimo "LOCAL+", sede Troia

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 svolgeranno presso le sedi dei Corsi in n. 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, sulla base delle esigenze didattico/organizzative.
Qualora lo stato di emergenza COVID lo renda necessario, acquisite le dovute autorizzazioni, la Fondazione potrà valutare la possibilità di realizzare l'attività formativa in modalità FAD. In tal caso, i docenti dovranno utilizzare la piattaforma Microsoft Teams e ciascuna lezione non potrà avere durata superiore a n. 3 ore consecutive. La lezione sarà registrata.
- *La didattica richiesta è di tipo laboratoriale finalizzata a far acquisire COMPETENZE spendibili nel mondo del lavoro.*

- Il Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal MIUR, 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.

SCOPO DELL'AVVISO

Lo scopo del presente Avviso è quello di acquisire dichiarazioni di disponibilità per l'affidamento di incarico di docenza, per Unità Formative previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS biennio 2019-2021 di cui al dettaglio riportato negli Allegati 1, 2, 3 e 4 al presente, a:

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 del Corso 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.

In linea di principio, sarà data priorità al personale proveniente dalle imprese Soci Fondatori/Membri partecipanti della Fondazione o Partner del Corso.

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

Ai docenti individuati è fatto **obbligo** di partecipare (a titolo gratuito) alla **FORMAZIONE FORMATORI**, nonché ad eventuali riunioni di coordinamento.

Il 3 novembre 2020 sarà pubblicato sul sito web della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it l'elenco dei candidati risultati idonei nonché il programma della giornata di Formazione Formatori. Coloro che hanno già frequentato la Formazione Formatori negli anni precedenti dovranno partecipare solo a riunioni di coordinamento.

Gli assegnatari di incarico di docenza, dipendenti di Enti Pubblici, dovranno fornire, 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 5 corredata dei documenti previsti dallo stesso (all.ti 6, 7 ed 8).

La dichiarazione di disponibilità **dovrà pervenire in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso dell'08/10/20 - 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 23 ottobre 2020.

La dichiarazione di disponibilità potrà altresì essere inoltrata, entro il predetto termine, al seguente indirizzo pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it, con oggetto "Avviso 08/10/2020 - Disponibilità per docenza". In tal caso, pena esclusione, la domanda completa di tutti gli allegati previsti dovrà essere inoltrata allegando N. 1 file per allegato oppure n. 1 cartella zipata.

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

Non saranno prese in considerazione le domande:

- pervenute oltre il termine 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 5 e non sottoscritte;
- non corredate da Curriculum Vitae in formato europeo e sottoscritto;
- non corredate di tutti gli allegati previsti nell'allegato 5;
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 5.

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

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, 8 ottobre 2020

Il Presidente
Prof. Vito Nicola Savino





FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Marketing, Comunicazione e Relazioni Pubbliche"
Via Roma, 100 - 70125 Bari - Tel. 080/5310111

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio /Visita didattica
TECNICA PROFESSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER II	Pianificazione e realizzazione delle attività disegnate	25	Saper identificare i driver di valore della proposta aziendale che possono essere declinati nell'ecosistema del Marketing Digitale. Best Practices ;	10	7,5	7,5
	Il web Project Management	35	<p>Conoscere il web project management: definizione e concetti di base.</p> <p>Conoscer e comprendere la figura del web project manager: ruolo e responsabilità.</p> <p>Conoscer la gestione di obiettivi e budget.</p> <p>Conoscere le tecniche di gestione dei fornitori.</p> <p>Conoscere e le tecniche di base del Project Management: diagramma di Gantt, Pert.</p> <p>Conoscere e interpretare i metodi per il project management: kanban, lean, agile.</p> <p>Analizzare e approfondire i casi di project management su siti web, e-commerce, progetti di comunicazione,</p>	20	0	15
	La User Design	30	<p>Apprendere la definizione di user experience.</p> <p>Conoscere e valutare l'importanza della UX nel marketing on line.</p> <p>Conoscere il concetto di CRO.</p> <p>Conoscere i principi di una user experience performante sul web.</p> <p>Conoscere la user experience a livello di sito: progettare la navigazione. Landing pages performanti. Le schede prodotto dell'e-commerce. I flussi di conversione.</p>	20	0	10

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio /Visita didattica
TECNICA PROFESSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER I	Progettazione Landing Pages e Call to Action	25	Conoscere e saper pianificare, impostare e gestire campagne su reti di affiliazione; Conoscere e saper pianificare una Landing Page per la raccolta di contatti, e ideare Landing Pages con scopi di brand awareness; Conoscere e saper identificare i formati offerti dalla piattaforma, declinarli in base all'utilità per gli scopi aziendali, operare material requirement per il loro montaggio e pubblicarli;	10	7,5	7,5
	Automazione della relazione con il customer: l'uso del Chat Bot	25	Conoscere e saper realizzare DEM tenendo conto dei fattori che ne influenzano tasso di apertura e clickthrough; Conoscere e saper pianificare un flusso di nurturing. Conoscere i principi base del Sales Email copywriting; Conoscere i vincoli legali e tecnici al marketing su whatsapp e telegram. Saper utilizzare gli elementi tecnici per la realizzazione di campagne su queste piattaforme; saper identificare gli spazi di utilizzo dei chatbot e commissionare la realizzazione di chatbot per utilizzo aziendale (servizio clienti, conversazione, community management).	10	7,5	7,5
TECNICA PROFESSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER II	Il processo di Nurturing e la Lead Generation	25	Conoscere quali sono le informazioni utili da tenere sotto controllo delle buyer personas Saper tracciare le informazioni (interne ed esterne) necessarie alla costruzione e alla validazione delle Buyer Personas e all'ipotesi del loro Customer Journey;	10	7,5	7,5



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Atene - Nuova Tecnologia per il Made in Italy
Brescia - Alimentare - Servizi Professioni Appaltistiche

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio /Visita didattica
TECNICA PROFESSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER II	E-commerce nei sistemi agroalimentari	40	<p>Saper effettuare un remarketing dinamico su diverse piattaforme (Google, Facebook, Instagram, reti di terze parti).</p> <p>Conoscere la politica dei resi: cenni legali e cenni organizzativi.</p> <p>Conoscere i modelli di attribuzione nella strategia dell'e-commerce;</p> <p>Conoscere le specificità dell'e-commerce nel contesto agroalimentare: questioni logistiche (esigenze particolari per l'handling dei prodotti);</p> <p>Conoscere le garanzie per gli utenti finali (valutazione dei fornitori).</p> <p>Saper sviluppare strategie territoriali: la vendita internazionale dei prodotti agroalimentari tramite la rete.</p> <p>Saper analizzare questioni strategiche: i rapporti di potere nella filiera digitale.</p> <p>Saper elaborare lo studio della strategia per un e-commerce agro-alimentare</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti per analizzare il piano di fattibilità di un progetto (business model Canvas), saper identificare i "pain" e "gain" di progetto;</p> <p>Conoscere e validare la fattibilità attraverso l'identificazione dei Buyer Personas,</p> <p>Conoscere la definizione della composizione del Digital Marketing mix ideale per acquisire visibilità di marca (brand awareness) e contatti utili per la vendita dei prodotti agroalimentari.</p>	8	12	20

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE IN TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA TUTELA DELL' AGRI-FOOD MADE IN ITALY" - SEDE LOCOROTONDO

AREA	UNITA' FORMATIVA	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio /Visita didattica
BASE (FILIERE)	Tecnologie delle conserve agroalimentari	25	<p>Capacità di gestire la qualità e di garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle conserve animali e vegetali. Capacità di leggere e interpretare gli esiti delle principali analisi per determinare la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria delle conserve animali e vegetali. Conoscere le principali tecniche di preparazione delle conserve vegetali ed animali; Conoscere i trattamenti termici utilizzati; Conoscere i principali conservanti utilizzati. Parte generale: definizione e classificazione delle conserve vegetali; le principali operazioni dell'industria conserviera; i trattamenti termici nell'industria conserviera: resistenza termica dei microrganismi. Concetto di FO e sua determinazione; modulazione del trattamento termico per la stabilizzazione delle conserve vegetali (caso-studio). Parte speciale: Acquisire le competenze relative ai processi di trasformazione specifici delle singole conserve vegetali (confetture, gelatine e marmellate; conserve di frutta allo sciroppo; succhi di frutta e nettari; conserve di pomodoro :concentrati di pomodoro, pomodori pelati, passata, polpe, triturati e cubettati, succo bevibile e ketchup; conserve vegetali sott'olio e sott'aceto); aspetti normativi (relativi alla classificazione ed etichettatura); qualità delle materie prime e tecnologia di produzione con attenzione ai punti critici per la qualità e la sicurezza; indici di qualità e loro valutazione. Parte speciale: Acquisire le competenze relative ai processi di trasformazione specifici delle singole conserve animali (prodotti carni inscatolati, estratti di carne) e prodotti ittici (Tonno etc); qualità delle materie prime e tecnologia di produzione con attenzione ai punti critici per la qualità e la sicurezza; Conoscere gli indici di qualità e loro valutazione.</p>	12,5	7,5	5



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE IN TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA
TUTELA DELL' AGRI-FOOD MADE IN ITALY" - SEDE LOCOROTONDO

Allegato 2 - Avviso dell'8 ottobre 2020

		2				
TECNICO PROFESSION ALE - TECNICHE INNOVATIVE PER LA TUTELA DEL MADE IN ITALY	Tecniche informatiche per l'accesso o le verifiche delle banche dati agroalimentari	<p>Saper consultare le piattaforme nazionali ed europee in materia di produzioni agricole, zootecniche ed agroalimentari. Saper rintracciare le informazioni e interagire con le principali banche dati dell'agrofood. Risolvere problematiche inerenti la sicurezza alimentare attraverso la ricerca online e l'applicazione di normative. Saper rispondere a particolari esigenze aziendali attraverso la decodifica di informazioni tecniche su merceologia e imballaggi. Conoscere i principali database nazionali ed europei. Classificazione degli imballaggi e analisi della normativa e di dati tecnico-economici</p>	<p>5</p>	<p>5</p>	<p>15</p>	
	Tecniche analitiche per il controllo dei prodotti agroalimentari	<p>Acquisire il concetto di "qualità" degli alimenti. Conoscere i parametri chimico-fisici e biologici per la definizione della qualità degli alimenti. Conoscere le analisi di base impiegate per definire la qualità di un alimento. Conoscere le strumentazioni di laboratorio impiegate nelle analisi di qualità. Conoscere la definizione del concetto di "qualità" degli alimenti. Analisi chimica dei componenti oggetto di analisi di qualità. Illustrazione delle analisi di base impiegate per l'analisi di qualità di un alimento. Conoscere le strumentazioni di laboratorio utilizzate nelle analisi di qualità (gas cromatografo, HPLC, PCR00)</p>	<p>25</p>	<p>5</p>	<p>5</p>	<p>15</p>
	Tecniche innovative di rintracciabilità su base chimico fisica	<p>Conoscere le tecniche innovative su base chimico-fisica utilizzate e/o utilizzabili per la tracciabilità alimentare. Conoscere il funzionamento delle strumentazioni impiegate e i loro limiti/vantaggi di utilizzo. Interpretare correttamente un output (spettro, cromatogramma, etc) ottenuto. Conoscere le moderne e innovative tecniche su base chimico fisica utilizzate per la tracciabilità alimentare. Illustrazione dei progressi della ricerca nel campo della tracciabilità alimentare in ambito chimico-fisico. Conoscere le strumentazioni impiegate. Saper interpretare correttamente un'analisi dei risultati.</p>	<p>25</p>	<p>5</p>	<p>5</p>	<p>15</p>



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DEL CONTENUTO SALUTISTICO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI"

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/ Visita didattica
NUTRACEUTICA	Qualità nutrizionale e aspetti salutistici delle produzioni animali	25	<p>Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine animale in relazione alle razze locali allevate. Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine animale in relazione all'ambientale e alla modalità di allevamento.</p> <p>Saper riconoscere i pregi salutistici favoriti dai sistemi di allevamento diversi da quello intensivo.</p> <p>Conoscere saper individuare gli elementi qualitativi e salutistici delle carni delle razze autoctone.</p> <p>Conoscere gli elementi qualitativi e salutistici del latte e dei derivati del latte.</p> <p>"Saper elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza</p> <p>Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati</p> <p>Saper modulare il proprio linguaggio/messaggio in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso speciale (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori)."</p>	15	10	0
MARKETING	Comunicazione di prodotto	25	<p>Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati</p> <p>Saper modulare il proprio linguaggio/messaggio in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso speciale (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori)."</p>	15	10	0





FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Atene "Pitagora" - Facoltà di Agraria - Sede di Troia (FG)
Via "M. S. Angelo" - 70015 Troia (FG) - Tel. 0874/200001

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ" Sede TROIA (FG)

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio
TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E STORYTELLING	Laboratorio di analisi sensoriale in lingua inglese	25	Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti di analisi sensoriale di prodotti enogastronomici. Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'analisi sensoriale, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti in tema di degustazione.	0	0	25
	Elementi di storia, geografia e antropologia del territorio	25	Avere una buona conoscenza del territorio, della sua storia, dell'evoluzione e l'eredità culturale	17,5	7,5	0



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Pianura" - Evoluzione per il Made in Italy
Area "Altipiani" - Area "Pianura" - Area "Agroalimenti"

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ" Sede TROIA (FG)

MARKETING AGROALIMENTARE	Marketing esperienziale e social innovation	25	<p>Comprendere le possibilità di marketing relazionale, esperienziale ed emozionale. Comprendere le caratteristiche specifiche dello strumento principe di socialnetwork, condizioni e termini di utilizzo, limiti commerciali e pubblicazione contenuto Gestire social network per la valorizzazione delle produzioni locali di qualità</p>	7,5	0	17,5
	Marketing digitale ed e-commerce	25	<p>Valorizzare le produzioni locali di qualità attraverso l'E-commerce. Utilizzare strategie di marketing e contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di prodotto. Capacità di progettazione e di pianificazione strategica. Capacità di vendere il prodotto territorio all'esterno. Analizzare sistemi tradizionale ed innovativi sulle vendite dei prodotti enogastronomici. Comprendere gli obiettivi di marketing di un'impresa. Occuparsi del controllo di gestione. Elaborare strategie per l'acquisizione del traffico. Sviluppare capacità nella preparazione di Marketing Plan strutturati. Monitorare il customer service. Supervisionare le strategie di marketing per migliorare la user experience. Incrementare i contatti attraverso la creazione di annunci sponsorizzati . Favorire la brand awareness attraverso la creazione di banner . Organizzare e gestire assistenza post-vendita. Saper monitorare la soddisfazione dei clienti.</p>	7,5	0	17,5
	Ricerche di mercato e analisi dati di vendita	25	<p>Saper raccogliere, analizzare ed elaborare dati per consentire all'azienda di pianificare strategie di vendita e campagne di marketing. Saper predisporre indagini di mercato per valutare le preferenze dei consumatori, i bisogni e le abitudini di acquisto. Studiare i report di Analytics. Saper raccogliere dati statistici e analizzare studi di settore per identificare le tendenze di mercato e nuovi potenziali target commerciali.</p>	10	0	15

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 l'8/10/2020

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) **in possesso di diploma di laurea vecchio ordinamento/magistrale** _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. ___ anni;

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) **in possesso di diploma di laurea** (laurea triennale) _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. ___ anni;

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) **in possesso di 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

la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **Corso ITS biennio 2019-2021** (indicare max n. 2 Corsi):

1


ACRONIMO (Vedi Premessa nell'Avviso) " _____ " per le sotto elencate Unità formative (indicare max n. 2 Unità Formative)

1) _____

2) _____

ACRONIMO (Vedi Premessa nell'Avviso) " _____ " per le sotto elencate Unità formative (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
- essere dipendente di un Ente Pubblico SI NO
- possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- 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 MIUR

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 redatta secondo lo schema di cui all'allegato 6;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità, firmata;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale;
- Programma per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida specificando modalità didattiche, predisposto utilizzando il format fornito, allegato all'Avviso (all.to 7);
- informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata (all.to 8).

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

2


SINTESI DEL CURRICULUM VITAE

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 _____

BREVE DESCRIZIONE DEL PROPRIO PROFILO

PROVENIENZA

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

ORGANIZZAZIONE DI APPARTENENZA _____

RUOLO RICOPERTO _____

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE IN UN'ALTRA REGIONE SI NO

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE ALL'ESTERO SI NO

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 IX Ciclo

TECNICO SUPERIORE
Acronimo "....."(Vedi premessa dell'Avviso)

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

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 _____