



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School



AVVISO PER LA COSTITUZIONE DI UNA SHORT LIST PER ATTIVITA' DI DOCENZA

La pubblicazione del presente avviso non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione a conferire incarichi ad uno dei candidati inseriti nella Short List né alcun diritto da parte dei candidati nell'assegnazione di incarichi.

PREMESSO

- che la Legge n. 99 del 15 luglio 2023 ha istituito il Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore.
- che la Fondazione ITS Academy AgriPuglia opera nell'Area Tecnologica 4 - Sistema Agroalimentare

VISTO

- Il decreto del MIM n.96 del 07 agosto 2023 e le Istruzioni operative prot. n.129879 dell'8 novembre 2023;
- Il progetto denominato "Per un Futuro da protagonisti nell'Agroalimentare" presentato dalla Fondazione al Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) nell'ambito dell'Azione "Potenziamento dell'offerta formativa ITS Academy" - Attività A Realizzazione dei percorsi formativi per il conseguimento del relativo diploma di specializzazione, in particolare collegati ai settori funzionali all'adeguamento delle competenze 4.0 e a settori di sviluppo strategici all'interno delle aree tecnologiche;
- Il contratto di finanziamento che la Fondazione ITS Academy AgriPuglia ha sottoscritto con il MIM per la regolamentazione dei rapporti di attuazione, gestione e controllo relativi al progetto "Per un Futuro da protagonisti nell'Agroalimentare", CUP: E14D23003480006, finanziato nell'ambito del decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 26 maggio 2023, n. 96, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 Istruzione e ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)", finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, finalizzato al potenziamento dell'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori - ITS Academy;
- Il decreto del MIM n. 203 del 20 ottobre 2023 relativo a Disposizioni concernenti le aree tecnologiche, le figure professionali nazionali di riferimento degli ITS Academy e gli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico-professionali.

Le Figure Nazionali previste per l'Area Tecnologica 4 – Sistema Agroalimentare sono:

- 4.1.1 Tecnico Superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale
- 4.1.2 Tecnico Superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari
- 4.1.3 Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari
- 4.1.4 Tecnico Superiore per la bioeconomy nelle imprese agroalimentari e agroindustriali
- 4.1.5 Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

- 4.1.6 Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari
- Il decreto del MIM n.228 del 30 novembre 2023 relativo alle norme di attuazione articolo 13 comma 2 della Legge 15 luglio 2022 n 99 concernente la definizione degli indicatori di realizzazione e di risultato dei percorsi formativi ITS Academy;
 - L'offerta formativa ITS Academy AgriPuglia per il biennio 2024:
 1. Experience Agri Chef, Andria/Foggia
 2. Tecnico Superiore per le Analisi dei Prodotti Agroalimentari, Locorotondo
 3. Esperto di Trading del settore Cerealicolo, Altamura
 4. Esperto in Applicazioni delle Farine nelle Produzioni Alimentari, Corato
 5. Esperto in Digital Marketing Agroalimentare, Locorotondo
 6. Mastro Pastaio, Bari
 7. Tecnico Superiore nella Gestione dei Reparti Food, Modugno
 8. Specialista In Innovazione della Filiera Cerealicola, Gravina
 9. Specialista In Innovazione della Filiera Olivicola-Olearia, Trani
 10. Esperto Pastry Chef, Locorotondo
 11. Specialista In Innovazione della Filiera Vitivinicola, Brindisi
 12. Specialista in Innovazione della Filiera Orticola, Foggia
 13. Specialista in Management dei Bakery Store, Modugno
 14. Tecnico Superiore Dei Sistemi Agrivoltaici Sostenibili, Troia
 15. Tecnico Superiore nel Food Sustainability, Lecce
 16. Tecnico Superiore nella Gestione dei Reparti Freschi, Molfetta
 17. Maestro Mugnaio dell'Arte Bianca, Corato
 18. Tecnico Superiore per la Gestione del Post Raccolta nella Filiera Ortofrutticola, Noicattaro
 19. Tecnico Superiore nelle Certificazioni di Qualità dei Prodotti Agroalimentari, Andria

INFORMAZIONI GENERALI

- I Corsi ITS sono Corsi di specializzazione tecnica post-diploma di cui al DPCM del 25/01/2008 ed alla Legge n. 99 del 15/07/2022;
- La Fondazione ITS Academy AgriPuglia organizza Corsi ITS della durata di 4 semestri, per un totale di n. 1800/2000 ore di cui n. 1080/1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 720/800 ad attività di stage;
- Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso e si articolano prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative;
- Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, 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.

SCOPO DELL'AVVISO

Il presente avviso è finalizzato a raccogliere dichiarazioni di disponibilità per la costituzione di una Short List di esperti per attività di docenza, per Unità Formative (relative all'Area trasversale e di



base) previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS biennio 2024-2026 di cui al dettaglio riportato nell'Allegato 1 al presente.

REQUISITI

I soggetti interessati a presentare domanda, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi generali:

1. essere cittadino italiano;
2. godimento dei diritti civili e penali;
3. non avere riportato condanne penali, in via definitiva;
4. non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa;
5. possedere patente di guida di tipo B;
6. buona padronanza del pacchetto OFFICE, posta elettronica e internet;
7. trovarsi nella condizione di assenza conflitti di interessi.

In particolare, possono presentare domanda:

a) esperti del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) in possesso di diploma di laurea magistrale e specifica esperienza professionale post laurea almeno quinquennale oppure, in possesso di diploma di laurea e specifica esperienza professionale post laurea almeno di sette anni oppure, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e specifica esperienza professionale post-diploma almeno decennale;

b) professori della scuola media superiore da almeno n. 5 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;

c) docenti universitari con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

d) docenti dipendenti/collaboratori 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.

Il coinvolgimento dei docenti delle istituzioni scolastiche potrà avvenire a condizione che esso sia compatibile con l'orario di insegnamento e di servizio, nonché con l'assolvimento di tutte le attività inerenti alla funzione docente.

ATTIVITA' E 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.

In particolare, relativamente al personale docente esterno il compenso corrisposto per la docenza sarà il seguente:

- € 70,00/ora, lordo omnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia A
- € 50,00/ora, lordo omnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia B

Il compenso è lordo omnicomprensivo (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.

In ottemperanza a quanto riportato nella Legge n. 99 del 15/07/2022 i docenti saranno reclutati con contratto a norma dell'articolo 2222 del codice civile.

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 provenienti da altre Regioni qualora la distanza dal Comune di residenza/domicilio al Comune sede del corso risulti superiore a 100 km. Per questi previsto altresì il rimborso per spese di alloggio, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Si precisa che almeno il 60% della docenza relativa a ciascun Corso ITS, sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale,

È fatto obbligo ai candidati inseriti nella short list di partecipare (a titolo gratuito) alla FORMAZIONE FORMATORI programmata dalla Fondazione ed altresì ad eventuali riunioni di coordinamento con il Comitato di Progetto 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.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE

Per la valutazione delle candidature si utilizzeranno i seguenti criteri, in relazione alla categoria di appartenenza dell'esperto:

FORMAZIONE POST TITOLO DI STUDIO RICHIESTO, Attinente alla tematica (Max 10 P)

Corso di specializzazione conseguito in Italia o all'estero, di durata almeno 6 mesi = 2 P

Master di I livello = 2 P

Master di II livello = 3 P

Dottorato di Ricerca = 10 P

ESPERIENZE LAVORATIVA PREGRESSE (Max 70 punti)

Esperienza professionale nella tematica per la quale ci si candida (oltre gli anni richiesti quale requisito minimo) = Max 50 Punti (n. 2 punti per anno)



Esperienza di docenza in corsi professionalizzanti (IFTS, ITS, Master, ecc.), almeno post diploma = Max 20 Punti (n. 2 per ciascun modulo /unità formativa di durata almeno 25 ore)

PROPOSTA PROGRAMMA (Max 20 punti)

Proposta programma per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida



PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, redatta su carta libera, in base allo schema di cui all'Allegato 2, corredata dalla seguente documentazione:

- curriculum Vitae in formato europeo nel quale dovranno essere specificati in dettaglio: titoli di studio, esperienze lavorative pregresse con indicazione del Committente e della durata dell'attività svolta. Il Curriculum Vitae dovrà riportare autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate, regolarmente sottoscritta;
- dichiarazione assenza conflitti di interesse;
- Sintesi del Curriculum Vitae per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;
- copia fotostatica di un valido documento di riconoscimento;
- copia fotostatica del codice fiscale, se non ricompreso nel documento di identità;
- informativa privacy sottoscritta;
- Programma articolato per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, specificando le modalità didattiche, predisposto utilizzando lo schema di cui all'allegato 4;

La dichiarazione di disponibilità dovrà **pervenire**:

1. **in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso Short List Esperti per attività di docenza", al seguente indirizzo:

Fondazione ITS Academy AgriPuglia
S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA)

oppure

2. **a mezzo pec**, al seguente indirizzo: fonditsagroalimentare@legalmail.it, con oggetto "Avviso Short List Esperti per attività di docenza – cognome e nome". La domanda, unitamente a tutti gli allegati previsti, dovrà essere inoltrata con un solo messaggio e-mail, allegando un unico file, con estensione .pdf.

entro e non oltre le ore 13:00 del 21 ottobre 2024 (non farà fede la data di spedizione).

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 richiesti;
- non corredate dal Curriculum Vitae in formato europeo e sottoscritto, reso ai sensi del DPR 445/2000;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato 1 e non sottoscritte;

- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 2

MODALITÀ DI SELEZIONE E VALIDITÀ DELLA SHORT - LIST

La somma dei punteggi conseguiti darà il punteggio complessivo. Nella Short-list saranno inseriti i candidati a cui risulterà assegnato un punteggio complessivo di almeno 65/100 Punti.

L'elenco dei candidati inseriti nella Short list sarà pubblicato sul sito web della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it, entro il 25 ottobre 2024.

La short-list avrà validità fino al 30 giugno 2026. La Fondazione si riserva la facoltà di procedere ad eventuale aggiornamento della stessa.

Il Consiglio di Amministrazione della Fondazione valuterà con una costante attività di monitoraggio la qualità delle prestazioni professionali svolte dai soggetti incaricati.

La Fondazione si riserva la facoltà di cancellare i nominativi di soggetti inseriti nella Short-list, dandone tempestiva comunicazione all'interessato, qualora vengano a mancare i requisiti di ordine generale ovvero nel caso in cui il soggetto iscritto si sia reso responsabile di grave inadempimento, negligenza o ritardi nell'espletamento degli incarichi svolti per conto della Fondazione.

Coloro che saranno inseriti nella Short list potranno in qualsiasi momento richiedere volontariamente, dietro presentazione di formale istanza, che il loro nominativo venga cancellato dalla Short list.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Fondazione ITS Academy AgriPuglia
S.C. 138 Cda Marangi, 26 - 70010 Locorotondo (BA)
Tel 080/4312767 - Mobile 346/1816334
E-mail mg.piepoli@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.

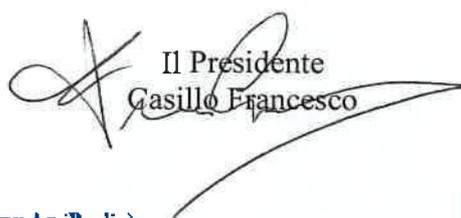
Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Academy AgriPuglia.

Il presente Avviso sarà pubblicato all'Albo e sul sito web della Fondazione ITS www.itsagroalimentarepuglia.it.

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

L'Avviso sarà altresì inoltrato per conoscenza e diffusione a tutti i Soci.

Locorotondo, 30 settembre 2024


Il Presidente
Gasillo Francesco

Allegato 1 - Articolazione didattica: UF Area Trasversale e Area di Base

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica/Casi Studio	Laboratorio/Visita didattica	di cui Verifica	Annualità di svolgimento	Unità Formativa non prevista nei Comuni
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20	Saper distinguere le hard e soft skill necessarie per ottimizzare la performance lavorativa Saper individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse, gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Saper elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Sviluppare il proprio Progetto Formativo e Bilancio delle competenze. In particolare: .- Essere consapevoli delle proprie competenze trasversali, attraverso la consapevolezza della conoscenza di sé e dell'atteggiamento mentale con il quale si affrontano le situazioni della vita .- Acquisire consapevolezza sui propri stili cognitivi .- Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi .- Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività .- Saper lavorare in gruppo .- Saper conoscere e sviluppare i principi alla base del Team Building .- Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione .- Notare cosa motiva le persone ad agire e cosa invece le blocca, anche in riferimento alla propria spinta motivazionale .- Saper amalgamare l'insieme dei valori, opinioni, sentimenti, comportamenti per creare un clima positivo	10	10	0	1	1	/
Comunicazione Interpersonale efficace e Problem Solving	25	Imparare cosa vuol dire comunicare efficacemente Conoscere gli assiomi della comunicazione, i tre livelli della comunicazione gli stili di comunicazione Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione Comprendere in che modo si comunica con noi stessi e con gli altri per far arrivare il proprio messaggio senza fraintendimenti o incomprensioni Saper individuare e mettere in atto tecniche di ascolto attivo Utilizzare strategie per la gestione dei conflitti e tecniche di negoziazione Coinvolgimento, engagement, saper superare le crisi, migliorare la conoscenza attraverso discussione e confronto Gestire e superare le obiezioni, anche attraverso l'utilizzo della comunicazione persuasiva Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking Conoscere le tecniche del Problem solving Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi	10	15	0	1	1	/
Imprenditività e Imprenditorialità	25	Conoscere il concetto di imprenditività e saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie. Saper individuare le competenze trasversali del lavoratore imprenditivo e consolidare la conoscenza delle proprie competenze e come utilizzarle efficacemente nel ruolo lavorativo Saper organizzare e gestire il tempo, attraverso la conoscenza di cenni di Time Management Conoscere il ruolo e le responsabilità a carico dell'imprenditore, anche in riferimento alla classificazione giuridica dell'impresa Saper riconoscere il significato di mission e vision di un'organizzazione aziendale Conoscere il significato di mansione, compito e funzione e le strutture organizzative, nonché i modelli organizzativi (struttura elementare, funzionale, divisionale, a matrice, orizzontale, ecc.) Conoscere l'evoluzione storica delle teorie organizzative dalla teoria classica di Taylor e neoclassica di Mc Gregor fino al Project Management	15	10	0	1	2	Lecce, Modugno
Creazione di impresa	25	Definire un'idea imprenditoriale e saper valutare la sua fattibilità tecnico economica Contestualizzare l'idea nel mercato di riferimento Saper utilizzare strumenti per l'analisi di mercato (domanda e offerta) al fine di stabilire le strategie di marketing più opportune Conoscere la struttura e il contenuto del bilancio di un'impresa e saper effettuare una previsione economica Saper redigere un business plan Conoscere le principali fonti di finanziamento agevolato Conoscere le principali incombenze a carico dell'imprenditori relativamente alla creazione/avvio della impresa	10	15	0	1	2	/
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25	Conoscere le forme contrattuali di lavoro, i diritti e doveri dei lavoratori e delle lavoratrici Conoscere elementi legislativi in materia di pari opportunità, al fine di stimolare comportamenti coerenti con la cultura delle pari opportunità, promuovere la consapevolezza della differenza di genere e la conoscenza dei concetti di discriminazione di genere diretta ed indiretta Ricerca efficacemente le strade giuste per perseguire i propri obiettivi di inserimento nel mondo del lavoro Conoscere i luoghi e gli strumenti più utili ad una ricerca attiva del lavoro, anche quelli innovativi Saper formulare efficacemente una candidatura di lavoro (stesura del CV e della lettera di presentazione) Saper affrontare con successo un colloquio lavorativo Conoscere la certificazione di parità di genere	10	15	0	1	2	/

Inglese	50	Migliorare le competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro) Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre Scrivere memo ed e-mail Parlare al telefono con un operatore estero Riportare un discorso Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica	30	20	0	1	1	/
Informatica	25	Conoscere i concetti di software e hardware, le logiche che sovrintendono al funzionamento di un computer, alla gestione/organizzazione dei file e delle cartelle, all'installazione di driver e all'uso di utility di sistema Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni e per un uso consapevole dei servizi online Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati Saper utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi Essere in grado di creare e gestire documenti, elaborare e formattare contenuti complessi, e conoscere ed applicare gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione) Saper elaborare e saper revisionare documenti condivisi con altri utenti Saper progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno, e facendo uso degli strumenti di formattazione disponibili. In presenza di dati complessi e articolati, saper valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati, salvare ed archiviare con precisione i documenti elaborati, variando le possibili destinazioni e le tipologie di file, a seconda delle necessità e/o delle circostanze Saper progettare e realizzare una presentazione ed i relativi contenuti in maniera efficace, sfruttando le funzionalità di editing a disposizione e che, se correttamente utilizzati, consentono di comunicare al meglio con i destinatari del documento. Saper quindi personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive a	0	0	25	1	1	/
Impresa 4.0	25	Conoscere le tecnologie digitali e le evoluzioni, introdotte dalla 4 ^a rivoluzione industriale del Piano Nazionale Industria 4.0. Le macrocategorie delle tecnologie abilitanti (Robot Collaborativi, Manifattura additiva, Realtà Aumentata, Simulazione, Integrazioni digitali, Industrial Internet, Cloud, Cybersecurity, Big Data-Analytics). Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori Prossimi e Remoti, Sistemi di Supporto alle Decisioni, Blockchain, Rateo variabile, Realtà Aumentata e Virtuale, etc) Acquisire dimestichezza con i sistemi informativi di connessione ed interpretazione dei dati individuandone le potenzialità professionali per l'agrifood. Conoscere ed applicare le metodologie innovative di approccio all'innovazione (Design Thinking, Lean Thinking, etc). Nozioni di Intelligenza Artificiale	15	10	0	1	1	/
Sostenibilità	25	Conoscere i principi dello sviluppo economico sostenibile Conoscere le dinamiche della crescita sociale Conoscere i principi della salvaguardia dell'ambiente Conoscere e saper proporre il bilancio di sostenibilità Saper coadiuvare l'applicazione del GRI (Global Reporting Initiative) Standard e il Report Integrato	15	10	0	1	1	Lecce
Sicurezza alimentare	25	Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza alimentare Saper individuare nei processi produttivi i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP) Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07 Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienici Saper leggere e conoscere l'etichetta alimentare ai fini della tutela e sicurezza del consumatore Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità Rilascio Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07	20	5	0	1	1	/
Certificazioni di Qualità	25	Il concetto di qualità Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità Conoscere la normativa di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP, STG Conoscere le peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O. e disciplinare di produzione biologica/integrata Conoscere le principali certificazioni di prodotto e di sistema di interesse per i prodotti agroalimentari regionali Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori	10	15	0	1	1	/
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	Conoscere le caratteristiche strutturali ed evoluzione dell'agricoltura, dell'industria alimentare, della distribuzione alimentare italiana Conoscere il sistema agro-alimentare o Agribusiness, i settori o comparti produttivi, le filiere, i distretti territoriali Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale, individuandone l'organizzazione logistica Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese e le principali caratteristiche Acquisire le conoscenze riguardanti la struttura, l'organizzazione ed il rapporto tra le imprese del sistema agroalimentare Conoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera (orizzontali, verticali e circolari) Saper individuare le forme di integrazione contestualizzandole nelle principali filiere dell'agroalimentare	15	10	0	1	1	/

Le filiere dei prodotti Viti-Vinicoli	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti viti-vinicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Altamura, Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia, Trani, Noicattaro
Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti olivicoli-oleari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Altamura, Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia, Trani, Noicattaro
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta e dei prodotti da forno delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti cerealicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dalle leguminose da granella delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti delle leguminose da granella, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Brindisi, Trani, Noicattaro
Le filiere dei prodotti caseari	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti caseari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia, Trani, Troia, Noicattaro
Le filiere dei prodotti frutticoli	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Conoscere gli areali di produzione, le cultivar, le tecniche colturali, i sistemi di allevamento per la produzione di frutticoli presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Conoscere i processi produttivi ecosostenibili.</p> <p>Conoscere le figure che entrano nel processo produttivo regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti frutticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale.</p>	10	10	0	1	1	Bari, Brindisi, Corato, Trani, Noicattaro
Le filiere dei prodotti orticoli	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di orticoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di orticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticoli e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti orticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Bari, Brindisi, Corato, Trani, Noicattaro

<p>Le filiere dei prodotti carnei</p>	<p>20</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti carnei, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	<p>10</p>	<p>10</p>	<p>0</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia Trani, Troia, Noicattaro</p>
<p>Le filiere dei prodotti ittici</p>	<p>20</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio; Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti ittici, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	<p>10</p>	<p>10</p>	<p>0</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia Trani, Troia, Noicattaro</p>

DA COMPILARE ONLINE

DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA

Fondazione ITS Academy AgriPuglia
S.C. 138 Cda Marangi n. 26
70010 Locorotondo (BA)

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
_____ Codice fiscale _____ P. IVA _____ residente a
_____ Via _____ n° _____ CAP _____
Recapito telefonico fisso _____ Recapito telefonico mobile _____ indirizzo e-
mail _____ PEC _____ IVA _____

in riferimento all'Avviso pubblicato il 30/09/2024

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:
 - diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. _____ anni;
 - diploma di laurea _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. _____ anni;
 - diploma di istruzione secondaria superiore _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post-diploma di n. _____ anni;
- professore della scuola media superiore**, 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;
- docente universitario**, dall'anno _____; titolare di insegnamento _____ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- docente dipendente/collaboratore dell'Ente Formativo** _____ in possesso di diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma

Provenienza

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

Organizzazione di appartenenza _____

Ruolo ricoperto nell'organizzazione _____

Docente che lavora abitualmente in un'altra regione SI NO

Docente che lavora abitualmente all'estero SI NO

DICHIARA

- a) di aver preso visione delle Unità formative riportate nell'allegato 1 dell'Avviso
b) la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito dei **Corsi ITS biennio 2024-2026 per le seguenti Unità Formative** (indicare **max n. 2 Unità Formative**),

1) _____

2) _____

nel Comune di (possibile indicare più Comuni):

.....

A tal fine dichiara di:

- essere cittadino/a _____
- non avere riportato condanne penali, in via definitiva
- non avere procedimenti penali pendenti
- non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impiegato e servizi per proprio dolo o per propria colpa
- 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
- impegnarsi a partecipare a riunioni di coordinamento, a titolo gratuito
- consegnare materiale didattico da distribuire agli allievi autorizzando la Fondazione alla sua pubblicazione nella piattaforma MICROSOFT TEAMS (sezione riservata a studenti) e sulla piattaforma FUTURA

Allega alla presente domanda:

- Curriculum Vitae in formato europeo, nel quale sono specificati in dettaglio: titoli di studio, esperienze lavorative pregresse con indicazione del Comitatente e della durata dell'attività svolta, reso ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate, regolarmente sottoscritto;
- dichiarazione assenza conflitti di interesse;
- Sintesi del Curriculum Vitae per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale, se non ricompreso nel documento di identità;
- Programma articolato per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, specificando le modalità didattiche predisposte utilizzando lo schema di cui all'allegato 4;
- Informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata (all.to 5).

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

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 (competenze specifiche coerenti con l'Unità Formativa)

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 biennio 2024-2026

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

Argomenti	ORE	Tipologia attività (teoria, pratica, laboratorio)		
		Teoria	Pratica	Laboratorio

Metodologia didattica

Materiale didattico

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento

Luogo e data _____

Firma
