



Deliberazione G.R. n. 262 del 7/6/2016 – D.G.R. n. 23 del 17/01/2017 - D.D. n. 1008 del 09/10/2019 – D.D. n. 142 del 20/02/2020
Asse prioritario III "istruzione e formazione" OT 10 - OS 15 (RA10.6) Azioni 10.6.1-10.6.2-10.6.6-10.6.7 - Capofila ATS "Università Popolare del Fortore" - Cod. Uff. 166/3 – CUP: B35J16000050006

BANDO DI SELEZIONE

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DELLE LOCALI ENOGASTRONOMIE

L'Ente di Formazione Università Popolare del Fortore

in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: I.I.S "Galilei - Vetroni" di BN; PROFAGRI Salerno; Università degli Studi di Salerno (DISA-MIS; DIPMED; C.I. S.I.M.A.S.); Università degli Studi del Sannio (DST); Azienda Agricola Baratta Cecilia (TENUTA SELIANO); Società Agricola Luchetti Daniele & C.S.S. (FATTORIA LUCCHETTI); Azienda Agricola F.lli Mancantonio; Azienda Agricola "L'Agrifoglio"; Azienda Agricola Rapuano Giovanni; Società Economica della Provincia di Salerno; Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati di Benevento; Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Benevento; Confagricoltura Benevento; organizza un corso gratuito della durata di 800 ore rivolto a 20 allievi e 4 uditori.

1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di Tecnico Superiore **Esperto nella valorizzazione di prodotti agroalimentari e delle locali enogastronomie** (specializzazione nazionale IFTS di riferimento "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica" di cui al DI 7/02/2013). L'Esperto nella valorizzazione di prodotti agroalimentari e delle locali enogastronomie è un tecnico in grado di promuovere azioni valorizzative dei territori rurali attraverso manifestazioni di carattere storico, folkloristico ed enogastronomico, con specifiche caratterizzazioni dei prodotti locali. E' in grado di illustrare i caratteri biochimici ed organolettici dei principali prodotti, la loro storia, il loro impiego nel tempo, gli specifici contributi utilizzati nelle preparazioni culinarie. E' in grado, inoltre, di organizzare attività di marketing e di comunicazione specifica.

2. Durata e articolazione del percorso

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione e accoglienza; accompagnamento e orientamento; attività di formazione e placement; stage. La durata del corso di formazione è di 800 ore, di cui 480 ore d'aula e 320 ore di stage. Il corso avrà inizio nel mese di settembre 2020 e si concluderà entro il mese di maggio 2021. Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richiesta di accreditamento competenze in ingresso e riconoscimento di eventuali crediti, allegando una documentazione che certifichi le competenze e conoscenze acquisite in altri percorsi formativi/universitari. La documentazione presentata dall'allievo sarà esaminata e verificata da un apposito gruppo di lavoro (CTS) che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato. Il corso è strutturato in n. 10 unità formative capitalizzabili (UFC), singolarmente certificabili, ovvero:

| | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1 | Esame degli aspetti storico-tradizionali dei territori interessati | 40 h |
| 2 | Definizione delle caratteristiche strutturali ed ambientali dei territori | 40 h |
| 3 | Modalità di integrazione e comunicazione | 60 h |
| 4 | Analisi dei processi e dei risultati delle diverse attività | 40 h |
| 5 | La gastronomia tradizionale. La specificità ed i criteri per una sua divulgazione e valorizzazione | 50 h |
| 6 | Aspetti significativi della tipicità sotto il profilo morfologico, fisiologico, chimico e organolettico | 50 h |
| 7 | Esame delle produzioni territoriali e dei possibili interventi migliorativi | 50 h |
| 8 | Analisi delle possibili integrazioni fra storie, folklore, prodotti, enogastronomie locali | 50 h |
| 9 | Analisi dei criteri e delle modalità per favorire riconoscimenti amministrativi delle produzioni | 50 h |
| 10 | Gli interventi sui mercati. Organizzazioni di tipologie di marketing | 50 h |
| | Stage | 320 h |
| | Totale | 800 h |

3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di 20 allievi effettivi e 4 uditori, giovani occupati, disoccupati o inoccupati dai 18 fino a 34 anni non compiuti alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania e che non abbiano frequentato negli ultimi 12 mesi un corso finanziato dal Fondo Sociale Europeo. Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 c. 1 lettera c);
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5.

L'accesso alle selezioni è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

4. Modalità e termini di partecipazione

Il candidato dovrà presentare alla Segreteria dell'Ente la documentazione di seguito indicata:

- domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello "Allegato A" del bando;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- curriculum datato e sottoscritto;
- (per i candidati diversamente abili) certificato di invalidità e diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere inviata via pec all'indirizzo unipopfortore@pec.it oppure presentata a mano o, in alternativa, spedita a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo:

- Università Popolare del Fortore - C/da De Fenza - 82028 San Bartolomeo in Galdo (BN) - Tel.: 0824.963393.

Le domande dovranno pervenire entro le ore 13:00 del giorno 31/07/2020. Non fa fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (agli indirizzi sopra indicati) dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 13:00 ed è scaricabile dal sito www.unipopfortore.eu

5. Modalità di selezione e di ammissione al corso

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, età, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione. I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- prova scritta (40 test a risposta multipla, di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenze tecnico professionali). Sarà attribuito un punteggio pari a 1 punto per ogni risposta esatta, 1 punto in meno per ogni risposta errata e 0 punti per ogni risposta non data, per un punteggio massimo di 40/100;
- prova orale (colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione dei titoli culturali e delle esperienze professionali maturate), per un punteggio massimo di 60/100.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità, riservando il 50% dei posti a donne. Il calendario delle prove di selezione, nonché le modalità di svolgimento delle stesse e le misure per la tutela della salute pubblica a fronte della situazione epidemiologica, saranno pubblicate sul sito www.unipopfortore.eu nei giorni successivi la scadenza dei termini per la presentazione delle domande. I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti a pena di esclusione a rispettare le modalità di svolgimento delle stesse.

6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso l'Università Popolare del Fortore - C/da De Fenza - 82028 San Bartolomeo in Galdo (BN). Nel rispetto di restrizioni dipendenti da un eventuale stato emergenziale le attività formative previste in presenza potranno essere svolte in E-learning in modalità sincrona. La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi dal corso. E' prevista un'indennità di frequenza pari ad Euro 1,00 per ogni ora di effettiva presenza, unicamente per allievi disoccupati e/o inoccupati. E' previsto, inoltre, un rimborso delle spese di viaggio, effettivamente sostenute e documentate, relativo solo all'utilizzo del mezzo pubblico.

7. Graduatoria finale

La graduatoria sarà redatta sommando i punteggi ottenuti nelle prove previste. L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno affissi entro 5 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabili sul sito www.unipopfortore.eu. A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

8. Riconoscimento crediti

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti i seguenti CFU:

- Università degli Studi del Sannio: n. 3 CFU per lo Stage in Campania riconosciuto come attività di tirocinio e n. 6 CFU per l'Unità Formativa n. 6 riconosciuta come esame a scelta, spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Scienze e Tecnologie;
- Università degli Studi di Salerno: n. 5 CFU per le attività di stage riconosciute come tirocinio formativo curriculare, spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento DISA-MIS.

9. Ammissione agli esami e attestato finale

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste. Al termine di ciascun percorso IFTS, sarà rilasciato previo superamento delle prove finali di verifica, un "Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore". Tale specializzazione è referenziata al livello EQF 4. I certificati di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 art. 9 c. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

San Bartolomeo in Galdo, 08/07/2020

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Carmine AGOSTINELLI