



D.G.R. n. 262 del 7/06/2016 – D.G.R. n. 23 del 17/01/2017 - D.D. n. 905 del 16/07/2018 – D.D. n. 1421 del 20/11/2018 – Asse prioritario III "Istruzione e formazione" OT 10 - OS 15 (RA.10.6) Azioni 10.6.1-10.6.2-10.6.6-10.6.7 Capofila ATS "Università Popolare del Fortore" - Cod. Off. 166/2 – CUP: B34J16000000006

# 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 - Vetrone" 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 LUCHETTI); 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, 264 ore di stage in Campania e 56 ore di stage in Umbria. Il corso avrà inizio nel mese di aprile 2019 e si concluderà entro il mese di ottobre 2019. 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 unità formative capitalizzabili (UFC) singolarmente certificabili.

### L'attività formativa sarà così organizzata:

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 storia, 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 in Umbria (Luchetti)	56 h
	Stage in Campania	264 h
	<b>Totale</b>	<b>800 h</b>

### 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 presentata brevi manu o spedita a mezzo posta raccomandata ad uno dei seguenti indirizzi:

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

2) Università Popolare del Fortore - c/o PROFAGRI Salerno - Via delle Calabrie, n. 63 - 84131 Salerno (SA) - Tel.: 089.849905.

Le domande dovranno pervenire entro le ore 13:00 del giorno 05/04/2019. 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 13:30 ed è scaricabile dal sito [www.unipopfortore.eu](http://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. Per l'ammissione al corso è necessario un punteggio minimo complessivo di 60/100.

Il calendario delle prove di selezione sarà pubblicato sul sito [www.unipopfortore.eu](http://www.unipopfortore.eu) nei giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione delle domande.

### 6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso l'Istituto PROFAGRI, sede di Fisciano (SA) - Corso San Vincenzo Ferreri. 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 ora di effettiva presenza. 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](http://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, 13/03/2019

IL DIRETTORE  
Dott. Carmine AGOSTINELLI