

ALTA SPECIALIZZAZIONE TECNOLOGICA POST-DIPLOMA

D.P.C.M. 25 - 01 - 2008

Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare, settore Agroalimentare ed Enogastronomico

Bando selezione allievi

TECNICO SUPERIORE PER LE PRODUZIONI E LE TRASFORMAZIONI NELLA FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA

ART. 1 ISTITUZIONE DEL CORSO

Il presente Bando è emanato dalla Fondazione ITS PINTA per l'indirizzo: **Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni nella filiera Olivicola-Olearia**. Il corso rientra nella tipologia del percorso Nuove tecnologie per il Made in Italy (Sistema agroalimentare). La durata oraria complessiva è di 1800 ore. Il Bando disciplina la selezione di n. 20 allievi (salvo aumento di cui all'art. 5 del presente Bando). Il Biennio di riferimento è 2023-2025.

ART. 2 FIGURA PROFESSIONALE E COMPETENZE

Il *Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni nella filiera Olivicola-Olearia* rientra nella figura nazionale di Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

Il Corso *Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni nella filiera Olivicola-Olearia* è incentrato sull'alta specializzazione di professionalità da impiegare nel potenziamento della catena produttiva e distributiva del mondo produttivo oleario calabrese. Tale figura va incontro alle esigenze delle imprese del settore che devono adottare innovazioni, di prodotto e processo, per lo sviluppo della filiera olivicola. È la figura che nell'azienda sarà in grado di gestire tutte le fasi della produzione primaria, dalla messa a dimora delle piante fino alla raccolta del prodotto; svilupperà modelli di impianto innovativi a partire dalle opere di messa a coltura e di sistemazione idraulica-agraria oltre ad organizzare vivai per la produzione di piante certificate; ottimizzerà il processo di trasformazione del prodotto ed il mercato in cui collocarlo.

Per quanto concerne l'attrattività, la qualificazione dell'offerta turistica legata all'olio potrà rappresentare anche un obiettivo strategico del Corso in quanto, il *c.d. oleoturismo* coniuga la conoscenza della cultura dell'olio con la cultura dei territori di produzione e rappresenta un volano di sviluppo e crescita della Calabria.

Il *Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni nella filiera Olivicola-Olearia* acquisirà le competenze nelle seguenti fasi: messa a dimora delle piante, conduzione dell'oliveto, raccolta, esecuzione delle operazioni di frantoio, produzione, tecniche di analisi sensoriale dell'olio, packaging del prodotto, trattamento dei sottoprodotti derivati, commercializzazione.

ART. 3 DURATA DEL CORSO E SUA ARTICOLAZIONE

Il Corso ITS ha una durata biennale: l'inizio è previsto per il 14 Aprile 2023 e la conclusione, presumibilmente, entro Gennaio 2025. Il primo semestre terminerà il 31 Agosto 2023 ed avrà durata di n. 500 ore di didattica. Il secondo semestre inizierà in data 4 Settembre 2023 fino al 22 Dicembre 2023 e avrà durata di n. 400 ore di stage. In data 8 Gennaio 2024 inizierà il terzo semestre con durata di n. 500 ore di didattica e terminerà in data 28 Giugno 2024. Da Luglio 2024 a Novembre 2024 si svolgerà il quarto semestre con le restanti 400 ore di stage. Tra il mese di Dicembre e Gennaio 2025 si terrà l'esame finale. Il Corso prevede l'obbligo di frequenza: è consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore totale. Gli allievi che supereranno tale limite sono esclusi dal corso e non saranno ammessi all'esame finale.

Il Corso ha la durata di n. 1800 ore, di cui n. 1000 in aula così suddivise: n. 640 teoria, n. 100 laboratorio, n. 100 pratica e n. 160 per l'acquisizione di certificazioni.

Ove dovesse ritornare la situazione di emergenza sanitaria per Covid-19, previa autorizzazione da parte della Regione Calabria, la PINTA incrementerà il digitale in modalità sincrona su Microsoft TEAMS con *virtual classroom*.

Le stage avrà durata di n. 800 ore e sarà di tipo formativo basato sulla tecnica "imparare facendo".

Le ore di impegno settimanale saranno n. 20 suddivise in 4 giorni settimanali prevalentemente pomeridiane, dal lunedì al giovedì, e comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative. In caso di esercitazioni e/o visite didattiche l'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore.

Le materie trattate nel corso sono indicate nell'**Allegato B - Moduli didattici**.

La sede formativa sarà a Crotona presso via Dante Alighieri n. 20.

La Fondazione PINTA ha stipulato protocolli d'intesa con le seguenti aziende del settore per promuovere servizi di innovazione sui processi e prodotti oltre che sostenere l'integrazione tra i sistemi di formazione e lavoro, orientando i giovani verso le professioni agroalimentari:

- Azienda Agricola Ferraro (Cosenza)
- Azienda Agricola Iaquina (Roccamare - KR)
- Società Agricola Serragrande (Caccuri - KR)
- Olearia Sant'Antonio (Caccuri - KR)
- Olivicola Iaquina (Roccamare - KR)
- Azienda Agricola Grillo (Umbriatico - KR)
- Azienda Agricola Forciniti (Crucoli - KR)
- F.Ili Cristiano sas (Belvedere di Spinello - KR)
- Antico Frantoio La Macina (Verzino - KR)
- Azienda Agricola Arnone (Caccuri - KR)
- Oleificio Mediterraneo sas (Cotronei - KR)
- La Valle Azienda olivicola (San Mauro Marchesato - KR)
- Azienda Vona (Petilia Policastro - KR)
- Azienda Agricola Scalise (Petilia Policastro - KR)

- Società Agricola Murgi (Melissa – KR)
- Società Fattoria Santa Maria (Melissa – KR)
- Casale Scola società agricola s.r.l. (Castelsilano - KR)
- Azienda Agricola Caruso (Crucoli – KR)
- Coop Bioagrizoo (Verzino – KR)
- Associazione Olivicola Crotonese (Roccabernarda - KR)
- COPAGRI Crotone (KR)
- UNAPOL (Unione Nazionale Associazione Produttori Olivicoli scarl)
- GAL Kroton

La Fondazione PINTA ha altresì stipulato un protocollo di intesa con l'Università di Reggio Calabria Facoltà di agraria e con l'Universitas Mercatorum - *Università telematica delle Camere di Commercio Italiane* per il riconoscimento di CFU utili per conseguire eventuale laurea triennale.

La Fondazione PINTA ha sottoscritto l'Accordo Nazionale tra Le Fondazioni ITS Ambito Agroalimentare per erogare, a livello nazionale, un'offerta formativa omogenea. Aderisce alla Rete ITS calabresi, AgriITS ed alla RETE ITS NAZIONALE. Ha stipulato protocolli d'Intesa con ITS Elaia Calabria e Fondazione ITS Emporium del Golfo (TP).

ART. 4 QUOTE DI ISCRIZIONE E MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il Corso non prevede alcun costo di iscrizione.

La Giunta Esecutiva delibererà su eventuali borse di studio per la realizzazione del percorso di stage fuori regione o all'estero per gli allievi più meritevoli.

Il Corso è rivolto a 20 soggetti, cittadini di uno degli Stati dell'Unione Europea. Possono presentare la domanda di partecipazione tutti coloro, giovani ed adulti, che sono in possesso del diploma di Istruzione secondaria superiore o titolo equipollente (*in possesso al momento del Bando e documentato*) acquisito in un Paese membro dell'Unione Europea.

La domanda di iscrizione alla selezione deve essere redatta in carta semplice e sottoscritta dall'interessato utilizzando il modello "A" allegato al seguente Bando che la PINTA pubblicherà anche sul sito della Fondazione www.itsagroalimentarecalabria.it.

La domanda dovrà essere corredata da:

- fotocopia del diploma attestante il superamento dell'esame di Stato, sottoscritta con firma autografa;
- fotocopia di eventuali attestati/certificazioni di altri corsi coerenti con il profilo professionale del Corso;
- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- attività di stage e/o tirocini nel settore cui afferisce il corso;
- certificazioni di corsi di inglese, informatica ed ogni altra documentazione che si ritiene utile per la valutazione dei titoli sottoscritta con firma autografa.

Il candidato potrà avvalersi dell'autocertificazione per come disciplinato dal D.P.R. 28 dicembre 2000, n°445.

La domanda corredata dai documenti sopra indicati dovrà pervenire entro la data del **31 Marzo 2023** con una delle seguenti modalità:

- tramite mail con oggetto la dicitura "Richiesta ammissione al Corso ITS **Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni nella filiera Olivicola-Olearia** all'indirizzo di posta elettronica: segreteria@itsagroalimentarecalabria.it
- con consegna a mano, in busta chiusa, dal lunedì al venerdì, dalle ore 10:00 alle ore 12:00 al seguente indirizzo: traversa I di via Ugo Foscolo n. 3, Crotona (citofono Tommaso Pupa). La busta dovrà riportare i dati del mittente e la dicitura "Richiesta ammissione al Corso ITS **Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni nella filiera Olivicola-Olearia**

Alla ricezione della candidatura, in caso di consegna fisica, la Segreteria Didattica della Fondazione provvederà al rilascio di una ricevuta cartacea, mentre per le candidature ricevute tramite e-mail, invierà entro 72 ore una mail di conferma.

La Fondazione declina ogni responsabilità riguardo l'impossibilità di comunicare con i candidati in caso di:

- inesattezze o obsolescenze dei recapiti indicati nella domanda, o eventuali disguidi postali o telegrafici;
- eventi/cause comunque imputabili a terzi;
- caso fortuito o di forza maggiore.

ART. 5 SELEZIONE E GRADUATORIA AMMESSI

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto precedente e che avranno presentato le domande in ottemperanza a quanto previsto dal Bando. I partecipanti saranno selezionati da una Commissione attraverso la valutazione dei titoli posseduti e colloquio motivazionale.

L'elenco degli ammessi alla selezione sarà pubblicato sul sito web www.itsagroalimentarecalabria.it e sarà data comunicazione anche via e mail.

La selezione si svolgerà a Crotona presso la segreteria amministrativa della PINTA a Crotona traversa I di via Ugo Foscolo n. 3. I candidati sono tenuti a presentarsi muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

I candidati con certificazioni di disabilità (sensoriali, motorie ecc.) o Disturbi Specifici dell'Apprendimento DSA, dovranno presentare tali certificazioni e consentire alla PINTA di individuare le misure previste dalle normative vigenti per la partecipazione alla selezione.

La procedura di ammissione sarà espletata, a suo insindacabile giudizio, da una Commissione composta da esperti delle tematiche indicate nel Bando, nominata dalla Giunta della Fondazione PINTA. La calendarizzazione esatta delle prove di selezione saranno comunicate ai candidati entro i 5 giorni precedenti l'avvio del processo di selezione.

Per la prova di selezione la Commissione può attribuire, a ciascun candidato, un massimo di 100 punti così ripartiti: titoli ed esperienze (max 30 punti), prova scritta (max 30 punti) e colloquio (max 40 punti).

Titoli ed esperienze (massimo 30 punti)

Votazione del diploma di istruzione secondaria superiore (o equipollente) - votazione 60/100: 18 punti Per ogni voto superiore a 60/100 (o equipollente): 0,15 punti <i>Il punteggio massimo attribuibile è 24 punti</i>
Certificazioni di lingua inglese 1-2 punti
Certificazione di informatica 1-2 punti
Altra formazione/esperienza (corsi, attività professionalizzanti, stage, tirocini, attività lavorativa in aziende afferenti alle discipline del corso ecc.) 1-2 punti

Per i titoli e le esperienze, la Commissione provvede alla valutazione della documentazione presentata dai candidati: esaminerà il CV, valuterà la coerenza del titolo di studio posseduto, la votazione conseguita all'esame di stato, eventuali esperienze lavorative pregresse, certificazioni linguistiche e/o informatiche. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti. Il diploma di laurea (laurea magistrale o laurea triennale) non costituisce titolo valutabile.

Prova scritta (massimo 30 punti)

La prova scritta di selezione consisterà in 30 domande a risposta multipla, volte ad attestare conoscenze relative alle seguenti aree disciplinari: cultura generale, inglese, informatica e si farà riferimento alle competenze acquisite nelle scuole secondarie di secondo grado. Ad ogni risposta corretta verrà attribuito il punteggio di 1.

Colloquio (massimo 40 punti)

Il colloquio accerterà le motivazioni, le attitudini e l'interesse dei candidati. Al colloquio sarà attribuito il punteggio massimo di 40 punti.

Ove si verificasse una situazione emergenziale Covid, la Giunta Esecutiva della PINTA potrà decidere di far svolgere a distanza sia le prove scritte che i colloqui.

La Commissione, sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione dei titoli, attribuirà un punteggio massimo pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito e l'ammissione al corso di 20 candidati: a parità di punteggio sarà data priorità al candidato con minore età. Se i posti del Corso scelto dovessero risultare esauriti, il candidato potrà, in caso di disponibilità di posti, chiedere l'iscrizione agli altri corsi. La restante parte dei candidati sarà inserita in una graduatoria di riserva.

Gli esiti saranno comunicati tramite e-mail, sia in caso di idoneità che di esito negativo.

La graduatoria definitiva sarà pubblicata sul sito www.itsagroalimentarecalabria.it

ART. 6 DOCENTI E PARTENARIATO ATTIVATO

I docenti saranno al 60% esperti del mondo del lavoro e delle professioni in possesso del diploma di laurea vecchio ordinamento, oppure del diploma di laurea magistrale nuovo ordinamento, o del diploma di laurea specialistica nuovo ordinamento ed esperienza professionale, almeno quinquennale, nella materia in oggetto dell'Unità Formativa per la quale si candidano oppure, in possesso di diploma di istruzione superiore ed esperienza professionale post-diploma, almeno decennale, nel settore/disciplina oggetto della docenza.

Il 10% dei docenti proverrà da Enti della Formazione Professionale in possesso del diploma di laurea vecchio ordinamento, oppure del diploma di laurea magistrale nuovo ordinamento, o del diploma di laurea specialistica nuovo ordinamento.

Per il 30% saranno ci saranno docenti universitari delle aree disciplinari dei percorsi didattici identificati.

La PINTA coinvolgerà le aziende del settore per garantire l'alternanza tra didattica e lavoro finalizzata allo sbocco occupazionale.

Le aziende contribuiranno alla didattica mediante docenze e metteranno a disposizione strutture, strumenti, laboratori e figure aziendali qualificate.

ART. 7 CERTIFICAZIONI

A conclusione del Corso sarà rilasciato Il Diploma di Tecnico Superiore previo superamento delle prove di verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che abbiano frequentato il percorso per almeno l'80% della sua durata complessiva.

Il titolo di Tecnico superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM. 25 gennaio 2008: fa riferimento al V° livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.

Sono riconosciuti Crediti Formativi Universitari (CFU) per l'accesso alle Università, sulla base dei regolamenti didattici delle Università.

In virtù della sottoscrizione della Convenzione nazionale (*adottata con delibera del Cons. Naz. .034-2018 del 6.8.2018*) sottoscritta tra il Collegio nazionale dei periti agrari e dei periti agrari laureati e la Rete delle Fondazioni ITS ambito agroalimentare -di cui fa parte la PINTA- il Diploma ITS è riconosciuto come assolvimento del periodo di tirocinio per l'ammissione all'esame di abilitazione all'esercizio alla professione di perito agrario e perito agrario laureato.

- **Certificazione linguistica pari almeno al livello B1 ed ente certificatore**

- **patente ECDL**

Congiuntamente al Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal MIUR, i tecnici superiori conseguiranno la Certificazione linguistica B1 e la Certificazione informatica ECDL

- **ulteriori certificazioni**

La Fondazione PINTA ha sottoscritto un Protocollo d'intesa con l'Università di Reggio Calabria Facoltà di Agraria per il riconoscimento di crediti formativi universitari in conformità a quanto disciplinato dal decreto attuativo di cui all'articolo 14, comma 3, della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e dalla legge 107/2015.

ART. 8 VERIFICHE E RILASCIO TITOLO FINALE

Il Corso prevede verifiche intermedie sviluppate in itinere durante il Corso.

Tra le modalità di verifica è prevista la simulazione di situazioni lavorativo professionali e/o di colloqui.

Prova finale

Il Corso si conclude con l'esame finale di verifica delle competenze acquisite, condotto da una Commissione d'esame costituite in modo da assicurare la presenza di rappresentanti della scuola, dell'università, della formazione professionale ed esperti del mondo del lavoro.

Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato il percorso formativo ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva.

La prova finale prevede tre prove: la prima prova teorico-pratica concernente la trattazione e la soluzione di un problema tecnico scientifico; la seconda prova scritta valuterà le competenze e le abilità del contesto tecnologico del corso e consisterà in n. 30 domande a risposta chiusa. La prova orale verterà su un project work.

Per la prova teorico – pratica: max 40 punti e minimo 24;

Per la prova scritta: max 30 e minimo 18;

Per la prova orale: max 30 e minimo 18.

La verifica delle competenze si intende positivamente superata quando l'allievo abbia ottenuto almeno il punteggio minimo in ciascuna delle tre prove.

Il Diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca previa verifica delle competenze acquisite e superamento dell'esame finale.

ART. 9 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le modalità di partecipazione e la gestione delle domande di iscrizione si atterranno alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili di cui all'art. 4, comma 1, lett. d, nonché art. 26 del decreto legislativo n. 196/2003. I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione sono trattati esclusivamente per le finalità di gestione del presente Bando e delle altre attività della Fondazione. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

Crotone, 23.03.2023

Il Presidente

Maria Bruni

