



ITS TE.LA. Territorio del Lavoro

Istituto Tecnico Superiore per il Made in ITALY – Sistema Agroalimentare

BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE:

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali specializzato in agritech e smart agri-food 4.0 – *Acronimo: Agri-Food Tech 4.0*

AmMESSO a finanziamento con D.D. n. 534 del 12/06/2023 POR Campania FSE 2021/2027

Priorità 2 - Ob. Specifico ESO4.6 – Azione 2.f.11 Codice Ufficio 15 - C.U.P. B51I23000820006 – Titolo progetto "TE.LA. – Territorio del lavoro"

1. Profilo professionale

Il "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali specializzato in agritech e smart agri-food 4.0" è in possesso di competenze tecnico-professionali che gli consentono di programmare le diverse fasi di lavoro del processo produttivo alimentare, gestire il processo di approvvigionamento di materie prime e risorse, progettare l'impianto di coltivazione, monitorare i processi/output aziendali, in base ai protocolli vigenti e alle disposizioni di legge, gestire il sistema di certificazione e tracciabilità dei prodotti, predisporre il piano di controllo qualità, applicare strumenti e tecnologie di remote sensing, analizzare gli elementi di automazione industriale e le procedure dei sistemi robotizzati, applicare strumentazioni e tecniche di agricoltura rigenerativa finalizzate a conservare e ripristinare i terreni agricoli e il loro ecosistema.

2. Sbocchi occupazionali

Il "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali specializzato in agritech e smart agri-food 4.0" opera nel settore agricolo ed agroalimentare. In detto ambito risultano centrali i processi artigianali di produzione e trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, senza tralasciare altri importanti aspetti quali il miglioramento salutistico del consumatore finale, l'eco-sostenibilità delle tecnologie e delle metodiche proposte, la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti. Con le competenze acquisite è in grado di inserirsi in imprese che producono, lavorano, trasformano, distribuiscono e commercializzano generi agro-alimentari apportando innovazioni tecnologiche e ottimizzando le linee di intervento.

3. Articolazione e durata

Il corso, biennale, ha una durata di 2.000 ore, erogate nell'arco di 4 semestri. Il percorso è strutturato in Unità Formative declinate in 1.400 ore di aula/laboratorio e 600 ore di stage. È consentito un numero massimo di assenze non superiore al 20% del monte ore totale di ciascuna annualità. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi d'ufficio dal corso. La docenza è affidata per almeno il 50 % ad esperti di aziende del settore.

4. Sede del corso

Le attività formative si svolgeranno presso la sede didattica della Fondazione in Via Raffaele Fatigati, 10 Salerno e presso le sedi/laboratori dei soci fondatori. Le attività di stage si svolgeranno presso le aziende socie della Fondazione e/o altre aziende della filiera dell'Agroalimentare.

5. Caratteristiche dei destinatari e requisiti di accesso

Il corso è rivolto a 25 allievi di età compresa i tra 18 e i 35 anni - non compiuti alla data di scadenza del bando - inattivi, inoccupati, disoccupati, occupati, studenti, docenti ed operatori del sistema integrato di istruzione, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ovvero di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di istruzione e formazione tecnica superiore. In coerenza con la programmazione comunitaria 2021/2027 saranno garantite le pari opportunità di genere, la sostenibilità ambientale e sociale ed il contrasto a ogni forma di discriminazione.



6. Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore totale previsto. Gli allievi che supereranno tale limite sono esclusi dal corso e non ammessi all'esame finale. La partecipazione al percorso formativo è completamente **GRATUITA**. Secondo le disponibilità di bilancio, saranno altresì attivate misure per favorire la partecipazione degli allievi, applicate secondo la normativa vigente.

7. Modalità per l'iscrizione

Il modulo per la domanda di partecipazione alle selezioni è scaricabile dal sito web della Fondazione <https://itstela.it/> e dai siti www.regione.campania.it e www.fse.regione.campania.it. La domanda, compilata esclusivamente secondo le modalità previste, dovrà pervenire unitamente alla copia del documento di identità in corso di validità; del Curriculum Vitae in formato europeo firmato e datato; autocertificazione dei titoli di studio conseguiti entro e non oltre **le ore 12.00 del 20/10/2023** secondo una delle seguenti modalità:

- mediante posta elettronica, in formato PDF, all'indirizzo PEC itstela@pec.it
- mediante posta elettronica, in formato PDF, all'indirizzo segreteria@itstela.it, la cui ricezione sarà validata attraverso una mail di riscontro attestante l'accoglimento dell'istanza;
- consegna a mano, dalle ore 09.00 alle ore 16.30 dal lunedì al venerdì presso la sede legale della Fondazione ITS TE.LA., sita in Via Madonna di Fatima, 194 - 84129 Salerno;
- mediante raccomandata A/R indirizzata a: Fondazione ITS TE.LA. Fondazione ITS TE.LA., Via Madonna di Fatima, 194 - 84129 Salerno (non farà fede il timbro postale);

8. Selezioni

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 5 e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 7 del presente bando. La fase di selezione si svolgerà presso la sede dell'ITS TE.LA. in Via Madonna di Fatima, 194, 84129 Salerno o, all'occorrenza, altra sede idonea.

I candidati saranno valutati da una Commissione che attribuirà un punteggio ai titoli e alle esperienze (max 20 punti) secondo lo schema che segue e sosterranno una prova scritta (max 30 punti) e un colloquio individuale motivazionale (max 50 punti).

I titoli sono valutati secondo il criterio seguente:

- Certificazione di inglese e/o informatiche 5 punti
- Esperienze di tirocinio/lavoro nel settore 5 punti
- Voto del diploma 5 punti
- Titoli aggiuntivi oltre al diploma 5 punti

La prova scritta consisterà in 30 domande a risposta multipla afferenti ai seguenti ambiti:

- Lingua inglese
- Informatica
- Conoscenze di base attinenti al percorso formativo
- Capacità logico/deduttive

La commissione sarà costituita da:

- Rappresentanti della Regione Campania
- Esperti di selezione/psicologo/Hr manager
- Rappresentanti del corpo docente
- Rappresentanti del Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS TE.LA.
- Esponenti della Governance della Fondazione ITS TE.LA.

L'elenco degli ammessi sarà pubblicato sul sito <https://itstela.it/>. Detta pubblicazione ha valenza di convocazione ufficiale.

La prova scritta si svolgerà il giorno **24 Ottobre**. I **colloqui motivazionali** si terranno nelle giornate a seguire, **a partire dal 26 ottobre**, e verranno comunicati ai candidati a mezzo mail nonché pubblicati sul sito della Fondazione ITS TE.LA. <https://itstela.it/>.



Le date saranno comunque confermate sul sito della Fondazione ITS TE.LA. e tramite e-mail agli iscritti.
L'ammissione dei candidati idonei al corso sarà in ordine di graduatoria, fino all'esaurimento dei posti disponibili.
In caso di parità di punteggio sarà data priorità ai candidati di minore età.
La graduatoria finale con l'indicazione dell'elenco degli ammessi al corso e il calendario delle attività formative saranno pubblicate sul sito <https://itstela.it/>.
Le attività formative in aula avranno inizio **entro e non oltre metà novembre 2023**.
In caso di rinunce, si provvederà allo scorrimento di graduatoria.
Qualora se ne ravvedesse la necessità, si potrà procedere all'estensione del periodo utile alle candidature e ad ulteriori sessioni di selezione.

9. Certificazione finale

Al termine del corso gli allievi che avranno superato gli esami finali, conseguiranno il Diploma di Istruzione Tecnica Superiore, rilasciato dal MIUR ai sensi del D.P.C.M. del 25 gennaio 2008. Al Diploma, valido sul territorio nazionale ed europeo, è riconosciuto il Livello V del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF). Tale titolo costituisce titolo qualificante nei pubblici concorsi. È assicurata la certificazione delle competenze acquisite anche nel caso di mancato completamento del percorso formativo.

10. Ulteriori riconoscimenti

Crediti Formativi Universitari / i crediti acquisiti durante il percorso ITS saranno riconosciuti ai sensi dell'art.14 della Legge n. 240 del 30.12.2010, ai fini del conseguimento della laurea di 1° livello

11. Informazioni

Per qualsiasi informazione sul corso rivolgersi a:
Fondazione ITS TE.LA., Via Madonna di Fatima, 194, 84129 Salerno
Contatti: segreteria@itstela.it - PEC itstela@pec.it - cell: 349 3302864.
Ogni comunicazione inerente al bando sarà pubblicata sul sito <https://itstela.it/>.

12. Trattamento Dei Dati Personali

I Dati forniti per la partecipazione alla selezione indetta con il presente avviso pubblico saranno trattati come da informativa di seguito fornita ex art. 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR General Data Protection Regulation)

1. Titolare del trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali forniti con domanda di partecipazione alla selezione per **"BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE: Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali specializzato in agritech e smart agri-food 4.0 – Acronimo: Agri-Food Tech 4.0"** è la **Fondazione "ITS Area Tecnologica: Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito: Sistema Agroalimentare – TE.LA. – Territorio del Lavoro"** in sigla **"Fondazione ITS TE.LA"** con sede in Salerno alla Via Madonna di Fatima n. 194 presso la sede di Confindustria Salerno, C.F. /P.IVA 95194580650 nella persona del Presidente sig. Sabato D'Amico (di seguito **"Fondazione"**). I riferimenti del Titolare sono i seguenti: Telefono: 3493302864 Mail: segreteria@itstela.it PEC: itstela@pec.it.

2. Categorie di dati trattati.

Tramite la presentazione di domanda di ammissione alla selezione per l'ammissione al corso di istruzione tecnica superiore i partecipanti forniscono dati anagrafici, di indirizzo, di contatto nonché dati relativi alla propria istruzione ed esperienza lavorativa.

3. Finalità e base giuridica.

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati lecitamente dal Titolare ai sensi dell'art. 6 del Regolamento con la finalità di trattamento per obblighi di legge e per l'erogazione di un servizio di istruzione e didattica specialistica.

4. Modalità di trattamento e tempi di conservazione dei dati.

Ai sensi della normativa vigente in materia, i dati personali forniti dai candidati per la partecipazione alla procedura sono raccolti ai soli fini della gestione della procedura, nonché per l'eventuale ammissione ai corsi di formazione superiore indicati da bando ed erogazione del servizio ed eventuali attività didattico-formative connesse nel rispetto delle disposizioni vigenti.



Non è previsto nessun processo decisionale automatizzato. Il Titolare tratterà i dati personali dei partecipanti in forma cartacea e/o mediante strumenti informatici, con logiche strettamente correlate alle finalità stesse e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati nel rispetto della normativa privacy.

Il conferimento dei dati di cui innanzi è obbligatorio ed il rifiuto di fornire gli stessi comporterà l'impossibilità di dar corso alla valutazione della domanda di partecipazione alla selezione, nonché agli adempimenti conseguenti e inerenti alla procedura selettiva.

I dati forniti potranno essere caricati su piattaforme istituzionali per le finalità di cui al presente avviso pubblico nonché per le finalità specifiche perseguite dal Titolare, potranno inoltre essere integrati e/o incrociati, per finalità di gestione del servizio di aggiornamento banche dati e di erogazione dei servizi di didattica e di placement, con altri dati in legittimo possesso da parte della Fondazione o di Enti, Istituzioni, Soci e Partner della stessa, assicurando l'impiego di misure idonee per la sicurezza e la riservatezza dei dati medesimi, nonché l'esattezza, l'aggiornamento e la pertinenza dei dati stessi rispetto alle finalità dichiarate.

I dati personali dei partecipanti saranno conservati in archivio cartaceo/ informatizzato nonché digitalizzato in Cloud. I dati saranno conservati per i tempi strettamente necessari ad espletare le finalità formative della Fondazione e/o quelli previsti dalla normativa vigente.

5. Ambito di comunicazione e diffusione dei dati.

I dati forniti dai partecipanti mediante invio della domanda di ammissione allegata al presente avviso pubblico potranno essere comunicati: - ai dipendenti ed ai collaboratori del Titolare del trattamento specificatamente autorizzati in qualità di Incaricati nell'ambito delle rispettive funzioni, in conformità alle istruzioni ricevute e per il perseguimento delle finalità sopraindicate;

- a eventuali contitolari, nonché soci della Fondazione, Enti, Società, Istituti scolastici ed Istituzioni Partner del Titolare;

- a società o soggetti terzi che potranno trattare dati personali per conto del Titolare in qualità di **"Responsabili Esterni del Trattamento"**, quali, a titolo indicativo: studi professionali, banche ed istituti di credito, società o studi di consulenza legale, società di assicurazione per la prestazione di servizi assicurativi, servizi di comunicazione, posta elettronica, recapito della corrispondenza, servizi tecnici informatici etc.;

- ad Amministrazioni pubbliche, Piattaforme Istituzionali e Autorità di vigilanza e controllo;

Ai soggetti sopra indicati saranno comunicati solo i dati strettamente necessari per l'espletamento delle relative funzioni.

I dati non saranno oggetto di trasferimento al di fuori dell'Unione Europea.

6. Diritti degli Interessati e Modalità di esercizio.

In ogni momento l'interessato potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del GDPR allo stesso applicabili, specificatamente potrà ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, dell'origine dei dati personali, delle modalità del trattamento, della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici, nonché l'aggiornamento, la rettifica ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima dei dati ed il diritto di opporsi al trattamento contattando il Titolare con le seguenti modalità:

- Inviando una raccomandata a/r alla sede legale del **Titolare** in Salerno alla Via Madonna di Fatima n. 194 presso la sede di Confindustria Salerno, oppure inviando un messaggio di posta elettronica al seguente indirizzo: segeretria@itstela.it. Qualora i partecipanti ritenessero che il trattamento che li riguarda violi il Regolamento, può essere sempre esercitato il diritto di **proporre reclamo a un'Autorità di controllo** (nello Stato membro in cui risiedono abitualmente, in quello in cui lavorano oppure in quello in cui si è verificata la presunta violazione).

L'Autorità di controllo italiana è il **Garante per la protezione dei dati personali**, con sede in Piazza Venezia 11, 00186 – Roma (<http://www.garanteprivacy.it/>).

Lì Salerno, 01/08/2023

IL PRESIDENTE
Sabato D'Arrigo