



**Il Fondo Sociale Europeo  
in Friuli Venezia Giulia**  
Programma Operativo Regionale 2014-2020



UN INVESTIMENTO PER IL TUO FUTURO



# **ISTITUTO TECNICO SUPERIORE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY, INDIRIZZO PER L'INDUSTRIA MECCANICA E AERONAUTICA**

## **BANDO PER L'AMMISSIONE AL CORSO ITS**

*Tecnico superiore per la sostenibilità dei prodotti (design e packaging)-*

**TECNICO SUPERIORE PER LA SOSTENIBILITA' DEL PRODOTTO TURISTICO**

## **SERVIZI ALLE IMPRESE**

**Biennio 2020 - 2022**

**Sede operativa presso ISIS "A. Malignani"  
Viale Leonardo da Vinci, 10 – 33100 Udine  
Sede Didattica – ISTITUTO BONALDO STRINGHER o altra sede – Udine  
Tel. e Fax 0432/481859 e-mail: [segreteria@itsmalignani.it](mailto:segreteria@itsmalignani.it)**

## **Art. 1 ISTITUZIONE DEL CORSO**

La Fondazione Istituto Tecnico Superiore Nuove Tecnologie per il Made in Italy, indirizzo per l'Industria Meccanica e Aeronautica con sede presso l'ISIS "A.MALIGNANI" di Udine istituisce, fatte salve le determinazioni della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, per il periodo formativo 2020-2022, n° 1 (un) **corso ITS** biennale Tecnico Superiore per la sostenibilità dei prodotti (design e packaging) – Tecnico Superiore per la sostenibilità del prodotto turistico con rilascio di diploma statale di 5° livello European Qualification Framework, ai sensi del D.P.C.M. 25.01.2008, capo II.

## **Art. 2 FIGURA PROFESSIONALE**

La figura professionale, inserita nell'elenco delle figure nazionali, che il corso si propone di formare è di seguito descritta:

E' un tecnico superiore in grado di intervenire nel processo di ideazione e sviluppo del prodotto turistico secondo un approccio MADE IN ITALY e della sua commercializzazione, con un'attenzione particolare alle strategie di sostenibilità e in un'ottica di miglioramento continuo dell'offerta proposta.

E' specializzato nell'applicazione di metodi e strumenti innovativi e tecnologici per innovare l'offerta turistica e la relativa promozione.

## **Art.3 COMPETENZE**

### COMPETENZE TECNICHE

- Conosce le opportunità del territorio;
- collabora all'ideazione e sviluppo del prodotto turistico, con un approccio mirato alla sostenibilità;
- ricerca e applica le leggi e regolamenti a tutela del Made in Italy adattandole al prodotto turistico.

### COMPETENZE RELAZIONALI E IMPRENDITORIALI

- conosce e applica tecniche di comunicazione efficace e negoziazione per la gestione di reti, anche in contesti internazionali;
- conosce i principi per lo sviluppo di un piano di impresa in ambito turistico;

### COMPETENZE COMMERCIALI

- Applica strategie di marketing per la valorizzazione dei prodotti turistici;
- Organizza attività-fieristiche espositive e turistiche dedicate alla valorizzazione di specificità territoriali, storico-artistiche ed enogastronomiche-

## **Art.4 DURATA DEL CORSO E SUA ARTICOLAZIONE**

La durata del Corso è di quattro periodi didattici suddivisi su due anni:

1° anno – I periodo ottobre 2020 – febbraio 2021;

1° anno – II periodo marzo 2021 – luglio 2021;

2° anno – I periodo ottobre 2021 – febbraio 2022;

2° anno – II periodo marzo 2022 – luglio 2022

Sono previste 2000 ore di attività formativa suddivise in:

- 1240 ore di attività laboratoriali e d'aula
- 760 ore di attività di project work e/o stage in azienda.

Il Comitato Tecnico Scientifico può introdurre adattamenti nella suddivisione del monte ore di cui sopra.

Le attività d'aula e laboratorio si svolgeranno con organizzazione modulare alternando, a seconda delle esigenze didattiche e organizzative, moduli teorici, moduli pratici, esperienze lavorative, di stage o di project work. L'orario giornaliero per le attività d'aula sarà di norma di 5 ore antimeridiane o pomeridiane, mentre sia per l'attività di laboratorio, sia per quella aziendale potrà essere di 8 ore. Le attività formative d'aula potranno svolgersi anche in modalità FAD.

La frequenza è obbligatoria. Per il conseguimento del titolo è necessaria una frequenza pari all'80% delle ore dell'attività formativa, il conseguimento di valutazioni intermedie e di fine modulo positive e il superamento dell'esame di stato di fine corso.

#### **Art. 5 QUOTE DI ISCRIZIONE E DI DIPLOMA**

- L'iscrizione alla **prova di selezione** è gratuita.
- La quota di **iscrizione al corso**, al netto di qualsiasi onere e commissione bancaria, da versarsi solamente in caso di ammissione al corso, è fissata in euro **400,00 per anno formativo**.

La quota annuale può essere suddivisa in due rate di €. 200,00 cad. da versarsi entro il 1 ottobre ed entro il 1 marzo di ogni anno formativo (termini perentori).

Le modalità di versamento saranno comunicate con apposita circolare.

La rinuncia alla frequenza, comunque motivata, esclude il rimborso della quota di iscrizione al corso, eventualmente versata.

Per gli allievi che versano in condizioni economiche certificate da ISEE inferiori o pari a Euro 15.000,00 è prevista l'esenzione dal contributo annuale: Tale richiesta, corredata esclusivamente dal certificato ISEE (contenente la dicitura "Si applica alle prestazioni agevolate per il Diritto allo Studio Universitario") deve essere presentata entro il 15/10 di ogni anno, alla segreteria dell'ITS.

- **tassa annuale regionale per il diritto allo studio:** l'importo dovuto è stabilito annualmente dalla Regione FVG. Gli allievi ITS sono tenuti a versarlo tramite la Fondazione (a titolo esemplificativo nell'anno formativo 2019/21 l'importo della tassa variava tra €. 120,00/160,00 in relazione al reddito dichiarato). Gli allievi sono infatti equiparati a studenti universitari e possono partecipare ai bandi della Agenzia Regionale per il Diritto agli Studi Superiori – Sede di Udine (ARDISS) per borse di studio, servizio mensa, posti alloggio, sconti trasporti (si veda il sito [www.ardiss.fvg.it](http://www.ardiss.fvg.it) per le modalità di accesso ai servizi). Gli estremi del bonifico saranno comunicati con circolare.
- **tassa per la partecipazione agli esami finali e tassa per il diploma:** l'importo dovuto è stabilito dal MIUR e le scadenze di pagamento saranno comunicate dalla Segreteria prima degli esami.

#### **Art. 6 SELEZIONE**

Sono ammessi alla selezione i candidati in possesso di diploma di scuola media superiore quinquennale rilasciato dal Ministero della Pubblica Istruzione e i possessori di titolo di studio straniero riconosciuto equipollente dal MIUR.

L'ammissione dei partecipanti al percorso ITS sarà realizzata attraverso una prova di selezione che si compone di:

- somministrazione di quesiti in forma scritta a risposte multiple (inglese, applicativi informatici ECDL con riferimento anche a Excel, cultura generale anche con riferimenti agli ambiti del profilo)
- colloquio motivazionale

Sono previste due sessioni di selezione, fatte salve diverse disposizioni normative:

- **1<sup>a</sup> sessione di selezione:** la prova è fissata per il **giorno 21 luglio 2020 a partire dalle ore 9.00** presso la sede della Fondazione - V.le L. da Vinci, 10 33100 UDINE;
- **2<sup>a</sup> sessione di selezione:** la prova è fissata per il **giorno 22 settembre 2010 a partire dalle ore 9.00** presso la sede della Fondazione - V.le L. da Vinci, 10 33100 UDINE;
- **ulteriori sessioni di selezione:** qualora dopo le sessioni sopraindicate alcuni posti risultassero ancora disponibili, la Fondazione potrà indire nuove sessioni di selezione le cui date, fermo restando la validità di quanto indicato nel presente bando, saranno pubblicate sul sito della fondazione

La domanda di ammissione al corso, indirizzata al Presidente dell'ITS, dovrà essere redatta sul modulo scaricabile dal sito [www.itsmalignani.it](http://www.itsmalignani.it) e compilata on-line in base alle indicazioni riportate alla sezione Bandi/ammissione studenti del sito [www.itsmalignani.it](http://www.itsmalignani.it)

- **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 20/07/2019** per la 1<sup>a</sup> sessione di selezione
- **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 21/09/2019** per la 2<sup>a</sup> sessione di selezione

Il recapito delle domande rimane ad esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità ove, per qualsiasi motivo, le stesse non pervengano entro il termine previsto dal bando all'indirizzo di destinazione.

#### **Art. 7 CRITERI DI FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA DI AMMISSIONE**

Il numero degli ammessi è fissato in un massimo di 25 allievi per corso.

La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli, crediti, prove e colloquio, cui saranno attribuiti i punteggi di seguito riportati, la cui somma determinerà il punteggio della graduatoria.

#### **Titoli**

Diploma di istruzione secondaria di II grado:

Punti 8: istituti tecnici settore economico, indirizzo Amministrazione, finanza e marketing e Settore Turismo; istituto tecnico indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria; istituti professionali, indirizzo Servizi per l'agricoltura ed i servizi rurali; indirizzo Servizi Commerciali; indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera; istituti tecnici indirizzo grafica; licei

Punti 5: altri diplomi

Votazione riportata all'esame di stato:

Punti 0,20 per ogni voto superiore a 60 (a partire da 60=0; 0,20 punti ogni voto fino ad un punteggio massimo di 8 punti).

#### **Crediti**

Valutazione di altri crediti coerenti all'area disciplinare: fino a 10 punti.

- Certificazioni di competenze professionali rilasciate da enti esterni ( max punti 1.50):  
punti 0.25 per certificazione
- Certificazione competenze informatiche (max punti 1.00):
  - Esame modulo EXCEL ECDL punti 0.25
  - Certificazione ECDL start o altro livello tranne Advanted: punti 0.50
  - ECDL Advanced: punti 0.75.
- Certificazione competenze lingua straniera (max punti 6):
  - Inglese B2: punti 2

- Inglese C1: punti 2
- Seconda lingua straniera: punti 2
- Esperienze stage non curricolari coerenti con il percorso ITS (max punti 1.00)
- punti 0.50 per ogni periodo di 30 giorni

Altre esperienze competenze/esperienze certificate (max 0.50)

### **Prove e colloquio**

Quesiti di lingua inglese	max 8 punti
Quesiti su applicativi informatici ECDL	max 8 punti
Quesiti cultura generale	max 8 punti
Colloquio	max 50 punti

### **Art. 8 COMMISSIONE ESAMINATRICE**

La Commissione esaminatrice è composta dal Presidente dell'ITS, o da suo delegato, e da quattro membri, nominati dal Presidente dell'ITS su proposta del Comitato Tecnico Scientifico.

### **Art. 9 AMMISSIONE E PUBBLICAZIONE GRADUATORIE**

I candidati che nella selezione di luglio conseguono i migliori 10 punteggi complessivi hanno confermato l'accesso ai percorsi ITS all'atto della pubblicazione della graduatoria della 1<sup>a</sup> selezione.

Al termine della seconda selezione verrà redatta una graduatoria comprendente tutti gli altri candidati che hanno partecipato alla prima e seconda selezione.

Eventuali candidati partecipanti alle ulteriori selezioni integrative, saranno inseriti in coda alla graduatoria indicata al precedente capoverso.

La graduatoria della selezione sarà pubblicata contemporaneamente presso la sede dell'ISIS A. MALIGNANI e sul sito internet della Fondazione [www.itsmalignani.it](http://www.itsmalignani.it).

Tale pubblicazione costituisce notifica formale dell'ammissione o meno a frequentare i corsi ed unica forma di pubblicazione con valore di comunicazione legale per i candidati ammessi o esclusi dalla frequenza del Corso. Avverso la graduatoria di ammissione pubblicata e resa pubblica nelle forme sopraindicate è ammesso reclamo alla Commissione giudicatrice da inoltrarsi esclusivamente tramite PEC o Raccomandata a mano entro il termine di perentorio di 5 (cinque) giorni dalla data di pubblicazione della stessa sul sito.

In calce alla comunicazione di pubblicazione della graduatoria sarà indicata la data della sua pubblicazione al fine della decorrenza del termine perentorio di presentazione dei reclami.

La Commissione giudicatrice si pronuncerà sul reclamo stesso entro il termine di 8 giorni decorrenti dalla scadenza del termine per la presentazione dei reclami. Decorso tale termine la graduatoria diverrà definitiva ed inoppugnabile.

In caso di rinuncia di un candidato ammesso al corso, verrà inserito al suo posto il primo dei non ammessi e così via per gli eventuali successivi scorrendo la graduatoria.

Gli ammessi al corso, pena l'esclusione dalla graduatoria e dal diritto alla frequenza del Corso, sono tenuti entro il giorno precedente l'inizio delle attività didattiche a perfezionare la domanda producendo la seguente documentazione:

- diploma di scuola secondaria di 2° grado, o autocertificazione, ai sensi del DPR 445/2000
- fotocopia carta d'identità
- fotocopia codice fiscale
- fotocopia del permesso di soggiorno per studenti extracomunitari
- fotocopia attestati per la valutazione dei crediti (es lingua inglese o ECDL)
- una fototessera
- ricevuta di pagamento del contributo annuale d'iscrizione versato tramite bonifico bancario con la causale ISCRIZIONE ITS SERVIZI ALLE IMPRESE – PRODOTTO TURISTICO 2019/2021- *COGNOME e NOME dell'iscritto*

Gli studenti dei corsi ITS sono tenuti al rispetto delle norme generali sui corsi ITS e FSE nonché del Regolamento delle attività formative vigente durante il corso.

#### **Art. 10 PUBBLICAZIONE CALENDARIO ATTIVITA' FORMATIVE**

La data d'inizio, il calendario delle attività didattiche e tutte le ulteriori informazioni saranno pubblicate sul sito WEB della Fondazione [www.itsmalignani.it](http://www.itsmalignani.it), oltre che affisse all'albo dell'Istituto.

#### **Art. 11 TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Informativa ai sensi dell'art.13 del Codice in materia di protezione dei dati personali (D.L. 30 giugno 2003 n°196) e del Regolamento UE 697/2016. Si informa che i dati personali verranno trattati – direttamente o tramite responsabili -, in conformità con quanto previsto dal D.Lvo 196/2003 e dal Regolamento UE 679/2016, per esclusive esigenze contrattuali e per obblighi di legge e che solo per tali finalità potranno essere comunicati ad enti terzi.

Gli interessati potranno esercitare tutti i diritti previsti dall'art. 13 (2) e da 15 a 21 del Regolamento UE 697/2016

Titolare del trattamento è: Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy, con sede in Udine, viale Leonardo da Vinci 10. Ulteriori informazioni in relazione al trattamento dei Dati Personali sono disponibili all'indirizzo <http://www.itsmalignani.it/privacy-276> e potranno essere richieste in qualsiasi momento al Titolare del trattamento utilizzando gli estremi del contatto: mail: [privacy@itsmalignani.it](mailto:privacy@itsmalignani.it) tel. 0432 481859

**Udine, 08/05/2019**

**Prot. 218/2020**

**f.to IL VICE PRESIDENTE**

Paola Perabò