

Istituto Tecnico Superiore Nuove Tecnologie per il Made in Italy  
indirizzo per l'Industria Meccanica e Aeronautica

cod.Fisc e P.IVA 02629970308

viale Leonardo da Vinci 10 - 33100 UDINE

tel. e fax 0432-481859

e-mail: [segreteria@itsmalignani.it](mailto:segreteria@itsmalignani.it)

Prot. n. 361/18 lgx

Udine, 20 settembre 2018

**Oggetto: AVVISO PUBBLICO per l'inserimento nell'Albo Formatori della Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy indirizzo per l'Industria Meccanica e Aeronautica**

- **Corso ITS 2018 – 2020 "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il Marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali "**

**Art. 1**

La Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy indirizzo per l'Industria Meccanica e Aeronautica istituisce un ALBO FORMATORI per il biennio ITS 2018 – 2020 **"Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il Marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali "** con lo scopo di individuare formatori esperti cui affidare incarichi di docenza per i moduli di seguito elencati:

1^ ANNO FORMATIVO

PRIMO SEMESTRE - SECONDO SEMESTRE

- **MOD 1 Gestione del progetto professionale** durata 4 ore;
- **MOD 2 Lingua inglese** durata 60 ore - Making an independent use of English ore 32; Using English as a technical language ore 28;
- **MOD 3 Informatica livello avanzato** durata 80 ore – La comunicazione attraverso gli strumenti avanzati di office ore 50; I social media ore 30 ;
- **MOD 4 Comunicazione efficace e abilità relazionali** durata ore 80: La comunicazione efficace ore 25 ; Le tecniche di problem solving, Design Thinking ore 24 ; Tecniche di negoziazione adeguate all'interlocutore e all'obiettivo ore 20, Il lavoro in team ore 10
- **MOD 5 Potenziameno competenze per il settore agro-alimentare** durata ore 55: Principi di nutrizione e alimentazione ore 30; Sistema di Gestione Qualità, Sicurezza e ambiente ore 25 ;
- **MOD 6 Tecniche di acquisizione e analisi dei dati** durata 20 ore: Principi di statistica ore 10 , Tecniche di analisi statistica e sociologica dei dati raccolti ore 10
- **MOD 7 Organizzazione aziendale e principi del diritto** durata 86 ore: I principi del diritto, il diritto agro-alimentare durata ore 40 ; Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare ore 30; I principi della sicurezza in azienda (formazione generale e specifica) ore 16.
- **MOD 8 La filiera dell'agro-alimentare e i processi produttivi Anno 1** durata ore 96: Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale ore 24; Tecnologie agrarie e agro-industriali ore 40; Sostenibilità e eco-compatibilità delle filiere agro-alimentari ore 32;

- **MOD 9 Metodologie per la vendita anno 1** durata 112 ore: Comunicazione d'impresa e di prodotto ore 40; Tecniche e strategie di vendita ore 32
- **MOD 10 Il Marketing e l'internazionalizzazione anno 1** durata ore 66: Tecniche di marketing strategico e operativo dei prodotti alimentari ore 66;
- **MOD 11 I sistemi di controllo e qualità** durata ore 32: Sicurezza alimentare e certificazione ISO 2000 ore 32 ;
- **MOD 12 Project work** durata ore 30.

## 2^ ANNO FORMATIVO

### TERZO SEMESTRE - QUARTO SEMESTRE

- **MOD 14 Gestione del progetto professionale** durata 4 ore
- **MOD 15 Lingua inglese** anno 2 durata 60 ore : Using English as a technical language ore 60;
- **MOD 16 Comunicazione efficace e abilità relazionali** anno 2 durata 16 ore: Le tecniche di Problem Solving, Design Thinking ore 16
- **MOD 17 La filiera dell'agroalimentare e I processi produttivi** anno 2 durata 144 ore: Tecnologie agrarie e agroindustriali ore 40; Tecniche di confezionamento ore 24 ; Analisi sensoriale dei prodotti alimentari ore 20 ; Le filiere tipicità del territorio ore 60
- **MOD 18 Metodologie per la vendita** anno 2 durata ore 40: Web marketing , e-commerce ore 40
- **MOD 19 IL Marketing e l'internazionalizzazione anno 2** durata 118 ore: Processi e tecniche per l'internazionalizzazione dei prodotti alimentari ore 68 ; Marketing internazionale , strategie on e off line ore 50
- **MOD 20 I Sistemi di controllo e Qualità** durata ore 64: Certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari ore 40 ; Controllo di qualità dei prodotti alimentari ore 24
- **MOD 21 Gestione dei processi produttivi** durata ore 68: Logistica s Supply Chain Management ore 56; Processi produttivi per la programmazione della produzione e Lean Production ore 12
- **MOD 22 Project work** durata ore 30.

### **Art. 2**

Possono presentare domanda di inserimento in elenco le persone fisiche che, alla data di presentazione della domanda, siano in possesso dei seguenti requisiti giuridici e tecnici, dichiarati in domanda secondo le modalità dell'autocertificazione di cui al Testo Unico D.P.R. 28.12.2000 n° 445:

#### Requisiti giuridici:

- Cittadinanza italiana ovvero di uno degli stati membri dell'Unione Europea, fermo restando il disposto di cui al D.P.C.M. 7.02.1994 e successive modifiche ed integrazioni;
- Godimento dei diritti civili e politici nello stato di residenza: non possono accedere alla selezione coloro che siano esclusi dall'elettorato politico attivo;
- Non avere riportato condanne penali e/o non avere a proprio carico procedimenti penali in corso, tali da determinare situazioni di incompatibilità con eventuali incarichi da espletare.

#### Requisiti tecnici (come specificatamente richiesti nell'allegato B :

- Essere in possesso di laurea o di diploma di scuola media superiore specifico riconosciuto dallo Stato Italiano;
- Se proveniente dal mondo del lavoro, aver maturato almeno 5 anni di esperienza nei settori attinenti le aree disciplinari del corso
- Se proveniente dal mondo della Scuola, Università, Formazione Professionale, aver maturato almeno 5 anni di esperienza di insegnamento nelle aree disciplinari del loro corso.
- altri requisiti (con riferimento al Repertorio degli indicatori di professionalità allegato al Regolamento per la selezione del Personale Docente)

Il personale docente prescelto avrà l'obbligo di:

- programmare il lavoro e le attività inerenti la disciplina che gli sarà affidata, predisponendo il materiale didattico necessario;
- valutare le competenze d'ingresso dei corsisti al fine di poter predisporre eventuali corsi di riallineamento;
- mettere in atto strategie di insegnamento adeguate alle competenze accertate;
- verificare il processo di apprendimento con valutazioni espresse in 30/30 iniziali, in itinere e finali in attuazione al Regolamento delle Attività formative dalla Fondazione) ;
- relazionarsi con il coordinatore del corso per monitorare l'andamento dell'aula;
- compilare l'apposito registro didattico e avere la responsabilità delle firme di ingresso ed uscita degli studenti

### **Art. 3**

L'Albo dei Formatori è costituito in attuazione del Regolamento per la selezione del personale docente adottato dal Consiglio di Indirizzo in data 3 settembre 2015 pubblicato sul sito della Fondazione

### **Art. 4**

Il presente avviso è pubblicato sul sito [www.itsmalignani.it](http://www.itsmalignani.it). Le domande di inserimento all'albo Formatori biennio 2018/2020, nella forma di autocertificazione ai sensi dell'art. 76 del DPR 445 del 28/12/2002, dovranno essere obbligatoriamente compilate on-line accedendo al sito [www.itsmalignani.it](http://www.itsmalignani.it) (BANDI/SELEZIONE DOCENTI) entro le ore 24 del 30° giorno successivo a quello della pubblicazione del Bando, pena l'esclusione dall'Albo dei formatori utilizzato per l'individuazione dei docenti degli insegnamenti da attivarsi nel Primo semestre del biennio formativo. Eventuali domande pervenute successivamente a tale data saranno ritenute utili per gli aggiornamenti periodici dell'Albo dei Formatori previsti entro i trenta giorni che precedono l'inizio del singolo semestre didattico successivo al primo.

Contestualmente alla compilazione on-line della domanda di inserimento nell'albo formatori, e in ogni caso tassativamente entro il termine indicato nel paragrafo precedente, pena la non validità della domanda, il richiedente dovrà caricare on line i seguenti documenti:

fotocopia di un documento di identità,

Fotocopia del CF

Curriculum professionale aggiornato e dettagliato, redatto tassativamente in formato europeo (Europass) dal quale si evincano la carriera degli studi, le esperienze compiute e l'eventuale possesso dei requisiti che possono determinare assegnazione di punteggio in attuazione al Regolamento per la selezione del personale docente pubblicato sul sito sez. Trasparenza

### **Art. 5**

L'inserimento nell'Albo Formatori della Fondazione costituisce requisito indispensabile per poter svolgere attività di tipo didattico formativo dalla Fondazione ITS.

**L'inserimento nell'Albo Formatori non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione di attribuzione di incarichi di qualsiasi tipo.**

### **Art. 6**

Non saranno accettate le domande che non rispondono ai requisiti del presente Avviso.

### **Art. 7**

La selezione avviene tramite analisi della documentazione inviata, fatta salva la possibilità per il GAF di approfondire le informazioni sul profilo professionale del candidato tramite colloquio e/o prova pratica.

L'elenco dei formatori inseriti nell'Albo è pubblicato sul sito.

Ai docenti individuati è fatto obbligo di prendere parte alla formazione formatori eventualmente organizzata dalla Fondazione.

### **Art. 8**

I nominativi dei formatori individuati per l'incarico di insegnamento saranno pubblicati sul sito [www.itsmalignani.it](http://www.itsmalignani.it)

#### **Art. 9**

Il formatore che, inserito nell'Albo Formatori, presti la sua attività per conto della Fondazione, sarà inserito in un sistema di valutazione basato su criteri proposti dal Comitato Tecnico Scientifico ed approvati dal Consiglio di Indirizzo della Fondazione. Le indicazioni fornite da tale sistema costituiranno elemento di valutazione nell'attribuzione di successivi incarichi.

#### **Art. 10**

La Fondazione ITS si riserva la facoltà di cancellare il nominativo di un Formatore dall'Albo qualora vengano a mancare i requisiti di ordine generale, ovvero nel caso in cui un Formatore si sia reso responsabile di grave inadempimento, negligenza o ritardi nell'espletamento degli incarichi svolti per conto della Fondazione. La cancellazione avverrà su delibera del Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione e previo contraddittorio con l'interessato.

#### **Art. 11**

Il Formatore potrà in qualsiasi momento richiedere volontariamente, dietro presentazione di formale istanza, che il suo nominativo venga cancellato dall'Albo Formatori della Fondazione.

#### **Art. 12**

L'attribuzione dell'insegnamento verrà comunicata via e-mail. Le caratteristiche del contratto verranno concordate con ciascun docente in relazione alla sua posizione professionale. Il numero delle ore di insegnamento assegnate potrà subire modifiche rispetto a quelle indicate nel bando in attuazione di modifiche nel quadro orario degli insegnamenti deliberato dal Comitato Tecnico Scientifico durante il percorso formativo.

#### **Art. 13**

Per i trattamenti economici si farà riferimento, come da disposizioni impartite dal MIUR, alla circolare n. 2 del 2 Febbraio 2009 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, al Regolamento e alla Normativa FSE emanate dalla Regione Friuli Venezia Giulia, come previsto dal Bando e di norma il compenso orario sarà compreso tra € 25,00 e € 40,00 imponibili al netto IVA e eventuali

#### **Art. 14**

I dati personali forniti saranno trattati, esclusivamente per le operazioni connesse alla costituzione dell'Albo Formatori, secondo le disposizioni dell'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 679/2016

#### **Art. 15**

Gli interessati possono presentare eventuale reclamo al GAF entro i tre giorni successivi alla data di pubblicazione sul sito della Fondazione.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Segreteria ITS

viale Leonardo da Vinci 10 - 33100 UDINE

tel. e fax 0432-481859

[info@itsmalignani.it](mailto:info@itsmalignani.it) o [segreteria@pec.itsmalignani.it](mailto:segreteria@pec.itsmalignani.it)

Il Presidente  
ing. Gianpietro Benedetti

f.to II Vice Presidente dr.ssa Maria Grimaldi

## **Definizioni e sigle**

### **Laurea specifica coerente con la materia o settore disciplinare (laurea triennale/magistrale)**

- 2.1.A a Classe di laurea Ingegneria Civile e ambientale L7; Ingegneria dell'informazione L8, Ingegneria Industriale L9; LM 20; LM 23, LM 25; LM 28; LM 29; LM 31, LM 33; LM 53; LM 26
- 2.1.A.b Classe di laurea Scienze e Tecniche dell'edilizia L 23, Disegno industriale L 4 (2.1.A.b 1 ingegneria Edile/Civile)
- 2.1.B Classe di laurea Scienze matematiche L35, LM 40 (Matematica)
- 2.1.C Classe di laurea Scienze e Tecnologie informatiche L 32, LM 18, LM 32 (Informatica)
- 2.1.D Classe di laurea in mediazione linguistica L12; LM 37 (Lingue straniere inglese)
- 2.1.E Classe di laurea dell'economia e della gestione aziendale L 18, LM 56, LM 77 , (Economia e Commercio; Scienze economico e aziendali)
- 2.1.F Infermieristica
- 2.1.G Accademia militare/aeronautica
- 2.1.H Classe di laurea Scienze Politiche e delle relazioni internazionali L36; LM 62 (Scienze Politiche)
- 2.1.I Classe di laurea Scienze e Tecnologie Fisiche L30; Fisica LM17 (Fisica)
- 2.1. L Classe di laurea Scienze dei servizi giuridici L 14 (Giurisprudenza)
- 2.1. M Classe di laurea LM 4 Architettura e ingegneria edile-architettura; LM 12 (Architettura, Design);
- 2.1. N Classe di laurea in Scienze e tecniche psicologiche L 24 ; LM 51(Psicologia)
- 2.1. O Laurea in ISIA/Accademia delle Belle Arti
- 2.1. Q Classe di laurea in Sociologia e ricerca sociale LM 88 (Sociologia)
- 2.1. R Classe di laurea Scienze e tecnologie Chimiche L27, LM 22; LM 54 (Chimica)
- 2.1. S Classe di laurea in Scienze e tecnologie agrarie LM69 (Scienze agrarie)
- 2.1. T Scienze Naturali
- 2.1. U Scienze geologiche
- 2.1. V Classe di laurea Scienze statistiche LM 82( Statistica)
- 2.1. Z Classe di laurea Scienze dello spettacolo e della produzione multimediale LM 65
- 2.1. W Classe di laurea Scienze della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità LM 59, LM 20 (Scienze della comunicazione) o titoli di laurea equivalenti/equipollenti
- 2.1. J Classe di laurea in Lettere (L 10)
- 2.1. K Classe di laurea in Scienze della nutrizione umana (LM 61), Scienze e tecnologie alimentari (LM-70), Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio (LM-75),

### **Diploma tecnico di perito industriale**

- 2.2.A Meccanico (\*);
- 2.2.B Elettronica e telecomunicazioni(\*);
- 2.2.C Elettrotecnica ed automazione(\*);
- 2.2.D Costruzioni aeronautiche (\*);
- 2.2.E altri diplomi di perito tecnico (\*);
- 2.2.F altri diplomi
  - 2.2.I perito edile/geometra
- 2.2. G perito aziendale

- Docente esperto proveniente dall'Università/Ente di ricerca cod. 1.1 A, B
- Esperto proveniente dal mondo del lavoro cod. 1.2.A,B,C
- Docente di scuola secondaria di secondo grado cod.1.3 A, B

## Ulteriori titoli valutabili

### 2.3 Titoli post laurea

- 2.3.A Master coerente con la materia o settore disciplinare
- 2.3.B Dottorato di ricerca con la materia o settore disciplinare
- 2.3.C altro titolo coerente con la materia o settore disciplinare

### 3 ESPERIENZE DI PROGETTAZIONE/ESECUZIONE/COORDINAMENTO DIDATTICO IN PROGETTI DI RILIEVO NAZIONALE/INTERNAZIONALE

- 3.1 Progetti/Concorsi nazionali di ambito tecnico in collaborazione con aziende
- 3.2 Progetti/Concorsi europei di ambito tecnico in collaborazione con aziende
- 3.3 Corsi ITS
- 3.4 Corsi IFTS
- 3.5 Progetti/Concorsi nazionali di ambito tecnico
- 3.6 Progetti/Concorsi europei di ambito tecnico
- 3.7 Collaborazioni/accreditamento presso Enti terzi di certificazione

### 4. ALTRI TITOLI

- 4.1. Residenza in paese estero
- 4.2. Residenza in altra regione
- 4.3 Lavoro prevalente in paese estero
- 4.4 Lavoro prevalente in altra regione
- 4.5 Collaborazioni scientifiche su tematiche coerenti con l'insegnamento richiesto
- 4.6 Pubblicazioni su tematiche coerenti con l'insegnamento richiesto
- 4.7 Licenze/attestati di volo (ENAC, EASA etc)
- 4.8 Curriculum validato da ENAC

### 5 ALTRI REQUISITI PROFESSIONALI

- 5.1 Certificazioni conseguita presso enti terzi in ambito tecnico/sicurezza
- 5.2 Insegnamento in corsi per il conseguimento di certificazione in ambito tecnico di enti terzi
- 5.3 Certificazioni conseguita in ambito linguistico (lingua straniera inglese)
- 5.4 Insegnamento in corsi per il conseguimento di certificazioni in ambito linguistico (lingua inglese) di enti Terzi
- 5.5 Informatic/Thecnical Skill
- 5.6 Use of English In teaching (documentato da attestato B2, CEO, corso CLIL o corrispondenti.)

### 6. ALTRI REQUISITI PRESENTATI DAL RICHIEDENTE L'INSERIMENTO NELL'ALBO DEI FORMATORI

- 6.1 Altra documentazione coerente con l'insegnamento per cui viene presentata la richiesta di inserimento nell'albo dei formatori

## A. PARTE SECONDA: LA VALUTAZIONE

<b>1. SETTORI DI APPARTENENZA (1.1, 1.2,1.3)</b>	In Possesso/Non in possesso Non comporta punteggio	Costituisce requisito inderogabile
<b>2. TITOLO DI STUDIO ( 2.1, 2.2)</b>	In Possesso/Non in possesso Non da' punteggio	Costituisce requisito inderogabile
<b>2. TITOLO DI STUDIO (2.3)</b>	Valutazione qualitativa e quantitativa	Fino a 5 punti
<b>3. ESPERIENZE DI PROGETTAZIONE etc (3.1, 3.2, 3.5, 3.6)</b>	Valutazione qualitativa e quantitativa	Fino a 20 punti
<b>3. ESPERIENZE DI PROGETTAZIONE etc (3.3, 3.4)</b>	Valutazione qualitativa e quantitativa	Fino a 20 punti
<b>3. ESPERIENZE DI PROGETTAZIONE etc (3.7)</b>	Valutazione qualitativa e quantitativa	Fino a 15 punti