

AVVISO PER L'AMMISSIONE A PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE DEL SETTORE AGROALIMENTARE REALIZZATI DALLA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD ACADEMY

I T S A C A D E M Y

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

<i>Soggetto Attuatore</i>	FONDAZIONE I.T.S. AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE (ITS TECH&FOOD) Codice meccanografico EM00000003 Via Martiri di Cefalonia, 14 - 43017 San Secondo Parmense (PR)
<i>Fonte di finanziamento</i>	Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)” del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall’Unione Europea – Next Generation EU. Misura 2 – Potenziamento dell’offerta formativa degli ITS Academy M4C1I1.5 - Sviluppo e riforma degli ITS
	Decreto di riparto delle risorse per il potenziamento dell’offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori “ITS Academy” nell’ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS) del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall’Unione Europea – Next Generation EU Misura 2 – Potenziamento dell’offerta formativa degli ITS Academy (m_pi.AOOGABMI. Registro Decreti. R.0000096- 26-05-2023)
<i>Avviso/Decreto</i>	Potenziamento dell’offerta formativa ITS Academy (M4C1I1.5-2023-1242)
<i>Codice CUP</i>	I34D23002490006
<i>Codice Progetto</i>	M4C1I1.5-2023-1242-P-27392
<i>Titolo Progetto</i>	ITS TECH & FOOD ACADEMY: FORM LEARNING TO WORK Servizi di orientamento e formazione per le professioni del settore agroalimentare
<i>Intervento</i>	M4C1I1.5-2023-1242-1342 Incremento dell’offerta formativa delle Fondazioni “ITS Academy”
<i>Attività</i>	A.2 - Percorsi formativi di V livello EQF da 2.000 ore Percorsi formativi finalizzati al conseguimento del relativo diploma di specializzazione, in particolare collegati ai settori funzionali all’adeguamento delle competenze 4.0 e a settori di sviluppo strategici all’interno delle aree tecnologiche, di durata pari a 4 semestri (2.000 ore)
<i>Area tecnologica</i>	Nuove tecnologie per il made in Italy Tecnologica 4 - Sistema Agroalimentare Ambito 4.1 - Agroalimentare
<i>Titoli dei percorsi e luogo di svolgimento (città)</i>	TECNOLOGIE PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE (Parma) DIGITAL MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI (Reggio Emilia) SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI (Parma) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NEL SISTEMA ALIMENTARE (Bologna) TRANSIZIONE DIGITALE 4.0 NELL’AGROALIMENTARE (Parma) DIGITALIZZAZIONE E SOSTENIBILITÀ IMPRESA AGRICOLA (Bologna) GESTIONE PRODUZIONI TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI (Cesena)
<i>Biennio</i>	2024-2026

VISTI

- La legge di riforma n. 99 del 15 luglio 2022 *Istituzione del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore* pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 26 luglio 2022 e i relativi Decreti attuativi tra cui, in particolare:
 - Decreto Ministeriale n. 88 del 17 maggio 2023 - *Disposizioni in merito ai criteri e alle modalità per la costituzione e i compensi delle commissioni delle prove di verifica finale delle competenze acquisite da parte di coloro che hanno seguito con profitto i percorsi formativi degli Istituti tecnologici superiori (ITS Academy); alle indicazioni generali per la verifica finale delle competenze acquisite e per la relativa certificazione, nonché ai modelli di diploma di specializzazione per le tecnologie applicate e il diploma di specializzazione superiore per le tecnologie applicate ai sensi degli articoli 6, comma 2, e 5, comma 2 della legge 15 luglio 2022, n. 99;*
 - Decreto Ministeriale n. 203 del 20 ottobre 2023 - *Disposizioni concernenti le aree tecnologiche, le figure professionali nazionali di riferimento degli ITS Academy e gli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico-professionali - Con il presente Decreto Ministeriale si individuano in relazione ai percorsi formativi di ciascun ITS Academy: a) le aree tecnologiche di riferimento; b) le figure professionali nazionali di riferimento, in relazione a ciascuna area tecnologica e agli eventuali ambiti in cui essa si articola a livello nazionale; c) gli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico-professionali in relazione a ciascuna figura professionale e agli eventuali profili in cui essa si articola, classificati in termini di macro-competenze in esito; d) i diplomi rilasciati a conclusione dei percorsi formativi;*
 - Decreto Ministeriale n. 259 del 30 dicembre 2023 - *Riforma del sistema di formazione terziaria (ITS): disposizioni sulla fase transitoria - Pubblicato il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito n. 259 del 30 dicembre 2023 con cui vengono definite le disposizioni in merito alla fase transitoria della durata di tre anni dalla data di entrata in vigore della legge 15 luglio 2022 n. 99.*
- il Regolamento UE n. 2021/241 del 12 febbraio 2021, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza;
- il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), approvato con decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificato all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21 del 14 luglio 2021;
- a Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Riforma 1.2 “Riforma del sistema di formazione terziaria (ITS)” del PNRR;
- in particolare, la Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)” del PNRR, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU;
- Il Decreto n. 96 del 26 maggio 2023 *Decreto di riparto delle risorse per il potenziamento dell’offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori “ITS Academy” nell’ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS) del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall’Unione Europea – Next Generation EU. Misura 2 - Potenziamento dell’offerta formativa degli ITS Academy e le relative Istruzioni Operative.*

CONSIDERATO CHE

- la citata Riforma mira a semplificare il modello organizzativo e didattico, aumentare il numero degli istituti e degli iscritti, migliorare la qualità del collegamento con la rete degli imprenditori nei territori, al fine di colmare il disallineamento tra domanda e offerta di lavoro;
- la Fondazione ITS TECH&FOOD Academy è risultata aggiudicataria di Fondi PNRR per la realizzazione del progetto “*ITS TECH&FOOD ACADEMY: FORM LEARNING TO WORK - Servizi di orientamento e formazione per le professioni del settore agroalimentare*”, finalizzato all’incremento dell’offerta formativa della Fondazione ITS TECH&FOOD Academy per raggiungere il target assegnato ovvero il raddoppio del numero degli studenti iscritti entro il 31/12/2025;
- il progetto è finanziato nell’ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 Istruzione e ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell’offerta dei servizi all’istruzione: dagli asili nido all’Università - Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)”, finanziato dall’Unione europea – NextGenerationEU, finalizzato al potenziamento dei laboratori degli Istituti Tecnologici Superiori - ITS Academy - Codice avviso: M4C1I1.5-2023-1242;
- in data 06/12/2023 è stato sottoscritto il relativo contratto di finanziamento tra Fondazione ITS TECH&FOOD Academy, Area Tecnologica Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Ambito Settoriale Regionale Agroalimentare rappresentato da Massimo Ambanelli, in qualità di presidente e legale rappresentante, e il Ministero dell’Istruzione e del Merito, rappresentato dalla Dott.ssa Simona Montesarchio, Direttore generale e coordinatrice dell’Unità di missione per il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza;

- l'accertamento dei contributi è stato formalizzato con la delibera della Giunta Esecutiva n° 4 del 22/01/2024;
- la Dott.ssa Francesca Caiulo ricopre la funzione di RUP del Progetto;

**LA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD ACADEMY
INDICE LA PRESENTE PROCEDURA DI AMMISSIONE
A PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE DEL SETTORE AGROALIMENTARE**

Art. 1 – PERCORSI FORMATIVI

La FONDAZIONE "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE (d'ora in poi, più brevemente, ITS Academy) istituisce sette percorsi di Istruzione Tecnica Superiore per potenziare e ampliare la formazione professionalizzante di tecnici superiori con elevate competenze tecnologiche e tecnico-professionali, al fine di:

- contribuire in modo sistematico a sostenere le misure per lo sviluppo economico e la competitività del sistema produttivo, colmando progressivamente la mancata corrispondenza tra la domanda e l'offerta di lavoro, che condiziona lo sviluppo delle imprese, soprattutto piccole e medie;
- assicurare, con continuità, l'offerta di tecnici superiori a livello post-secondario in relazione alle aree tecnologiche considerate strategiche nell'ambito delle politiche di sviluppo industriale e tecnologico e di riconversione ecologica.

I percorsi formativi afferiscono alle “Nuove tecnologie per il made in Italy” e, nello specifico, al “Settore agroalimentare”. Prendono a riferimento figure professionali definite, a livello nazionale, dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, opportunamente declinate, a livello territoriale, in profili in relazione alle specifiche competenze ed applicazioni tecnologiche richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, in ogni caso riferibili alle specifiche esigenze di situazioni e contesti differenziati. Saranno realizzati presso le sedi didattiche dell'ITS Academy ubicate a Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Cesena. Sono di seguito, sinteticamente, descritti:

FOOD TECH	
<i>Titolo del percorso</i>	Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare
<i>Sede didattica del corso</i>	Parma
<i>Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)</i>	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)
<i>Compiti ed attività</i>	Ha competenze per analizzare il prodotto alimentare, controllando le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti e per gestire i processi industriali di trasformazione e i relativi standard tecnologici, riferibili alle filiere lattiero-casearia, della lavorazione di carni fresche e stagionate, delle conserve ittiche e vegetali, di cereali, pasta e prodotti da forno e quella dei vini e delle bevande.
<i>Aree di inserimento professionale prevalenti</i>	Programmazione e gestione della produzione, Controllo e Assicurazione Qualità, Supply chain management

FOOD MARKETING	
<i>Titolo del percorso</i>	Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari
<i>Sede didattica del corso</i>	Reggio Emilia
<i>Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)</i>	Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari (4.1.3)
<i>Compiti ed attività</i>	Ha competenze per analizzare i mutamenti della domanda e per gestire la commercializzazione dei prodotti alimentari nel loro legame con il territorio, le specialità delle filiere del Made in Italy, di cui promuove, anche a livello internazionale ed utilizzando le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce, la qualità e gli elevati standard di sicurezza e di tracciabilità, di cui possiede un'approfondita conoscenza.
<i>Aree di inserimento professionale prevalenti</i>	Commerciale, Marketing, Acquisti, Logistica e Distribuzione Organizzata

FOOD DEVELOPMENT

<i>Titolo del percorso</i>	Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari
<i>Sede didattica del corso</i>	Parma
<i>Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)</i>	Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi (4.1.5)
<i>Compiti ed attività</i>	Migliora l'aspetto salutistico e nutrizionale dei prodotti alimentari per soddisfare le mutate esigenze dei consumatori; sviluppa alimenti funzionali partendo da ingredienti tradizionali e innovativi; sviluppa prodotti sostenibili, riducendo l'impatto ambientale del processo produttivo, grazie anche all'individuazione delle più idonee soluzioni di packaging.
<i>Aree di inserimento professionale prevalenti</i>	Ricerca e sviluppo, Controllo e assicurazione qualità, Produzione

FOOD SUSTAINABILITY

<i>Titolo del percorso</i>	Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare
<i>Sede didattica del corso</i>	Bologna
<i>Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)</i>	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)
<i>Compiti ed attività</i>	Opera per rilevare, monitorare e descrivere realtà ambientali produttive individuando modalità per la valorizzazione territoriale e l'ottimizzazione delle risorse. Gestisce i processi di certificazione ambientale della filiera. Promuove e controlla sia l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-alimentari, sia le innovazioni tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici.
<i>Aree di inserimento professionale prevalenti</i>	Ricerca e sviluppo, Produzione, Controllo qualità, Economia circolare e sostenibilità ambientale

DIGITAL FACTORY

<i>Titolo del percorso</i>	Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare
<i>Sede didattica del corso</i>	Parma
<i>Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)</i>	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)
<i>Compiti ed attività</i>	Sa gestire la digitalizzazione di linee produttive integrando impianti di produzione e sistemi di controllo. E' formato per la conduzione e manutenzione avanzata di impianti automatici digitalizzati impiegati nell'industria alimentare. Conosce le ultime frontiere della Supply Chain e della logistica distributiva in ambito agroalimentare, con particolare riferimento alle applicazioni digitali in chiave 4.0. Favorisce il passaggio all'impresa data-driven, gestendo la raccolta e l'utilizzo sistematico dei dati digitali e trasformandoli in informazioni a valore aggiunto.
<i>Aree di inserimento professionale prevalenti</i>	ICT, Produzione, Logistica

FARM MANAGER

<i>Titolo del percorso</i>	Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola
<i>Sede didattica del corso</i>	Bologna
<i>Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)</i>	Tecnico superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari (4.1.6)
<i>Compiti ed attività</i>	Si occupa di pianificazione, monitoraggio e gestione delle attività dell'azienda agricola, anche multifunzionale; innovazione e miglioramento della qualità dei prodotti; innovazione e ottimizzazione dei processi, riduzione dello spreco di risorse e applicazione dei principi dell'economia circolare, a partire dalla valorizzazione degli scarti. produzione di energie rinnovabili ricavate dai processi agricoli (biogas, agri-fotovoltaico, ...); compliance, per determinare l'impatto ambientale di prodotti e processi (LCA, Carbon Footprint, rispetto ESG); meccanica e digitalizzazione, con

	particolare riferimento all'Agricoltura 4.0; analisi dei dati, per individuare soluzioni che migliorino processi produttivi e prodotti finiti.
<i>Aree di inserimento professionale prevalenti</i>	Produzione in settore primario, Controllo qualità, Economia circolare e sostenibilità ambientale, ICT

FOOD PROCESSING	
<i>Titolo del percorso</i>	Tecnico Superiore per la gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari
<i>Sede didattica del corso</i>	Cesena
<i>Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)</i>	Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi (4.1.5)
<i>Compiti ed attività</i>	Programma e gestisce i processi produttivi e di trasformazione agroalimentari con specializzazione nel settore dell'ortofrutta, delle lavorazioni delle carni avicole ed ittiche, delle produzioni olivicole, lattiero casearie, vitivinicole e di prodotti a base di cereali. Opera al fine di valorizzare le materie prime, ottimizzando l'impiego di risorse energetiche ed idriche, riducendo gli sprechi e gestendo i sottoprodotti del ciclo produttivo nell'ottica dell'economia circolare e sostenibilità. E' in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione, facendo uso di tecnologie dell'industria 4.0 e secondo logiche proprie dell'economia circolare. Opera secondo le procedure dei sistemi qualità, sicurezza e ambiente.
<i>Aree di inserimento professionale prevalenti</i>	Produzione, Ricerca e sviluppo, Qualità, Sicurezza, Ambiente

I percorsi formativi consentono l'acquisizione di competenze:

- *generali* - linguistiche, comunicative e relazionali, scientifiche e tecnologiche, giuridiche ed economiche, organizzative e gestionali, digitali;
- *tecnico-professionali comuni a tutte le figure dell'ambito agroalimentare*;
- *tecnico-professionali connesse alle specificità di ciascuna figura*, centrate sulle applicazioni tecnologiche richieste dalle imprese del settore produttivo di riferimento e dalle relative Istituzioni del territorio

Al fine di contestualizzare le competenze sopra richiamate nelle situazioni reali, l'approccio didattico adottato privilegia:

- condizioni di apprendimento in laboratorio;
 - attività di tirocinio curriculare (stage) in impresa, svolta in Italia o all'estero;
- apprendistato di alta formazione e di ricerca (terzo livello) di cui all'art. 45 del Dlgs. n. 81 del 15/06/2015, con un contratto di lavoro a tempo indeterminato finalizzato alla formazione e all'occupazione dei giovani.

Per l'utilizzo di tecnologie avanzate si prevede l'impiego di metodologie che:

- valorizzano le competenze trasversali e del "saper fare" da applicare sia in laboratori dei centri di ricerca, delle università e delle aziende sia nelle attività di tirocinio nelle aziende;
- integrano le competenze comuni e tecnico-professionali nell'analisi dei problemi, nella progettazione, nella realizzazione, nella gestione e nel controllo di impianti/servizi dell'area tecnologica di riferimento;
- utilizzano la lingua inglese nell'insegnamento e apprendimento di alcune attività formative;
- preparano i diplomati a saper presentare in modo sintetico le soluzioni proposte, a valutarne il costo e i potenziali impatti.

La didattica è caratterizzata da lezioni, esercitazioni, analisi di casi, laboratorio scientifico e tecnologico, lavori di gruppo e per progetti, visite aziendali, partecipazione ad eventi ed altro ancora.

In caso di disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento, Bisogni Educativi Speciali sono garantite misure compensative e dispensative oltre a servizi di tutoraggio e supporto alle studentesse e agli studenti per favorire la partecipazione e la personalizzazione dei percorsi.

L'attività formativa è svolta per almeno il 60% del monte orario complessivo da esperti provenienti dal mondo del lavoro, a cui si aggiungono docenti universitari e delle istituzioni scolastiche, ricercatori, tecnici di esperienza.

I percorsi formativi hanno durata biennale (2000 ore complessive) e sono strutturati in 4 semestri. Si avvieranno ad Ottobre 2024 e si concluderanno a Giugno 2026. Ogni annualità (1000 ore) è strutturata in 2 semestri e articolata in 600 ore di didattica e 400 ore di stage. Ciascun semestre comprende ore di attività teorica, pratica e di laboratorio.

I percorsi sono strutturati in *moduli*, intesi come insiemi di competenze autonomamente significativi riconoscibili dal mondo del lavoro come componente di specifica professionalità e identificabili quale risultato atteso del percorso formativo. I piani di studio sono disponibili sul sito dell'ITS Academy (<https://www.itstechandfood.it/i-corsi/>) nelle sezioni dedicate a ciascun percorso formativo. In aggiunta ad essi sono, inoltre, previsti *moduli propedeutici* per l'accesso.

Le competenze in esito ai percorsi formativi sono riferibili al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). A conclusione di essi, coloro che li hanno seguiti con profitto conseguono - previa verifica e valutazione - un *Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate*.

Tale Diploma, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, è valido su tutto il territorio nazionale e costituisce titolo valido per l'accesso ai pubblici concorsi. Per favorirne la riconoscibilità nell'Unione Europea e sostenere la circolazione delle persone, il Diploma è corredato da un supplemento predisposto secondo il modello *Europass diploma supplement*.

La verifica finale delle competenze acquisite prevede una prova scritta, una prova teorico-pratica ed una prova orale.

A tali prove sono ammessi coloro che:

- hanno frequentato il percorso formativo per almeno l'80% della durata complessiva;
- hanno conseguito una positiva valutazione del percorso stesso, tenendo conto degli esiti delle verifiche intermedie oltre che dello stage.

L'impegno richiesto per la partecipazione è il seguente:

- da 6 a 8 ore al giorno (variabili in funzione della tipologia di didattica, dell'ambito contenutistico, della sede di svolgimento);
- da 3 a 5 gg. a settimana (con nessuno o uno o più gg. liberi, non predeterminati) mutevoli in base alla disponibilità degli esperti e delle imprese coinvolte nelle attività;
- da 30 a 40 ore a settimana e a tempo pieno durante le esperienze di stage.

La didattica si svolgerà principalmente presso le sedi indicate:

PERCORSO FORMATIVO	SEDE DIDATTICA
Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	P. le San Benedetto, 5 - Parma
Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	Via Cadoppi, 10 - Reggio Emilia
Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari	P. le San Benedetto, 5 - Parma
Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	Via V. Bigari, 3 - Bologna
Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare	P. le San Benedetto, 1 - Parma
Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola	Via V. Bigari, 3 - Bologna
Tecnico Superiore per la gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari	Istituto Tecnico "Garibaldi/Da Vinci Cesena" Via Savio, 2400 - Cesena (FC)

Si prevedono, inoltre, attività presso sedi di Soci e Partner dell'ITS Academy (Istituti di Istruzione Superiore, Imprese, Università, Centri di Ricerca, ecc.) o presso altri luoghi di interesse (laboratori, aziende partner, musei, fiere e manifestazioni, ...).

Art. 2 – AGEVOLAZIONI

La partecipazione ai percorsi formativi è gratuita, grazie a risorse del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, finanziato dall'Unione Europea (Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Riforma 1.2 “Riforma del sistema di formazione terziaria (ITS)” assegnate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito all'ITS Academy.

Si osservano le disposizioni vigenti in materia di esami conclusivi del secondo ciclo di istruzione circa l'obbligo di versamento della tassa per sostenere gli esami e per il rilascio del diploma.

Sono rese disponibili borse di studio finalizzate a consentire il diritto allo studio per assicurare la frequenza agli studenti mediante contributo alla copertura delle eventuali spese di vitto, alloggio e/o di viaggio.

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

- iscrizione a un percorso formativo dell'ITS Academy;
- Indicatore di Situazione Economica Equivalente (ISEE) e Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE) definiti per l'accesso ai benefici relativi al diritto allo studio, in analogia con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'università e della ricerca 18 marzo 2021, n. 256, così come aggiornato con decreto 17 dicembre 2021, n. 1320;
- mancata fruizione, per il medesimo anno formativo, di altre provvidenze analoghe erogate dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche e private, in Italia o all'estero.

L'importo unitario delle borse di studio è articolato in funzione della distanza tra il luogo di residenza dello studente/studentessa e il luogo di svolgimento del percorso formativo, delle caratteristiche del destinatario e della presenza o meno di un tirocinio all'estero di durata minima di 1 e massima di 3 mesi nell'ambito del percorso formativo.

L'importo di ciascuna borsa di studio è individuato, sulla base di apposita istruttoria, dall'ITS Academy, applicando i criteri e gli importi unitari definiti con Decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca n. 1320 del 17/12/2021, come di seguito riportati:

- per gli studenti fuori sede € 6.157,74 l'anno;
- per gli studenti pendolari € 3.598,51 l'anno;
- per gli studenti in sede € 2.481,75 l'anno.

Tali importi saranno erogati in due soluzioni (acconto del 20% e saldo dell'80% al termine dell'anno scolastico 2024/2025) e sono maggiorati:

- del 15% per gli studenti con indicatore ISEE inferiore o uguale alla metà del limite massimo di riferimento;
- del 20% per le studentesse;
- fino al massimo del 40% nel caso di “studenti con disabilità”, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, della legge 5 febbraio 1992, n. 104, o con un'invalidità pari o superiore al sessantasei per cento;
- di € 600 mensili nel caso di tirocini all'estero.

La maggiorazione relativa al tirocinio all'estero può essere applicata solo nel caso di fruizione di un tirocinio all'estero della durata di almeno 1 mese.

Le procedure per la richiesta ed assegnazione delle borse di studio saranno rese note mediante apposito Bando pubblicato sul sito dell'ITS Academy (<https://www.itstechandfood.it/studenti/borse-di-studio-e-alloggi-convenzionati/>).

Art. 3 - PROCEDURE DI ISCRIZIONE E SELEZIONE

L'accesso ai percorsi formativi è consentito ai giovani e agli adulti in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di scuola secondaria di secondo grado;
- diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale (di cui all'art. 15, commi 5 e 6, del Dlgs. n. 266 del 17/10/2005), unitamente al certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore (di cui all'art. 69 della legge n. 144 del 17/05/1999 della durata di almeno 800 ore).

Il numero di posti disponibili è fissato in 25 allievi per ciascun percorso formativo (24 per la sede di Reggio Emilia).

Per approfondimenti in merito agli sbocchi occupazionali ed alla programmazione didattica di ciascun percorso formativo, è possibile contattare le sedi didattiche (i cui riferimenti sono disponibili alla pagina <https://www.itstechandfood.it/i-corsi/>) e richiedere sessioni di orientamento individuale.

La domanda di iscrizione alle selezioni dovrà essere compilata on line sul sito dell'ITS Academy (<https://www.itstechandfood.it/iscrizioni/>) **entro e non oltre il 19 settembre 2024 alle ore 14**, pena la non ammissibilità della stessa. Per l'effettuazione dell'iscrizione occorre rendere disponibili:

- copia di documento di identità in corso di validità (in caso di persona di cittadinanza non italiana anche del passaporto e dell'eventuale permesso di soggiorno);
- autodichiarazione relativa al conseguimento del titolo di diploma e del voto conseguito in esito alla scuola superiore di secondo grado (per i diplomandi nell'anno scolastico 2024 sarà possibile fornire questo documento a conclusione dell'esame di stato);
- eventuale documentazione relativa al riconoscimento del titolo di studio, qualora sia stato conseguito all'estero;
- curriculum vitae comprensivo di fotografia e di autorizzazione al trattamento dei dati personali, datato e firmato, redatto prendendo a riferimento, preferibilmente, il modello Europass (<https://europa.eu/europass/it/create-europass-cv>);
- eventuali certificazioni relative alla condizione di disabilità e all'iscrizione al collocamento mirato;
- eventuale certificazione, in corso di validità, inerente il possesso di Disturbi Specifici di Apprendimento o Bisogni Educativi Speciali;
- eventuale certificazione relativa al livello di competenze della lingua inglese (B2 o superiore) conseguita in data non antecedente al 01/01/2021;
- eventuale certificazione relative al livello di competenze informatiche (Eipass, ECDL base/altre certificazioni equivalenti o superiore) conseguita in data non antecedente al 01/01/2021.

In fase di iscrizione si dovrà esprimere l'interesse per uno, due o tre percorsi dell'ITS Academy, indicando l'ordine di preferenza.

Per consentire la realizzazione di un'offerta formativa personalizzata per giovani e adulti in età lavorativa, è assicurato il riconoscimento dei crediti formativi e dei crediti di esperienza già acquisiti, anche ai fini della determinazione della durata del percorso individuale.

Per informazioni di carattere generale e relative alle procedure di iscrizione e selezione, è disponibile la Segreteria Studenti dell'ITS Academy (segreteriastudenti@itstechandfood.it 376.1212358) che, su appuntamento, può offrire un servizio di affiancamento e assistenza in remoto o presso la sede didattica di Parma, sita in P. le San Benedetto, 5.

La verifica del possesso delle competenze di base tecniche, tecnologiche e di lingua inglese, necessarie al fine di garantire una proficua partecipazione alle attività formative dei percorsi, viene effettuata mediante una prova scritta strutturata (test a risposta chiusa).

In aggiunta è prevista l'effettuazione di una prova orale (colloquio motivazionale).

È, inoltre, considerata la valutazione conseguita in esito all'esame di stato a conclusione della scuola superiore di secondo grado.

Le graduatorie si comporranno sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato:

OGGETTO DI VALUTAZIONE/PROVA		PUNTEGGIO		
Titoli	Valutazione conseguita in esito all'esame di stato a conclusione della scuola superiore di secondo grado	15 punti	Max 15 punti	
Prova scritta	Lingua inglese	5 punti	Max 35 punti	
	Informatica	5 punti		
	Prova tecnico-tecnologica	25 punti		
Colloquio	Colloquio	50 punti	Max 50 punti	
			Totale	Max 100 punti

Nello specifico:

VALUTAZIONE CONSEGUITA IN ESITO ALL'ESAME DI STATO A CONCLUSIONE DELLA SCUOLA SUPERIORE DI SECONDO GRADO	PUNTEGGIO
Valutazione da 60 a 69	6 punti
Valutazione da 70 a 79	8 punti
Valutazione da 80 a 89	10 punti
Valutazione da 90 a 99	12 punti
Valutazione 100	14 punti
Valutazione 100 e lode	15 punti

PROVA SCRITTA	PUNTEGGIO
LINGUA INGLESE - test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese.	Max 5 punti
INFORMATICA - test composto da domande a risposta multipla sull'uso del PC e sul pacchetto Office	Max 5 punti
PROVA TECNICO-TECNOLOGICA - test composto da domande a risposta multipla su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, logica, matematica, diritto e economia.	Max 25 punti

Le persone in possesso di certificazioni relative alla lingua inglese e all'informatica possono trasmetterle in fase di iscrizione al fine di ottenere l'esonero della relativa prova e l'ottenimento del punteggio massimo.

PROVA ORALE	PUNTEGGIO
Colloquio funzionale alla valutazione della comprensione della proposta formativa, delle motivazioni per la partecipazione, delle competenze comunicative e di fronteggiamento, delle capacità di autovalutazione ed orientamento.	Max 50 punti

Le procedure di selezione per l'ammissione ai corsi si svolgeranno secondo le seguenti modalità:

PROVE		DATA DI SVOLGIMENTO
SCRITTA	Lingua inglese Informatica Prova tecnico-tecnologica	24 settembre 2024 dalle ore 14:00
ORALE	Colloquio motivazionale	25 settembre, dalle ore 09:00 e giorni seguenti, in base al numero di candidature pervenute e secondo un programma conseguentemente definito, che sarà comunicato dopo l'effettuazione della prova scritta

PERCORSO FORMATIVO	SEDE PROVA SCRITTA	SEDE PROVA ORALE
Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	CISITA Parma B.go G. Cantelli, 5 Parma	CISITA Parma B.go G. Cantelli, 5 Parma
Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	CIS Scuola d'impresa Via Aristotele, 109 Reggio Emilia	CIS Scuola d'impresa Via Aristotele, 109 Reggio Emilia
Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari	CISITA Parma B.go G. Cantelli, 5 Parma	CISITA Parma B.go G. Cantelli, 5 Parma
Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	Palazzo della Formazione Via V. Bigari, 3 - Bologna	Palazzo della Formazione Via V. Bigari, 3 - Bologna
Tecnico Superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare	CISITA Parma B.go G. Cantelli, 5 Parma	CISITA Parma B.go G. Cantelli, 5 Parma
Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola	Palazzo della Formazione Via V. Bigari, 3 - Bologna	Palazzo della Formazione Via V. Bigari, 3 - Bologna
Tecnico Superiore per la gestione delle produzioni e trasformazioni agroalimentari	Istituto Tecnico Tecnologico Statale G. Marconi Viale della Libertà, 14 Forlì (FC)	Irecoop E.R. soc. coop V.le Italia, 47 Forlì (FC)

Il presente Avviso ha valore di convocazione per tutti i candidati in possesso dei requisiti previsti. Nel caso si rendessero necessarie eventuali modifiche, l'ITS Academy avrà cura di effettuare opportune comunicazioni ai candidati.

Le persone che, in fase di iscrizione, hanno espresso interesse per più percorsi formativi, sono invitate a presentarsi presso la sede di riferimento del percorso di prima preferenza.

Le persone con disabilità o con Disturbi Specifici di Apprendimento (opportunosamente documentati) o BES potranno richiedere di fruire delle necessarie misure compensative (ad es. testi con caratteri ingranditi, lettura ad alta voce dei testi da parte di un membro dello Staff ITS Tech&Food, maggiorazione dei tempi di svolgimento del test, svolgimento del test in ambiente silenzioso, utilizzo della calcolatrice o altri ausili intesi come aggiuntivi rispetto alla dotazione standard consentita).

La Commissione esaminatrice è composta da:

- un coordinatore, esperto di formazione professionale;
- un esperto tecnico del settore agro-alimentare;
- un esperto di selezione.

L'ammissione ai percorsi formativi è riservata a coloro che saranno ritenuti idonei dalla Commissione esaminatrice.

La persona candidata è ritenuta idonea se il punteggio complessivo conseguito è pari o superiore a 60/100.

L'ammissione delle persone idonee è in ordine di graduatoria fino all'esaurimento dei posti disponibili.

Le graduatorie saranno rese pubbliche sul sito dell'ITS Academy (<https://www.itstechandfood.it/news/>) entro 3 giorni lavorativi dal termine delle prove.

La pubblicazione on line costituisce l'unica forma di comunicazione ufficiale per i candidati.

La data d'inizio di ciascun percorso formativo viene comunicata contestualmente alle graduatorie; di seguito viene reso noto il calendario delle attività didattiche.

Le persone idonee ma non ammesse a partecipare al percorso formativo di interesse per esaurimento dei posti disponibili, possono accedere ad altro percorso in caso di posti ancora disponibili, secondo l'ordine di priorità derivante dal punteggio ottenuto. In caso di rinuncia di una persona ammessa, si scorre la graduatoria e al suo posto viene inserita la prima delle non ammesse. Si procede analogamente in caso di eventuali ulteriori rinunce.

Qualora il numero dei candidati alla selezione sia valutato insufficiente a garantire lo svolgimento del percorso formativo, l'ITS Academy si riserva la facoltà di prorogare la data di scadenza del presente Avviso mediante atto pubblicato sul sito.

Qualora il numero delle persone ritenute idonee dalla Commissione sia inferiore al numero dei posti disponibili, l'ITS Academy si riserva la facoltà di procedere alla valutazione di ulteriori candidature (fatti salvi gli esiti della prima selezione e l'elenco delle persone ammesse) prima dell'avvio del percorso e anche oltre (entro il 20% delle ore/corso previste per la I annualità). Nel caso di un numero di iscritti inferiore a 20 l'attivazione del percorso formativo non è garantita.

Art. 4 - PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati per le attività connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al corso, oltre che per gli adempimenti di gestione, monitoraggio e valutazione previsti dagli Enti finanziatori e dagli Organi di controllo e monitoraggio dei percorsi formativi nel rispetto del GDPR UE 679/2016 e normativa vigente.

Parma, 8 aprile 2024
Prot. 2266



Il Presidente

Massimo Ambanelli

Documento firmato digitalmente