



AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI TUTOR DIDATTICO CON MANSIONI DI TECNICO DI LABORATORIO PER LA SEDE DIDATTICA DI PARMA

PNRR M4C1 INVESTIMENTO 1.5

"SVILUPPO DEL SISTEMA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE TERZIARIA (ITS)"
DECRETO 26 MAGGIO 2023 N. 96 - CUP I34D23002490006

Prot 2025/440 del 03/10/2025

Art. 1 - DATI IDENTIFICATIVI E RIFERIMENTI

Il presente Avviso pubblico è emanato da ITS Tech&Food Academy, con sede legale in Borgo Girolamo Cantelli 5 43121 Parma – Codice Fiscale 92163480343 PEC: itstechandfood@pec.itstechandfood.it.

Il luogo di svolgimento del servizio è Parma (e provincia).

Il Responsabile Unico del Progetto (nel prosieguo RUP), nominato ex art. 15 del Codice è la Dott.ssa Francesca Caiulo (francesca.caiulo@itstechandfood.it).

Le attività di seguito descritte rientrano nell'ambito del progetto "ITS TECH & FOOD ACADEMY: FROM LEARNING TO WORK - Servizi di orientamento e formazione per le professioni del settore agroalimentare" (Codice M4C1I1.5-2023-1242-P-27392) ed, in specifico, nelle Attività E - Tutoraggio e servizi di supporto alle studentesse e agli studenti.

Art. 2 - OGGETTO DELLA SELEZIONE E FUNZIONI

ITS Tech&Food Academy, nell'ambito delle attività di tutoraggio e dei servizi di supporto alle studentesse e agli studenti, avvia il processo di selezione di n. 1 tutor didattico con mansioni di tecnico di laboratorio con particolare riferimento alle attività di Analisi Sensoriale e di Consumer Science e di Assicurazione e Controllo della qualità e con il compito di collaborare con il docente per la realizzazione delle esperienze di apprendimento pratico e laboratoriale all'interno dei corsi:

- Tecnico Superiore per le TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE (per informazioni <https://www.itstechandfood.it/corsi/corso-food-tech/>);
- Tecnico Superiore per lo SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI (per informazioni <https://www.itstechandfood.it/corsi/corso-food-development/>).

Nello specifico, si richiedono attività e servizi finalizzati a supportare il docente nelle esperienze di apprendimento laboratoriale, mediante la predisposizione degli ambienti, l'assistenza tecnica durante le attività e la gestione delle attrezzature.

Beneficiari delle attività e dei servizi sono gli studenti frequentanti la sede di Parma, il cui apprendimento è facilitato dalla presenza di un supporto tecnico-specialistico che rende le esperienze pratiche più efficaci, coinvolgenti e sicure, contribuendo allo sviluppo di competenze operative e professionali negli studenti.

Il presente avviso è finalizzato a ricevere candidature da parte di figure da incaricare, nel rispetto dei principi di pubblica evidenza e trasparenza, prescritti dall'Avviso medesimo e dalla normativa vigente in materia.

La figura si occuperà di:

- **Predisporre, allestire e disallestire** i laboratori prima e dopo le attività didattiche, assicurandosi che strumenti, materiali e attrezzature siano correttamente collocati, funzionanti e sicuri;
- **Acquisire ed elaborare statisticamente mediante software dedicato** i risultati dei test sensoriali e di consumer science condotti;
- **Supportare il docente durante le attività pratiche**, facilitando l'organizzazione, la conduzione delle esperienze e l'interazione con gli studenti.

- **Assistere gli studenti** durante lo svolgimento delle esercitazioni, fornendo indicazioni sull'uso corretto delle attrezzature e sull'esecuzione delle procedure, sotto la supervisione del docente.
- **Preparare l'ambiente di lavoro** in fase preliminare e **coadiuvare lo svolgimento delle attività didattiche**, assicurando continuità operativa e supporto tecnico.
- **Effettuare la manutenzione ordinaria** delle strumentazioni e collaborare nell'aggiornamento delle dotazioni tecniche del laboratorio.
- **Gestire il magazzino e approvvigionare i materiali** necessari per le attività didattiche.
- **Promuovere e garantire la sicurezza**, vigilando sul rispetto delle normative vigenti e sull'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e delle attrezzature in generale.
- **Redigere un disciplinare per l'utilizzo dei laboratori**, contenente regole, procedure e modalità operative.
- **Definire le esperienze laboratoriali** realizzabili per enti esterni (es. scuole, aziende) presso le strutture di ITS Tech&Food Academy.
- **Individuare le esigenze del territorio** in merito a formazione tecnica e professionale, promuovendo le attività laboratoriali presso aziende e stakeholder locali.
- **Organizzare eventi dimostrativi (demo day)** per la promozione dei laboratori e delle tecnologie in essi presenti.
- **Partecipare ad incontri di programmazione e monitoraggio** con lo staff di ITS Tech&Food Academy, contribuendo alla pianificazione delle attività.
- **Svolgere attività di reporting** secondo le modalità e le tempistiche indicate dall'ente.

L'attività si svolgerà prevalentemente presso la sede didattica di Parma, ubicata in via Torrente Bratica 2A nonché, se necessario, presso sedi aziendali e altre sedi occasionali in cui si tengano attività didattiche dei percorsi formativi.

Art. 3 - DURATA E COMPENSO

Si prevede assunzione a tempo determinato a tempo pieno, per la durata dal 03/11/2025 al 31/05/2026 con inquadramento CCNL commercio, V livello, RAL mensile, con riferimento al contratto a tempo pieno, di € 23.500 con possibilità di rinnovo di un'ulteriore annualità (fino al 31/05/2027), previa disponibilità di risorse proprie di ITS.

Art. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Gli aspiranti candidati interessati a partecipare alla selezione, dovranno essere in possesso di comprovata esperienza e il personale *curriculum vitae et studiorum* dovrà rispondere al fabbisogno richiesto.

Previo istruttoria formale di ammissibilità, la valutazione di merito delle candidature sarà effettuata da una commissione che valuterà le domande validamente pervenute sulla base dei criteri indicati successivamente.

Art. 5 - TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I soggetti interessati dovranno inviare la propria candidatura, **entro e non oltre il 18/10/2025** pena l'inammissibilità, esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo di posta elettronica certificata itstechandfood@pec.itstechandfood.it

La PEC dovrà avere ad oggetto: "AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI TUTOR PER LA SEDE DIDATTICA DI PARMA.

Non saranno accettate PEC provenienti da soggetti diversi dal candidato.

Il candidato dovrà inviare:

- istanza di candidatura, preferibilmente mediante l'allegato al presente (Allegato 1);
- lettera di presentazione con cui il candidato indica titoli e proprie pregresse esperienze ritenute rilevanti;
- copia del documento d'identità in corso di validità;
- copia del codice fiscale;
- *curriculum vitae et studiorum* debitamente sottoscritto con firma autografa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, aggiornato e datato in coerenza con la data di presentazione della domanda di candidatura.

Art. 6 - CRITERI DI VALUTAZIONE

La selezione del candidato si svolgerà per titoli ed esame.

ITS Tech&Food Academy istituirà un'apposita Commissione di valutazione che esaminerà le candidature pervenute attraverso le seguenti fasi:

Fase 1 – Valutazione dei titoli e del curriculum vitae

La Commissione procederà a una prima valutazione delle domande valide, sulla base dei seguenti criteri:

N	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
1	Titoli di Studio	Diploma 5 punti Diploma ITS 10 punti Laurea triennale 15 punti Laurea magistrale 20
2	Pregressa esperienza professionale maturata nell'ambito di rapporti di lavoro presso Enti di ricerca in ambito agroalimentare, ITS, Istituti di istruzione di II grado, Enti di formazione professionale.	Max 20 punti

Punteggio massimo valutazione titoli e curriculum vitae: 40 punti.

Fase 2 – Prova scritta (obbligatoria)

Saranno ammessi alla prova scritta i candidati che avranno raggiunto un **punteggio minimo pari a 25** nella valutazione dei titoli. ITS provvederà a comunicare la data della prova scritta a mezzo PEC con almeno 5 giorni di anticipo.

La prova scritta è finalizzata a verificare le competenze tecniche, metodologiche e organizzative connesse al ruolo, con riferimento a:

- l'organizzazione dei test sensoriali e di consumer science e la valutazione statistica dei risultati;
- le più comuni metodologie e strumentazioni per la valutazione della qualità degli alimenti;
- la determinazione della durata commerciale dei prodotti alimentari.

La prova consisterà nella redazione di un **elaborato**.

Punteggio massimo prova scritta: 30 punti.

L'ammissione alla fase successiva avverrà solo in caso di raggiungimento di un punteggio minimo pari a **18/30**.

Fase 3 – Colloquio individuale

I candidati che avranno superato la prova scritta saranno convocati a un colloquio individuale. ITS provvederà a comunicare la data del colloquio a mezzo PEC con almeno 5 giorni di anticipo. Il colloquio verterà su:

- motivazione personale e interesse verso il ruolo;
- capacità relazionali e comunicative;
- attitudine al lavoro in team e alla gestione di dinamiche educative;
- conoscenza dell'ambito formativo e delle finalità di ITS Tech&Food Academy.

Punteggio massimo colloquio: 30 punti.

Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti nelle tre fasi (titoli + prova scritta + colloquio), per un massimo di 100 punti.

Art. 7 - GRADUATORIA

Al termine della procedura selettiva sarà formulata una graduatoria.

L'ITS, con provvedimento del Presidente, accertata la regolarità della Procedura, approva gli atti e formula la graduatoria.

L'ITS provvederà a formulare la proposta di incarico nei confronti del candidato primo classificato. La graduatoria è valida

nell'anno 2025. L'ITS si riserva quindi di selezionare ulteriori candidati dalla graduatoria per posizioni compatibili che dovessero rendersi disponibili successivamente.

La procedura selettiva sarà considerata valida anche qualora pervenga un'unica candidatura, a condizione che il candidato sia in possesso dei requisiti previsti e risulti idoneo a seguito delle valutazioni indicate dal presente avviso.

Art. 8 - ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente bando non costituisce né offerta contrattuale, né sollecitazione a presentare offerta, ma è da intendersi come mero procedimento preselettivo, finalizzato alla raccolta delle candidature, e non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli per ITS, ma è volto esclusivamente alla ricerca di soggetti in possesso dei requisiti necessari da incaricare nell'ambito delle attività.

ITS si riserva la facoltà di revocare il presente bando ovvero di sospendere o non procedere al conferimento dell'incarico, in ragione di esigenze attualmente non valutabili o non prevedibili.

La candidatura al presente Bando comporta l'accettazione dei contenuti, termini e condizioni in esso stabiliti, ivi compresa la facoltà dell'Istituto di formalizzare l'incarico secondo le tipologie contrattuali previste dalla normativa vigente, senza obbligo alcuno per alcuna di essere in particolare (contratto di lavoro subordinato o collaborazione occasionale ovvero prestazione individuale professionale).

Art. 9 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto Legislativo 30.06.2003, n. 196 e ai sensi del Reg. UE 679/2016 i dati forniti dal richiedente saranno raccolti presso ITS per le finalità di gestione della procedura di affidamento e saranno trattati presso archivi informatici e/o cartacei, anche successivamente alla conclusione della procedura stessa per le finalità medesime. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione.

Titolare del trattamento è ITS Tech&Food Academy.

In ogni momento i candidati potranno esercitare i propri diritti inviando una pec all'indirizzo itstechandfood@pec.itstechandfood.it.

Per quanto qui non previsto si rinvia alla informativa pubblicata sul sito al seguente link <https://www.itstechandfood.it/>.

La Direttrice di ITS Tech&Food Academy
RUP del Progetto

Dott.ssa Francesca Caiulo
Firmato digitalmente