



L'Europa è la carta
di accesso al futuro

PO FSE ABRUZZO
2007»2013

OBBIETTIVO
"Competitività regionale
e occupazione"



FONDAZIONE

“Istituto Tecnico Superiore Nuove Tecnologie per il Made in Italy, Sistema Agroalimentare e Sistema Moda” sede principale nella Provincia di Teramo e sede secondaria nella Provincia di Pescara.

Via A. De Benedictis, 1 - 64100 Teramo, Italy

WEB: its.agroforum.eu

E-MAIL: its.agroalimentare.te@pec.it – its.agroalimentare.te@hotmail.it

ISTITUTO DI RIFERIMENTO

IIS "Alessandrini - Marino" Via S. Marino, 12 - 64100 Teramo

progetto “Formare per Innovare”

PO FSE Abruzzo 2007/2013 ob CRO – Piano operativo 2007/2008 - Progetto Speciale Multiasse “Reti per il rafforzamento del sistema dell'istruzione”

finanziato D.D. n. 1 DL24 del 3/1/2012

CUP C92I12000000007.

AVVISO DI SELEZIONE STUDENTI PER LA COSTITUZIONE DI UNA LONG LIST

OGGETTO DEL BANDO La FONDAZIONE ITS, Istituto Tecnico Superiore Nuove Tecnologie per il Made in Italy Settore Agroalimentare, Codice Fiscale – Partita IVA n. 01778140671, con sede legale in Teramo, Via A. De Benedictis, n.1, al fine di dare la possibilità a più giovani di iscriversi del “CORSO PER TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI VEGETALI DELLA DIETA MEDITERRANEA”, recluta nuovi studenti.

FINALITA' DEL CORSO Il corso mira alla formazione di una figura professionale tecnica, altamente specializzata sui processi produttivi e le nuove tecnologie per il “made in Italy” nel comparto vegetale del settore agroalimentare. L'obiettivo è la formazione di figure tecniche con competenze tecnico-operative e gestionali di alto livello, funzionali a garantire lo sviluppo qualitativo di processi produttivi e la valorizzazione dei relativi prodotti vegetali tipici della dieta mediterranea.

SEDE DEL CORSO Sedi accreditate di Enti di Formazione e Soci Fondatori (Consortium Group, Eventitalia, Leadercoop, Cescot).

DURATA Il percorso formativo si articola su due annualità per un monte ore totale di 1800 ore, di cui almeno il 30% saranno destinate ad attività di stage e attività laboratoriale presso le aziende a tal fine convenzionate. Le lezioni d'aula si articoleranno, prevalentemente dal lunedì al sabato, sulla base delle esigenze didattico/organizzative. Le esercitazioni si articoleranno invece, in un numero di ore giornaliere in relazione alla loro tipologia. Lo stage sarà svolto presso aziende/Enti partner, aziende a queste associate o presso altre realtà leader del territorio abruzzese operanti nel settore agroalimentare per la produzione di vegetali freschi, trasformati e derivati. Saranno inoltre previsti degli indennizzi per le attività di stage di circa 2,5 €/ora per gli studenti.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE Il corso è destinato ad un numero minimo di 20 allievi, giovani e adulti, disoccupati e/o occupati, fino ad un numero massimo ammissibile di 25 allievi, cittadini di uno degli Stati dell'Unione Europea, in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore. È prevista altresì la presenza di n. 5 uditori individuati secondo l'ordine di merito.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE I soggetti che vorranno aderire al presente avviso, potranno presentare domanda di partecipazione (ALLEGATO A), ed il proprio *Curriculum Vitae* (formato Europass), tramite posta elettronica (its.agroalimentare.te@pec.it; its.agroalimentare.te@hotmail.it) ovvero a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, indirizzata al *Presidente della FONDAZIONE ITS, Istituto Tecnico Superiore Nuove Tecnologie per il Made in Italy Settore Agroalimentare Via A De Benedictis, 1 Località Gammarana 64100 Teramo.*

La selezione verterà su un test a risposta multipla (inglese, informatica e conoscenze tecnico-scientifiche) e colloquio motivazionale. La Commissione di Valutazione sarà nominata dalla Giunta Esecutiva e sarà costituita dal Comitato Tecnico Scientifico dell'ITS Settore Agroalimentare, dal Coordinatore del Corso e da docenti di informatica e di lingua inglese, al fine di accertare le competenze di base in entrata dei singoli candidati.

I candidati saranno tempestivamente contattati dal personale della Fondazione per stabilire tempi e modalità di inserimento al Corso.

Gli iscritti verranno inseriti nella LONG LIST, dalla quale si attingerà fino al raggiungimento del numero massimo previsto da progetto "Formare per Innovare" PO FSE Abruzzo 2007/2013 ob CRO – Piano operativo 2007/2008 - Progetto Speciale Multiasse "Reti per il rafforzamento del sistema dell'istruzione" finanziato D.D. n. 1 DL24 del 3/1/2012.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI Il Tecnico Superiore per la valorizzazione dei prodotti vegetali della dieta mediterranea può operare per conto di aziende singole ed associate, in laboratori di analisi, di consorzi ed Enti per la produzione, trasformazione, valorizzazione e tutela dei prodotti vegetali.

STRUTTURA DEL PERCORSO Il percorso formativo è articolato in tre Linee Formative:

1. Cerealicoltura
2. Olivicoltura da mensa

Progetto "Formare per Innovare" PO FSE Abruzzo 2007/2013 ob CRO – Piano operativo 2007/2008 - Progetto Speciale Multiasse "Reti per il rafforzamento del sistema dell'istruzione" – Avviso Pubblico ex D.D. n. 1 DL24 del 3/1/2012.

3. Orticoltura da pieno campo. I docenti, ai sensi del DPCM 25/1/200218, dovranno provenire per non meno del 50% dal mondo del lavoro con una specifica esperienza professionale maturata nel settore per almeno cinque anni. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

CERTIFICAZIONE FINALE Il diploma sarà rilasciato, previa verifica finale, dall'Istituto di Riferimento -Istituto di Istruzione Superiore "Alessandrino Marino" di Teramo, sulla base del modello di cui all'all. 2 del Decreto MIUR –MLPS 7/9/2011, art. 5.

Il diploma di tecnico superiore sarà rilasciato dall'Istituto Scolastico Alessandrini-Marino in qualità di Istituto di riferimento per questa Fondazione ITS, sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che avranno frequentato il percorso I.T.S. per almeno l'80% della loro durata complessiva e che saranno stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini. Il Diploma di Tecnico Superiore in "TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI VEGETALI DELLA DIETA MEDITERRANEA" costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi e alle Università con il riconoscimento di CFU.

Per favorirne la circolazione in ambito nazionale ed europeo, il Diploma sarà corredato da dall'Europass Diploma Supplement (all. 3 Decreto MIUR – MLPS 7/9/2011), rilasciato dal Dirigente Scolastico dell'Istituto di Riferimento -Istituto di Istruzione Superiore "Alessandrino Marino" di Teramo.

I corsisti che supereranno, a qualsiasi titolo, il numero massimo di assenze consentito non saranno ammessi agli esami finali.

Saranno riconosciuti Crediti Formativi Universitari da parte dell'Università degli Studi Teramo

INFORMAZIONI Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi a: Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Agroalimentare -Via A. De Benedictis, n.1, 64100 Teramo. Tel. 0861 24 22 11; +39 328 5518905: indirizzi di posta elettronica: its.agroalimentare.te@pec.it, its.agroalimentare.te@hotmail.it .

La partecipazione al percorso formativo è completamente gratuita.

Teramo, 23 Marzo 2012

IL PRESIDENTE

Salvatore Di Paolo

F.to