



**GIOVANI SÌ**



Regione Toscana



**Avviso di selezione per l'ammissione al Percorso di Istruzione Tecnica Superiore:**

**FARMER 4.0**

**Innovazione delle Produzioni e Trasformazioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali**

**Area Tecnologica: NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY**

**Ambito: SISTEMA AGRO-ALIMENTARE**

**Biennio 2017 – 2019**

*Il corso è cofinanziato dal POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione approvato con DD n. 7938 del 30/05/2017 a valere sull'avviso di cui al DD 1978/2016 ss.mm.ii e rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani. Il corso è gratuito.*

**Il termine per la presentazione della domanda di ammissione è prorogato al 24 ottobre 2017 (vedi art.8)**

La Fondazione **Istituto Tecnico Superiore E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana** bandisce la selezione per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore **FARMER 4.0 – Innovazione delle Produzioni e Trasformazioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali** rivolto a **n. 24 allievi in possesso di diploma di istruzione secondaria di II grado.**

Il corso intende formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche e con un elevato livello professionale nell'area tecnologica *Nuove tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agro-alimentare*, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

#### **Art. 1 Profilo Professionale e prospettive occupazionali**

**Il Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro alimentari e agro-industriali** opera per gestire i processi produttivi biotecnologici degli alimenti e per occuparsi delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni, eseguendo studi di progettazione e fattibilità e promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie adattate per l'Agricoltura di Precisione (anche Agricoltura 4.0).

**AVVISO integrato il 16.10.2017 (Art. 8 Domanda di ammissione)**

Il Tecnico Superiore sarà in grado di interpretare e mettere in pratica le opportunità connesse alle nuove tecnologie dell'informazione, applicate al settore agroalimentare - conoscere le più moderne applicazioni tecnologiche nel campo delle produzioni agrarie innovative mediante esperienze dirette in aziende leader del settore.

La figura potrà inserirsi nel settore agro-alimentare presso industrie alimentari o delle bevande, ma anche presso studi professionali per consulenze su collaudi e analisi tecniche, lavorando negli ambiti della programmazione e gestione della produzione, controllo qualità, ricerca e sviluppo e sistemi di gestione integrata.

### **Art. 2 Competenze tecniche in esito al corso**

Al termine del percorso il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- ✓ gestire i processi produttivi biotecnologici degli alimenti
- ✓ occuparsi delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari
- ✓ garantire la sostenibilità ambientale delle produzioni
- ✓ eseguire studi di progettazione e fattibilità
- ✓ promuovere l'innovazione di prodotto e di processo
- ✓ presiedere alla programmazione e al controllo dei processi produttivi degli alimenti;
- ✓ intervenire in fase di impostazione e implementazione delle procedure di analisi della qualità;
- ✓ sovrintendere ai processi di autocontrollo ed ai controlli di filiera;
- ✓ gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità;
- ✓ conoscere ed applicare normative, regole e leggi a tutela della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- ✓ seguire le procedure per la certificazione dei prodotti e delle origini;
- ✓ utilizzare strumenti e metodi propri della ricerca sperimentale;
- ✓ padroneggiare gli strumenti linguistici e le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per interagire nei contesti di vita e di lavoro;
- ✓ concertare, negoziare e sviluppare attività in gruppi di lavoro per affrontare problemi, proporre soluzioni, contribuire a produrre, ordinare e valutare risultati collettivi;
- ✓ organizzare e gestire, con un buon livello di autonomia e responsabilità, l'ambiente lavorativo.

### **Art. 3 Destinatari e requisiti di ammissione**

Il corso è rivolto a 24 corsisti, di età compresa tra i 18 (compiuti alla data di scadenza di presentazione della domanda di partecipazione) e i 30 anni (non compiuti alla data della domanda di iscrizione), in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore.

Sono richieste buone competenze nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

#### **Art. 4 Percorso didattico**

Il Percorso ITS ha la durata di **4 semestri**, per un totale di **n. 2000 ore**, di cui **n. 1200 ore dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ore ad attività di stage.**

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Oltre il **60% del monte ore** del Corso sarà affidato ad **esperti del mondo del lavoro e delle professioni** con esperienza specifica almeno quinquennale. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

Oltre un terzo delle ore previste dal percorso saranno destinate a stage o tirocini aziendali presso le aziende del settore. Gli allievi avranno la possibilità di svolgere parte dei tirocini all'interno di imprese all'estero, allo scopo di perfezionare l'utilizzo della lingua a carattere tecnico e l'apprendimento attraverso il confronto con altre realtà produttive del settore.

Sono previsti durante il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visita a fiere, manifestazioni, aziende ed installazioni di particolare interesse.

Il percorso formativo ITS è cofinanziato a valere sul Fondo Sociale Europeo, POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione, pertanto è **gratuito** per coloro che lo frequentano.

#### **Art. 5 Diploma e certificazione finale**

Il diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dalla Fondazione ITS "E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana", sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che avranno frequentato i percorsi ITS per almeno l'80% della loro durata complessiva e che saranno stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Il diploma conseguito, a seguito del superamento dell'esame finale, corrisponde al **V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)** e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del d.P.C.M 25 gennaio 2008.

Saranno riconosciuti **Crediti Formativi Universitari (CFU)** per l'accesso alle Università.

Il percorso, frequentato con esito positivo, è equiparato al **periodo di praticantato** richiesto per poter sostenere l'esame di stato per l'abilitazione alla professione di **perito agrario**.

Per sostenere gli esami finali è previsto il pagamento di € 12,90. Altresì, per ritirare il diploma il pagamento di € 15,13 (Nota del MIUR – Dipartimento per l'istruzione del 26/05/2014).

#### **Art. 6 Sede di svolgimento**

Il corso si terrà principalmente presso la sede della Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana a Cortona (AR). Parte delle attività potranno tuttavia tenersi presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove. Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio nazionale e/o europeo.

**AVVISO integrato il 16.10.2017 (Art. 8 Domanda di ammissione)**

### **Art. 7 Periodo di realizzazione**

L'inizio del percorso formativo è previsto per **ottobre 2017**. Il corso terminerà presumibilmente entro il mese di **settembre 2019**, per una durata complessiva di circa 2000 ore.

Ad esclusione dei periodi di sospensione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in **cinque giorni settimanali**. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

### **Art. 8 Domanda di ammissione**

La domanda di ammissione al corso dovrà essere presentata utilizzando il **modello di domanda** che costituisce **l'Allegato 1** al presente avviso, corredata dai seguenti documenti:

- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- dichiarazione sostitutiva di certificazione (in conformità con lo schema di cui all'**Allegato 2** dell'avviso) relativa al possesso dei titoli di studio dichiarati e di eventuali altri titoli che si ritiene utile proporre alla commissione ai fini della valutazione;
- copia di altri attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione lingua inglese, ecc.).

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta dal candidato e corredata dei documenti di cui sopra, dovrà **pervenire** entro il giorno **02 ottobre 2017**, con le seguenti modalità:

- raccomandata A/R (non farà fede la data di spedizione/il timbro postale);
- consegnata a mano presso la sede della **Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana in Via Giordania, 227 – 58100 Grosseto**;
- posta elettronica all'indirizzo [info@fondazione-eat.it](mailto:info@fondazione-eat.it) **entro e non oltre il giorno 02 ottobre 2017**.

**Il termine per la presentazione della domanda di ammissione è stato prorogato al 24 ottobre 2017**

La busta/e-mail dovrà riportare i **dati del mittente** e la seguente dicitura:

*Richiesta ammissione al Percorso ITS "FARMER 4.0 – Innovazione delle Produzioni e Trasformazioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali Industriali".*

L'indirizzo a cui inviare la domanda di ammissione è:




**Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana**  
**Via Giordania, 227**  
**58100 Grosseto**  
[info@fondazione-eat.it](mailto:info@fondazione-eat.it)

### **Art. 9 Modalità di selezione e graduatoria**

L'ammissione al percorso formativo, subordinata all'accertamento dei prerequisiti di cui all'art. 3 di questo avviso, sarà determinata con modalità e criteri coerenti con le indicazioni del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e delle procedure di gestione delle attività finanziate dal POR FSE della Regione Toscana.

La selezione sarà strutturata nel modo seguente:

**AVVISO integrato il 16.10.2017 (Art. 8 Domanda di ammissione)**

-  test con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base (matematica, biologia, chimica), le conoscenze di lingua inglese;
-  Prova pratica per verificare le competenze informatiche;
-  un colloquio individuale che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati e le competenze nella lingua inglese.

Titoli, conoscenze e motivazioni saranno valutati dalla Commissione di Selezione mediante l'attribuzione di punteggi che, pesati secondo criteri oggettivi, porteranno alla formazione di una graduatoria. Saranno ammessi alla frequenza del corso i candidati con il punteggio maggiore.

Ai fini della valutazione dei titoli è utile accompagnare la documentazione di candidatura, con eventuali certificazioni di parte terza che attestano il conseguimento di tali competenze (solo a titolo di esempio: certificati Cambridge ESOL come PET o FCE, ECDL etc...).

Uno specifico punteggio viene assegnato alla votazione del diploma di istruzione secondaria superiore.

La laurea non costituirà titolo valutabile.

**Gli orari di svolgimento delle prove, i dettagli della selezione, l'elenco degli ammessi alla prova di selezione, la graduatoria finale saranno comunicati tramite la posta elettronica (e-mail) ai singoli candidati e mediante pubblicazione nel sito [www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it).**

A seguito delle selezioni, è previsto il riconoscimento dei crediti formativi su specifica richiesta dei candidati ammessi alla partecipazione al percorso. I crediti in ingresso saranno valutati da una specifica commissione di valutazione e, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, incluso lo stage, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

#### **Art. 10 Esclusioni**

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo bando. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

#### **Art. 11 Tutela della riservatezza dei dati personali**

Ai sensi della Legge 196/2003, la Fondazione ITS EAT si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato.

I dati personali quali nome, cognome luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web dell'ITS.

### **Art. 12 Riserve**

La Fondazione ITS EAT si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

### **Art. 13 Informazioni**

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS EAT [www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it).

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Per ulteriori informazioni consultate il sito: [www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it) e scrivete a: [info@fondazione-eat.it](mailto:info@fondazione-eat.it)

Potete contattare:

❖ Paola Parmeggiani

Direttore ITS E.A.T.

333 1328663

Grosseto, 16/10/2017

Il Presidente  
Fabrizio Tistarelli