



“Agrifil” Tecnico Superiore della gestione delle filiere agricole, (Olio-Vino-Carni-Salumi- Formaggi-Frutta) dell'internazionalizzazione, dell'innovazione e dei sistemi di certificazione.

Area 4 Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito Sistema agro-alimentare

Durata: 1800, di cui n. 720 ore di tirocini formativi e n. 1.080 ore di lezioni frontali e laboratoriali
Numero Destinatari: 20 corsisti + 5 uditori - Biennio 2024/2025

Il percorso formativo ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori per la Gestione delle filiere agricole, dell'internazionalizzazione, dell'innovazione e dei sistemi di certificazione con specifiche competenze in merito alle definizioni delle strategie produttive delle aziende, al fine di ottimizzare i processi con un approccio sostenibile mirante a una riduzione degli input produttivi e alla valorizzazione degli scarti. Competenze per l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari, ambiente e sostenibilità. I T.S. avranno la capacità di implementare e gestire i sistemi di certificazione, anche promuovendo l'utilizzo delle tecnologie digitali come la blockchain, richieste ormai in un contesto internazionale, con il fine ultimo di garantire l'ottimizzazione della Supply Chain delle produzioni agroalimentari. Capacità di gestione dei processi produttivi da un punto di vista tecnico e organizzativo, facendo attenzione alla tutela e alla valorizzazione delle risorse ambientali e la salute degli operatori e consumatori in un'ottica di economia circolare.

Il Tecnico Superiore opera per promuovere prodotti del Made in Italy dei quali conosce gli scenari economico-territoriali di provenienza, i processi di produzione e le specifiche caratteristiche tecniche. La sua attività è prevalentemente connessa allo sviluppo dell'export management. L'esperto formato potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione delle filiere agroalimentari, aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologie a supporto delle produzioni agricole ed alimentari; aziende esportatrici di prodotti agro-alimentari, ed in particolare modo PMI produttrici di prodotti tipici e di qualità o per organizzazioni intermedie che operano sui mercati internazionali, quali trading companies, società di servizi di import-export, buyers.

Il percorso ITS progettato fornisce ai corsisti le competenze necessarie per conseguire al superamento delle prove previste le seguenti certificazioni e attestati integrativi:

- **Certificazione linguistica pari almeno al livello B1 ed ente certificatore**
- **Patente ECDL**
- **Patente Droni I Livello**
- **Attestazione IAP**
- **Formazione Personale n. 22 Alimentarista Legge Regione Calabria n. 28/2012**
- **Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unico 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016**



Ministero dell'Istruzione
Ministero dell'Università e della Ricerca



Regione Calabria

Fondazione IRIDEA

Istituto Tecnico Superiore - Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Settore Agroalimentare

Sede formativa: P.zza XV Marzo -Cosenza

Sede Legale: Contrada Santo Stefano ex complesso CRAI, 87036 Rende CS

Contatti: info@itsiridea.it - www.itsiridea.it



- **Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini di I livello**
- **Attestato di Assaggiatore di vino I livello**
- **Attestato Assaggiatore di Salumi I Livello**
- **Attestato Assaggiatore di Miele I Livello**
- **Attestato Certificatore ambito Agroalimentare (In Convenzione con Enti accreditati)**
- **Riconoscimento di Crediti Formativi da parte di Università e validi ai fini del tirocinio per l'accesso all'Esame di Stato per le professioni di Agrotecnico e Perito Agrario.**

Il Corso ITS inizia in Febbraio 2024, ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 1800 ore. di cui n. 1.080 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 720 ad attività di stage.

1 semestre Febbraio 2024 – settembre 2024 - 2 semestre ottobre 2024 – Marzo 2025 - 3 semestre Aprile 2025 – Settembre 2025 - 4 semestre Ottobre 2025 – Marzo 2026 Esami Finali Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali. Sono previste n.1080 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 720 ad attività di stage.

N° 400 ore Unità Formative teoriche relative alle competenze generali di base in ambito linguistico, comunicativo, scientifico, tecnologico, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale; N° 680 ore Unità formative relative alle competenze tecnico professionali. In particolare si affronteranno argomenti specifici di Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità, I sistemi di gestione della qualità: UNI EN ISO 9001:2015 I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015), La rintracciabilità nelle filiere ISO 22005:2008, Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e SQNPI Certificazione di Prodotto: BRC, L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI, Internalizzazione, Innovative Packaging, Le tecnologie di condizionamento e conservazione ortofruitticola, Trasformazione per la IV gamma, Sostenibilità economica ambientale e sociale del post raccolta, Logistica 4.0, Strategie distributive e di commercializzazione, Digitalizzazione e dematerializzazione della filiera e della supply chain, Pratiche di Agricoltura 4.0, Agricoltura di precisione, Marketing, Nuovi media- web marketing.

Saranno approfonditi i diversi fattori innovativi e competitivi sia di prodotto che di processo, in un'ottica di promozione e diffusione della cultura dell'innovazione sostenendo in tal senso il trasferimento tecnologico dal mondo dell'alta formazione a quello del lavoro, nella logica della Smart Specialization. Le lezioni si alterneranno, ai periodi di stage aziendali, privilegiando una didattica esperienziale basata sul project work, simulazione e soluzioni di casi, esperienze in laboratori didattici di ricerca e sviluppo, creazione di impresa, per superare la tradizionale separazione tra momento formativo e applicativo e seguire la logica del learning by doing. Le lezioni frontali si effettueranno da lunedì a venerdì, il sabato è dedicato all'esperienze laboratoriali presso enti ed aziende dalla durata di otto ore

.N---. 720 ad attività di stage in due periodi: 300 ore il primo anno e 420 ore il secondo anno, svolte presso aziende socie/partner dislocate in ambito locale, regionale ed extraregionale.

Le attività di stage potranno anche essere svolte in modalità residenziale ed è prevista la partecipazione ad eventi, fiere di settore e visite guidate. Tutte le predette attività non comporteranno alcun onere economico per gli allievi. Le attività formative si svolgeranno presso la sede messa a disposizione dalla Fondazione e a secondo della necessità in aule/laboratori messe a



disposizione dai diversi soci/partner. La Fondazione ha avviato partnership/convenzioni per lo stage con numerose realtà imprenditoriali.

I candidati dovranno presentare formale domanda di iscrizione al percorso formativo, utilizzando l'opportuna modulistica fornita (presente sul sito www.iridea.it, entro il 15/02/2024 tramite pec all'indirizzo fondazioneiridea@pec.it, consegna a mano e/o raccomandata con ricevuta di ritorno al seguente indirizzo ITS Iridea Academy Piazza XV Marzo 87100 Cosenza.

Alla domanda va allegato:

- Fotocopia del documento di identità (fronte/retro) in corso di validità;
- Fotocopia del codice fiscale/tessera sanitaria;
- Fotocopia del permesso di soggiorno (solo per i candidati extracomunitari);
- Curriculum vitae, in formato europeo o Europass,
- Copia documento equipollenza titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero)

Al fine di garantire il diritto allo studio, sono previsti rimborsi parziali o totali delle spese sostenute per raggiungere la sede in cui si svolgeranno le attività didattiche, i laboratori, le imprese oggetto di visita didattico-laboratoriale, le aziende in cui si espletano i tirocini formativi curriculari, oltre che l'erogazione di borse di studio per la realizzazione del percorso di stage fuori regione.

L'ammissione al corso attraverso le sessioni di selezione oggetto del presente bando è riservata ad un numero massimo di 20 studenti (+ 5 Uditori) senza limiti di età giovani e adulti anche occupati ed è subordinata al possesso del seguente requisito obbligatorio:

► diploma di istruzione secondaria superiore; diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennali di IeFP e Certificazione IFTS, secondo quanto stabilito dalla Legge n. 107/2015 e nel rispetto delle indicazioni approvate dall'Accordo Stato-Regioni del 20/1/2016; Titoli stranieri riconosciuti equipollenti.

Sono considerati titoli preferenziali:

- motivazione alla partecipazione al corso
- competenze nell'uso autonomo degli strumenti dell'ICT personale
- competenze in lingua inglese
- valutazione finale conseguita all'esame di diploma di scuola secondaria di secondo grado
- coerenza del diploma con l'area indicata (**Area 4 Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito Sistema agro-alimentare**)
- altri titoli/certificazioni coerenti con l'area indicata (**Area 4 Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito Sistema agro-alimentare**)

Nella fase di selezione i titoli preferenziali sopra descritti costituiranno i criteri per la redazione di una graduatoria di merito per titoli e prove attraverso:

- la valutazione del CV, dei titoli e certificazioni
- la somministrazione di test di verifica delle competenze
- un colloquio motivazionale

TITOLI ED ESPERIENZE - punteggio massimo: 30 punti.

Fino a un massimo di 20 punti assegnati sulla base della valutazione finale del diploma:



Valutazione da 60 a 70 --> 3 punti;

Valutazione da 71 a 80 --> 7 punti;

Valutazione da 81 a 90 --> 12 punti;

Valutazione da 91 a 99 --> 19 punti;

Valutazione 100 --> 20 punti.

Fino a un massimo di 10 punti assegnati sulla base della valutazione del curriculum vitae.

PROVA SCRITTA – test a risposta multipla, punteggio massimo: 30 punti (punti 1 per ogni risposta esatta, 0 punti per ogni risposta errata/non data).

COLLOQUIO attitudinale e motivazionale che consentirà di evidenziare: la predisposizione alle relazioni sociali e al lavoro in gruppo, le caratteristiche comunicative, la motivazione, la conoscenza del profilo in uscita, il livello di coerenza fra esperienza pregressa, attitudini, motivazioni, aspettative e il corso prescelto.

La verifica degli aspetti motivazionali e dell'effettiva possibilità di partecipare al percorso formativo avranno un peso rilevante nell'individuazione dei partecipanti.

Il colloquio sarà individuale e avrà una durata di circa 15-20 minuti per ciascun candidato. Verranno considerate le seguenti aree con i relativi punteggi, fino ad un max di 40 punti complessivi

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----|
| Caratteristiche verbali ed efficacia della comunicazione | max punti | 5 |
| Motivazione al percorso formativo | max punti | 10 |
| Effettiva disponibilità alla partecipazione al corso | max punti | 10 |
| Esperienza pregressa nell'ambito dell'attività prevista dal corso | max punti | 5 |
| Coerenza fra attitudini, motivazione, aspettative, aspirazioni future e partecipazione al progetto | max punti | 10 |

Al termine delle procedure selettive, la Commissione selezionatrice procederà a stilare la graduatoria. Saranno ritenuti idonei tutti i candidati che avranno raggiunto complessivamente la sufficienza nelle prove: 60/100 punti. Saranno ammessi al percorso quanti si collocheranno ai primi posti in graduatoria fino al raggiungimento dei posti disponibili (20) più 5 uditori.