



ITS ACADEMY TE.LA. Territorio del Lavoro

Istituto Tecnico Superiore per il Made in ITALY – Sistema Agroalimentare

BANDO DI INTEGRAZIONE PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE: Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Acronimo: Food Marketing 2.0.

*Ammesso a finanziamento con D.D. n. 534 del 12/06/2023 POR Campania FSE 2021/2027
Priorità 2 – Ob. Specifico ESO4.6 – Azione 2.f.11 Codice Ufficio 15 - C.U.P. B51I23000820006 Codice SURF21065AP000000008
Titolo progetto "TE.LA. – Territorio del lavoro"*

VISTO

il bando di selezione Allievi per il Corso Food Marketing 2.0 per Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Acronimo: Food Marketing 2.0. Atto di ammissione a finanziamento Decreto Dirigenziale n. 534 del 12/06/2023 (Priorità 2 -OS ESO4.6 -Azione2.f.11 Cod Uff. 15 - CUP B51I23000820006 Progetto "TE.LA. Territorio del Lavoro Codice SURF21065AP000000008), con scadenza 6 novembre 2024

PREMESSO CHE

- il Corso per Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Acronimo: Food Marketing 2.0. è stato regolarmente avviato in data **2 dicembre 2024 con un numero di 25 (venticinque) allievi selezionati e validamente iscritti;**
- in considerazione della formalizzazione ad oggi di 5 rinunce degli allievi selezionati, e della prima integrazione effettuata con bando del 10/01/25 gli allievi attualmente iscritti sono n. 21
- alla data odierna risultano disponibili n.4 posti;
- in caso di ulteriori rinunce, che dovessero sopravvenire nel periodo fino al raggiungimento del 20% del monte ore corso, si provvederà allo scorrimento della graduatoria

SONO RIAPERTI I TERMINI DEL PRESENTE BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI SECONDO L'ARTICOLATO CHE SEGUE

1. Profilo professionale

Il "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali" è uno specialista di marketing digitale che, attraverso l'utilizzo delle più moderne piattaforme (dai social media al metaverso), opera per organizzare e gestire in maniera coerente con le aspettative di mercato sia il controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari, sia la lavorazione dei prodotti e dei beni naturali. Ha un approccio data driven e si avvale di piattaforme e competenze per analizzare big e small data al fine di svolgere attività di indirizzo nella ricerca e di trasferimento dei risultati. Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing dei prodotti "Made in Italy". Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio nonché alla fidelizzazione della clientela. Sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione d'accompagnamento merci.

2. Sbocchi occupazionali

Il "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali" opera nel settore agricolo e agroalimentare. Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing dei prodotti "Made in Italy". Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio nonché alla fidelizzazione della clientela e alla creazione di nuove esperienze per il consumatore. Con le competenze acquisite è in grado di inserirsi in imprese che producono, lavorano, trasformano, distribuiscono e commercializzano prodotti agroalimentari, apportando innovazioni nei seguenti ambiti: Valorizzazione del Made in Italy per le attività di vendita per il mercato italiano e per il mercato estero ; analisi di mercato e pianificazione commerciale; tecniche di acquisto prodotti agroalimentari; customer Relationship Management attraverso tecniche di vendite e strumenti per la gestione efficace del cliente; strategie di digital marketing; social media management.



3. Articolazione e durata

Il corso, biennale, ha una durata di 1.800 ore, erogate nell'arco di 4 semestri. Il percorso è strutturato in Unità Formative declinate in 1.260 ore di aula/laboratorio e 540 ore di stage. È consentito un numero massimo di assenze non superiore al 20% del monte ore totale di ciascuna annualità. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi d'ufficio dal corso. La docenza è affidata per almeno il 50 % ad esperti di aziende del settore.

4. Sede del corso

Le attività formative si svolgeranno presso la sede legale e didattica della Fondazione, site in Via Madonna di Fatima, 194 e in Via Raffaele Fatigati, 10 Salerno, nonché presso le sedi/laboratori dei soci fondatori. Le attività di stage si svolgeranno presso le aziende socie della Fondazione e/o altre aziende della filiera dell'Agroalimentare.

5. Caratteristiche dei destinatari e requisiti di accesso

Il corso è rivolto a 25 allievi di età compresa tra 18 e i 35 anni - non compiuti alla data di scadenza del bando - inattivi, inoccupati, disoccupati, occupati, studenti, docenti ed operatori del sistema integrato di istruzione, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ovvero di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di istruzione e formazione tecnica superiore. In coerenza con la programmazione comunitaria 2021/2027 saranno garantite le pari opportunità di genere, la sostenibilità ambientale e sociale ed il contrasto a ogni forma di discriminazione.

6. Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore totale previsto. Gli allievi che supereranno tale limite sono esclusi dal corso e non ammessi all'esame finale. La partecipazione al percorso formativo è completamente **GRATUITA**. Secondo le disponibilità di bilancio, saranno altresì attivate misure per favorire la partecipazione degli allievi, applicate secondo la normativa vigente.

7. Modalità per l'iscrizione

Il modulo per la domanda di partecipazione alle selezioni è scaricabile dal sito web della Fondazione <https://itstela.it/> e dai siti www.regione.campania.it e www.fse.regione.campania.it. La domanda, compilata esclusivamente secondo le modalità previste, dovrà pervenire unitamente alla copia del documento di identità in corso di validità; del Curriculum Vitae firmato e datato; autocertificazione dei titoli di studio conseguiti entro e non oltre le ore 12.00 del 09/04/2025 secondo una delle seguenti modalità:

- mediante posta elettronica, in formato PDF, all'indirizzo PEC itstela@pec.it
- mediante posta elettronica, in formato PDF, all'indirizzo segreteria@itstela.it, la cui ricezione sarà validata attraverso una mail di riscontro attestante l'accoglimento dell'istanza;
- consegna a mano, dalle ore 09.00 alle ore 16.30 dal lunedì al venerdì presso la sede legale della Fondazione ITS TE.LA., sita in Via Madonna di Fatima, 194 - 84129 Salerno;
- mediante raccomandata A/R indirizzata a: Fondazione ITS TE.LA. Fondazione ITS TE.LA., Via Madonna di Fatima, 194 - 84129 Salerno (non farà fede il timbro postale).

8. Selezioni

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 5 e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 7 del presente bando. La fase di selezione si svolgerà presso la sede legale dell'ITS Academy TE.LA. in Via Madonna di Fatima, 194, 84129 Salerno o, all'occorrenza, altra sede idonea.

I candidati saranno valutati da una Commissione che attribuirà un punteggio ai titoli e alle esperienze (max 20 punti) secondo lo schema che segue e sosterranno una prova scritta (max 30 punti) e un colloquio individuale motivazionale (max 50 punti).

I titoli sono assegnati in riferimento al possesso di:

- Certificazione di inglese e/o informatiche
- Esperienze di tirocinio/lavoro
- Voto del diploma
- Titoli aggiuntivi oltre al diploma



La prova scritta consisterà in 30 domande a risposta multipla afferenti ai seguenti ambiti:

- Lingua inglese
- Informatica
- Conoscenze di base attinenti al percorso formativo
- Capacità logico/deduttive

La commissione sarà costituita da:

- Rappresentanti della Regione Campania
- Esperti di selezione/psicologo/Hr manager
- Rappresentanti del corpo docente
- Rappresentanti del Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS TE.LA.
- Esponenti della Governance della Fondazione ITS TE.LA.

L'elenco degli ammessi sarà pubblicato sul sito <https://itstela.it/>.

La pubblicazione sul sito dell'elenco degli ammessi ha valenza di convocazione ufficiale e non è prevista comunicazione indirizzata ai singoli candidati.

La prova scritta ed i colloqui motivazionali si svolgeranno il giorno **10 aprile 2025**

Date e orari saranno comunque confermate sul sito della Fondazione ITS Academy TE.LA.

L'ammissione dei candidati idonei al corso sarà in ordine di graduatoria, fino all'esaurimento dei posti disponibili.

In caso di parità di punteggio sarà data priorità ai candidati di minore età.

La graduatoria finale con l'indicazione dell'elenco degli ammessi al corso e il calendario delle attività formative saranno pubblicate sul sito <https://itstela.it/>.

In caso di rinunce, si provvederà allo scorrimento di graduatoria.

Qualora se ne ravvedesse la necessità, si potrà procedere all'estensione del periodo utile alle candidature e ad ulteriori sessioni di selezione.

9. Certificazione finale

Al termine del corso gli allievi che avranno superato gli esami finali, conseguiranno il Diploma di Istruzione Tecnica Superiore, rilasciato dal MIUR ai sensi del D.P.C.M. del 25 gennaio 2008. Al Diploma, valido sul territorio nazionale ed europeo, è riconosciuto il Livello V del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF). Tale titolo costituisce titolo qualificante nei pubblici concorsi. È assicurata la certificazione delle competenze acquisite anche nel caso di mancato completamento del percorso formativo.

10. Ulteriori riconoscimenti

Crediti Formativi Universitari / i crediti acquisiti durante il percorso ITS saranno riconosciuti ai sensi dell'art.14 della Legge n. 240 del 30.12.2010, ai fini del conseguimento della laurea di 1° livello

11. Informazioni

Per qualsiasi informazione sul corso rivolgersi a:

Fondazione ITS Academy TE.LA., Via Madonna di Fatima, 194, 84129 Salerno

Contatti: segreteria@itstela.it - PEC itstela@pec.it - cell: 349 3302864.

Ogni comunicazione inerente al bando sarà pubblicata sul sito <https://itstela.it/>.

12. Trattamento Dei Dati Personali

I Dati forniti per la partecipazione alla selezione indetta con il presente avviso pubblico saranno trattati come da informativa di seguito fornita ex art. 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR General Data Protection Regulation)

1. Titolare del trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali forniti con domanda di partecipazione alla selezione per **"BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE: Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Acronimo: Food Marketing 2.0"** è la **Fondazione "ITS Area Tecnologica: Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito: Sistema Agroalimentare – TE.LA. – Territorio del Lavoro"** in sigla **"Fondazione ITS Academy TE.LA"** con sede legale in Salerno



alla Via Madonna di Fatima n. 194, C.F. /P.IVA 95194580650 nella persona del Presidente sig. Sabato D'Amico (di seguito **"Fondazione"**). I riferimenti del Titolare sono i seguenti: Telefono: 3493302864 Mail: segreteria@itstela.it PEC: itstela@pec.it.

2. Categorie di dati trattati.

Tramite la presentazione di domanda di ammissione alla selezione per l'ammissione al corso di istruzione tecnica superiore i partecipanti forniscono dati anagrafici, di indirizzo, di contatto nonché dati relativi alla propria istruzione ed esperienza lavorativa.

3. Finalità e base giuridica.

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati lecitamente dal Titolare ai sensi dell'art. 6 del Regolamento con la finalità di trattamento per obblighi di legge e per l'erogazione di un servizio di istruzione e didattica specialistica.

4. Modalità di trattamento e tempi di conservazione dei dati.

Ai sensi della normativa vigente in materia, i dati personali forniti dai candidati per la partecipazione alla procedura sono raccolti ai soli fini della gestione della procedura, nonché per l'eventuale ammissione ai corsi di formazione superiore indicati da bando ed erogazione del servizio ed eventuali attività didattico-formative connesse nel rispetto delle disposizioni vigenti.

Non è previsto nessun processo decisionale automatizzato. Il Titolare tratterà i dati personali dei partecipanti in forma cartacea e/o mediante strumenti informatici, con logiche strettamente correlate alle finalità stesse e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati nel rispetto della normativa privacy.

Il conferimento dei dati di cui innanzi è obbligatorio ed il rifiuto di fornire gli stessi comporterà l'impossibilità di dar corso alla valutazione della domanda di partecipazione alla selezione, nonché agli adempimenti conseguenti e inerenti alla procedura selettiva.

I dati forniti potranno essere caricati su piattaforme istituzionali per le finalità di cui al presente avviso pubblico nonché per le finalità specifiche perseguite dal Titolare, potranno inoltre essere integrati e/o incrociati, per finalità di gestione del servizio di aggiornamento banche dati e di erogazione dei servizi di didattica e di placement, con altri dati in legittimo possesso da parte della Fondazione o di Enti, Istituzioni, Soci e Partner della stessa, assicurando l'impiego di misure idonee per la sicurezza e la riservatezza dei dati medesimi, nonché l'esattezza, l'aggiornamento e la pertinenza dei dati stessi rispetto alle finalità dichiarate.

I dati personali dei partecipanti saranno conservati in archivio cartaceo/informatizzato nonché digitalizzato in Cloud. I dati saranno conservati per i tempi strettamente necessari ad espletare le finalità formative della Fondazione e/o quelli previsti dalla normativa vigente.

5. Ambito di comunicazione e diffusione dei dati.

I dati forniti dai partecipanti mediante invio della domanda di ammissione allegata al presente avviso pubblico potranno essere comunicati: - ai dipendenti ed ai collaboratori del Titolare del trattamento specificatamente autorizzati in qualità di Incaricati nell'ambito delle rispettive funzioni, in conformità alle istruzioni ricevute e per il perseguimento delle finalità sopraindicate;

- a eventuali contitolari, nonché soci della Fondazione, Enti, Società, Istituti scolastici ed Istituzioni Partner del Titolare;

- a società o soggetti terzi che potranno trattare dati personali per conto del Titolare in qualità di **"Responsabili Esterni del Trattamento"**, quali, a titolo indicativo: studi professionali, banche ed istituti di credito, società o studi di consulenza legale, società di assicurazione per la prestazione di servizi assicurativi, servizi di comunicazione, posta elettronica, recapito della corrispondenza, servizi tecnici informatici etc.;

- ad Amministrazioni pubbliche, Piattaforme Istituzionali e Autorità di vigilanza e controllo;

Ai soggetti sopra indicati saranno comunicati solo i dati strettamente necessari per l'espletamento delle relative funzioni.

I dati non saranno oggetto di trasferimento al di fuori dell'Unione Europea.

6. Diritti degli Interessati e Modalità di esercizio.

In ogni momento l'interessato potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del GDPR allo stesso applicabili, specificatamente potrà ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, dell'origine dei dati personali, delle modalità del trattamento, della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici, nonché l'aggiornamento, la rettifica ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima dei dati ed il diritto di opporsi al trattamento contattando il Titolare con le seguenti modalità:

-Inviando una raccomandata a/r alla sede legale del **Titolare** in Salerno, alla Via Madonna di Fatima n. 194, oppure inviando un messaggio di posta elettronica al seguente indirizzo: segreteria@itstela.it.



Qualora i partecipanti ritenessero che il trattamento che li riguarda violi il Regolamento, può essere sempre esercitato il diritto di **proporre reclamo a un'Autorità di controllo** (nello Stato membro in cui risiedono abitualmente, in quello in cui lavorano oppure in quello in cui si è verificata la presunta violazione).

L'Autorità di controllo italiana è il **Garante per la protezione dei dati personali**, con sede in Piazza Venezia 11, 00186 – Roma (<http://www.garanteprivacy.it/>).

Lì Salerno 01/04/2025

Il Presidente
Sabato D'Amico