

AVVISO DI SELEZIONE PER ATTIVITA' DI DOCENZA PER I PERCORSI FORMATIVI DELLA FONDAZIONE ITS TE.LA ACADEMY

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA
Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università –
Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)” finanziato
dall'Unione europea – Next Generation EU. - Azione “Potenziamento offerta formativa ITS Academy
- Decreto Ministero dell'Istruzione e del Merito 18 settembre 2024, n. 187. Progetto “Te.laForm” Codice
CUP: D54D23009550006 - CA000000014 – Codice progetto: M4C1I1.5-2024-1403-P-55256

L'Istituto Tecnico Superiore Fondazione TE.LA Academy, con sede in Salerno, via Madonna di Fatima 194,

RENDE NOTO

È indetta una procedura per l'istituzione di una Short List aperta volta ad acquisire dichiarazioni di disponibilità per l'affidamento di incarichi di docenza per le Unità formative previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS TE.LA Academy.

Le modalità di partecipazione e di svolgimento della valutazione per l'iscrizione alla Short List sono disciplinate dal presente Avviso.

La partecipazione alla procedura rende implicita l'accettazione delle norme e delle condizioni stabilite dal presente Avviso.

1. PREMESSA

La Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore TE.LA Academy, operante nell'Area AGROALIMENTARE, è una Fondazione di partecipazione di natura privata, riconosciuta dalla Prefettura di Salerno ed iscritta nel registro delle Persone giuridiche.

La Fondazione ha l'obiettivo di assicurare, con continuità, l'offerta di tecnici superiori a livello post-secondario in relazione a figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato in relazione all'ambito agroalimentare.

Secondo quanto previsto dal D.P.C.M. 25.1.2008 “Linee guida per la riorganizzazione del Sistema di istruzione e formazione tecnica superiore e la costituzione degli istituti tecnici superiori,” all'art.4, i percorsi formativi sono suddivisi in semestri a loro volta articolati in moduli e unità formative che prevedono attività teorica, pratica e di laboratorio.

Le attività formative si articoleranno prevalentemente in 8 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, con orario antimeridiano (8:30 - 13:30) o postmeridiano (14:30 - 17:30) sulla base delle esigenze didattico/organizzative.

La didattica richiesta è di tipo laboratoriale finalizzata a far acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro.

REQUISITI PER L'AMMISSIBILITÀ DELL'ISCRIZIONE ALLA SHORT LIST E ATTIVITÀ RICHIESTA

Alla data di presentazione della domanda di iscrizione alla Short List, i candidati devono essere in possesso dei requisiti generali e specifici illustrati di seguito.

Requisiti generali:

- essere cittadini italiani, salvo le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o di uno degli Stati dell'Unione Europea, o cittadini extra-comunitari in regola con le norme che disciplinano la permanenza nel territorio dello Stato italiano;
- non avere riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- essere in possesso del requisito della particolare e comprovata specializzazione strettamente correlata al contenuto della prestazione richiesta.
- godere dei diritti civili e politici.

Il presente avviso è rivolto in maniera specifica a:

- esperti del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) in possesso diploma di laurea magistrale ed esperienza professionale post-laurea almeno quinquennale oppure in possesso di diploma di laurea ed esperienza professionale post-laurea almeno di sette anni oppure in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ed esperienza post-diploma almeno decennale;
- professori della scuola secondaria di secondo grado, di ruolo da almeno 3 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale/vecchio ordinamento ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- professori e ricercatori universitari (confermati) con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- docenti dipendenti di Agenzie Formative in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento, minimo triennale, nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma.

L'esperienza professionale richiesta quale requisito minimo deve riferirsi all'argomento oggetto dell'Unità formativa per la quale ci si candida ed essere stata svolta negli ultimi dieci anni.

L'allegato A del presente avviso riporta l'elenco delle Unità formative

La durata di ogni singolo modulo può variare in base alle esigenze didattiche dello specifico percorso formativo.

Informazioni precise sulla durata dei moduli didattici e eventuali integrazioni degli stessi verranno comunicate dalla segreteria in prossimità dell'avvio dei singoli percorsi.

L'attività didattica da svolgere prevede preparazione del materiale didattico, docenza, predisposizione del test di valutazione per la verifica delle conoscenze e competenze sia in ingresso che acquisite al termine della Unità Formativa. I docenti si renderanno disponibili alla correzione dei test e alla predisposizione di test bis per eventuali recuperi.

A tutti i candidati idonei è fatto obbligo di partecipare a riunioni di coordinamento con il Comitato di

Progettazione e gestione del corso.

Al momento della sottoscrizione dell'incarico i dipendenti di Enti Pubblici dovranno aver acquisito, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione da parte della loro Amministrazione di appartenenza, come da normativa vigente.

2. COMPENSO DEI DOCENTI

Per l'attività didattica il compenso sarà il seguente:

€ 70,00/ora, lordo per i docenti inquadrati nella Fascia A

€ 50,00/ora, lordo per i docenti inquadrati nella Fascia B

Il compenso è lordo onnicomprensivo (comprendente eventuale IVA, ritenuta fiscale e ritenute previdenziali a carico del prestatore, contributi INPS e INAIL sia a carico del prestatore che del datore, eventuale IRAP a carico del datore, ecc).

Il compenso verrà corrisposto dietro rilascio di regolare quietanza ovvero fattura nel rispetto della normativa fiscale vigente, al termine dello svolgimento dell'incarico, dopo la consegna di tutta la documentazione richiesta e indicata nel contratto e comunque nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento da parte dell'Ente/Enti finanziatori.

Non è previsto il rimborso di spese di viaggio eventualmente sostenute per il raggiungimento della sede del corso per prestazioni rese in esecuzione del mandato, salvo per esperti italiani provenienti da altre regioni ai quali sarà riconosciuto anche il rimborso per le spese di vitto e alloggio.

3. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE PER INSERIMENTO NELLA SHORT LIST

La domanda di partecipazione alla procedura di valutazione per l'inserimento nella Short List dovrà essere presentata utilizzando esclusivamente il "Modello di domanda selezione docenti" pubblicato sul sito istituzionale www.itstela.it (area Amministrazione Trasparente – Bandi e Avvisi), corredato dai documenti previsto dallo stesso.

La dichiarazione di disponibilità dovrà pervenire via pec con oggetto *"Avviso pubblico per la costituzione di una short list di docenti ed esperti per l'assegnazione di moduli didattici nei corsi ITS"* al seguente indirizzo: itstela@pec.it oppure in busta chiusa, recante all'esterno dati del mittente e la seguente dicitura:

"Avviso pubblico per la costituzione di una short list di docenti ed esperti per l'assegnazione di moduli didattici nei corsi ITS",

4/5

al seguente indirizzo: Fondazione ITS TE.LA Academy, via Madonna di Fatima 194, Salerno, a far data dal giorno di pubblicazione del presente avviso sul sito istituzionale della Fondazione.

4. VALUTAZIONE DELLE DOMANDE

Il presente avviso è finalizzato a raccogliere “dichiarazioni di disponibilità”; non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione a conferire incarichi ad uno dei candidati né alcun diritto da parte dei candidati nell’assegnazione di incarichi.

Non è previsto un procedimento formalizzato di valutazione.

Si precisa che almeno il 50% della docenza sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale, come previsto dalla normativa. Altresì, per l’affidamento degli incarichi si terrà conto degli indicatori di realizzazione di cui all’Allegato A, punto 5, lett. b) del D.I. del 7/02/2013, dei criteri e modalità della loro applicazione riportati nell’allegato Tecnologico all’Accordo in CU del 17/12/2015.

In linea di principio, sarà data priorità al personale proveniente dalle imprese Soci Fondatori/Soci partecipanti della Fondazione o Partner del Corso.

La Fondazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento al candidato ulteriori informazioni ed effettuare colloqui.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Il candidato, inoltrando la richiesta, implicitamente acconsente ai sensi e per gli effetti degli artt. 13 e 23 del D.L.gs. n. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), al trattamento dei dati personali per le specifiche finalità.

L’Avviso e il relativo modello di domanda sono disponibili sul sito della Fondazione ITS TE.LA Academy al seguente indirizzo www.itstela.it nell’area Trasparenza.

Salerno, 3 giugno 2025



IL PRESIDENTE
Sabato D'Amico

Fondazione ITS TE.LA

Via Madonna di Fatima 149 – 84129

Salerno Mail: segreteria@itsela.it

Pec: itstela@pec.it cell 3493302864

Allegato A

1. UNITÀ FORMATIVE CORSO TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALE E INNOVATIVI

DENOMINAZIONE UNITÀ FORMATIVA ⁽¹⁾	DURATA IN ORE	METODOLGIE DIDATTICHE
U.F. 1- Il sistema agroalimentare: struttura, mercati, attori	24	20 ore di lezioni espositive interattive e 4 ore studi di caso analizzate con il docente.
U.F. 2- Inglese intermedio applicato al settore agri-food	40	<i>Aule, lab con corredo minimale</i>
U.F. 3 - Soft skills per l'Innovazione Agroalimentare	24	24 ore -combinazione di lezioni espositive interattive (12h) e simulazioni e role playing per favorire la messa in scena di un problem setting e delle sue possibili risoluzioni (12h)
U.F. 4 - Informatica e gestione dati	40	20 ore laboratorio, 20 ore esercitazioni pratiche guidate dal docente
U.F. 5 - Elementi di fisica generale applicata	32	24 ore laboratorio e 8 ore esercitazioni/prove pratiche
U.F. 6 - Chimica	32	24 ore Laboratorio e 8 ore esercitazioni/prove pratiche
U.F. 7 - Elementi di genetica agraria	38	20 ore di laboratorio e 18 esercitazioni/prove pratiche
U.F. 8 - Applicazione metodi statistici per l'analisi dei dati	24	16 ore lezioni espositive e 8 ore esercitazioni/prove pratiche
U.F. 9 - Fondamenti di digitalizzazione 4.0	20	12 ore laboratorio e 8 ore studio di casi aziendali
U.F. 10 - Legislazione e compliance nel settore agrario e agroalimentare	42	30 ore lezioni espositive, 12 ore esercitazioni/ prove pratiche, 10 ore di casi di studio

U.F. 11 - Elementi di economia e organizzazione aziendale	28	16 ore lezioni espositive 10 ore esercitazioni/ prove pratiche 2 ore project work
U.F. 12 - Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	16	10 ore - Lezioni espositive 6 ore – Simulazione/role play
U.F. 13 - HACCP – sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e pacchetto igiene	12	12 ore lezioni espositive
U.F. 14 - Microbiologia e igiene degli alimenti	38	20 ore lezioni espositive 10 ore laboratorio 8 ore esercitazioni/ prove pratiche
U.F. 15 - Innovazione nel settore agricolo, agroalimentare e agroindustriale: laboratorio di sviluppo del prodotto, soluzioni tecnologiche di processo e frontiere del green packaging design	44	26 ore - Lezioni espositive 10 ore - Laboratorio 8 ore - Studio di casi aziendali
U.F. 16 - Organizzazione del processo produttivo agroalimentare	44	30 ore lezioni espositive - 10 ore – Esercitazioni Prove pratiche 4 ore – Project Work
U.F. 17 - Gestione dei processi, dei prodotti e dei servizi agroalimentari per un approccio "Project Management oriented"	44	30 ore lezioni espositive, 10 ore esercitazioni/ prove pratiche, 4 ore project work

U.F. 18 - Produzioni Made in Italy: panoramica sugli elementi di valore	38	20 ore lezioni espositive 10 ore esercitazioni/ prove pratiche 4 ore project work 4 ore studio di casi aziendali
U.F. 19 - Eco-compatibilità e sostenibilità: applicazioni nel settore agroalimentare secondo gli obiettivi di sviluppo sostenibile	38	20 ore lezioni espositive 6 ore esercitazioni/ prove pratiche 6 ore project work 6 ore studio di casi aziendali
U.F. 20 - Il sistema qualità: sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento continuo	44	36 ore lezioni espositive 8 ore esercitazioni/prove pratiche
U.F. 21 - Analisi di mercato e strategie di marketing per lo sviluppo dei prodotti agroalimentari	38	20 ore lezioni espositive, 10 ore simulazioni, 8 ore project work
U.F. 22 - Logistica e gestione ottimale della supply chain nel settore agroalimentare	38	20 ore lezioni espositive, 10 ore project work, 8 ore simulazione/role play
U.F. 23 - Impatto ambientale e strategico: metodologie e tecniche di valutazione	38	20 ore lezioni espositive, 18 ore esercitazioni/ prove pratiche
U.F. 24 - Internet of Farming: sensoristica IoT, Big Data e modelli predittivi applicati alla trasformazione e allo sviluppo del prodotto agroalimentare	54	30 ore - Lezioni espositive, 10 ore – Laboratorio, 10 ore esercitazioni/prove pratiche 4 ore project work

U.F. 25 - Agricoltura sostenibile e di precisione	44	20 ore - Lezioni espositive 10 ore - Laboratorio 10 ore esercitazioni/prove pratiche 4 ore – project work
U.F. 26 - Robotica avanzata e collaborativa e intelligenza artificiale per settore agricolo e agroalimentare	42	24 ore lezioni espositive 10 ore laboratorio 5 ore esercitazioni/ prove pratiche 3 ore project work
U.F. 27 - Sistemi di domotica: soluzioni tecnologiche per l'integrazione intelligente degli impianti	42	24 ore lezioni espositive, 14 ore laboratorio, 4 ore project work
U.F. 28 - Tecniche di agricoltura organica, conservativa e rigenerativa	42	24 ore lezioni espositive, 10 ore laboratorio, 8 ore project work
U.F. 29 - La tecnologia Blockchain: biotracciabilità, smart labeling e altre applicazioni nel settore agricolo e agroalimentare	42	24 ore lezioni espositive, 16 ore laboratorio, 2 ore project work
U.F. 30 - Tecnologie Emergenti per l'Innovazione nella Filiera Agroalimentare	38	20 ore lezioni espositive, 14 ore simulazioni, 4 ore studi di caso
STAGE	720	
TOTALE ORE	1800	