



Ministero dell'Istruzione e del Merito



## 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: M4CII.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.

1/5

### Fondazione ITS TE.LA

Via Madonna di Fatima 149 – 84129

Salerno Mail: [segreteria@itsela.it](mailto:segreteria@itsela.it)

Pec: [istela@pec.it](mailto:istela@pec.it) cell 3493302864



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 dei 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 omnicomprensivo (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.istela.it](http://www.istela.it) (area Amministrazione Trasparente – Bandi e Avvisi), corredata 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](mailto: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

**Fondazione ITS TE.LA**

Via Madonna di Fatima 149 – 84129

Salerno Mail: [segreteria@itsela.it](mailto:segreteria@itsela.it)

Pec: itstela@pec.it cell 3493302864



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.itsela.it](http://www.itsela.it) nell'area Trasparenza.

Salerno, 3 giugno 2025



IL PRESIDENTE  
Sabato D'Amato

5/5

**Fondazione ITS TE.LA**

Via Madonna di Fatima 149 – 84129  
Salerno Mail: [segreteria@itsela.it](mailto:segreteria@itsela.it)  
Pec: [istela@pec.it](mailto:istela@pec.it) cell 3493302864



## ***Allegato A***

### **1. UNITÀ FORMATIVE CORSO TECNICO SUPERIORE PER I CONTROLLI E LE CERTIFICAZIONI NELLE FILIERE AGROALIMENTARI**

DENOMINAZIONE UNITÀ FORMATIVA <sup>(1)</sup>	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	30 ore di lezioni espositive interattive e 10 ore esercitazioni pratiche guidate dal docente.
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 - Applicazione metodi statistici per l'analisi dei dati	30	20 ore lezioni espositive e 10 ore esercitazioni/prove pratiche
U.F. 6 - Legislazione e compliance nel settore agrario e agroalimentare	50	40 ore lezioni espositive, 5 ore esercitazioni/ prove pratiche, 5 ore di casi di studio
U.F. 7 - Elementi di economia e organizzazione aziendale	30	16 ore lezioni espositive 10 ore esercitazioni/ prove pratiche 4 ore project work
U.F. 8 - Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	16	10 ore - Lezioni espositive 6 ore – Simulazione/role play



U.F. 9 - HACCP – sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	12	12 ore lezioni espositive
U.F. 10 - Analisi chimica-fisica degli alimenti	46	20 ore lezioni espositive 20 ore laboratorio 6 ore esercitazioni/ prove pratiche
U.F. 11 - Analisi microbiologiche e fitosanitarie per la sicurezza dei prodotti agroalimentari	40	10 ore lezioni espositive 20 ore laboratorio 10 ore esercitazioni/ prove pratiche
U.F. 12 - Sensory Analysis e valutazione della qualità organolettica dei prodotti alimentari	40	10 ore lezioni espositive 20 ore laboratorio 10 ore esercitazioni/ prove pratiche
U.F. 13 - Il sistema qualità: sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento continuo	60	32 ore lezioni espositive, 10 ore laboratorio, 10 ore esercitazioni/prove pratiche, 8 casi di studio
U.F. 14 - Innovazione nel settore agricolo, agroalimentare e agroindustriale: laboratorio di sviluppo del prodotto, soluzioni tecnologiche di processo e frontiere del green packaging design	54	30 ore - Lezioni espositive 20 ore - Laboratorio 4 ore - Studio di casi aziendali
U.F. 15 - La certificazione dei sistemi di gestione di processi, prodotti e servizi	62	32 ore - Lezioni espositive, 10 ore esercitazione/prove pratiche, 10 ore project work, 5 ore simulazioni/role playing, 5 ore casi di studio
U.F. 16 - Tracciabilità, rintracciabilità e controllo qualità: nuove soluzioni tecnologiche a supporto	54	30 ore - Lezioni espositive, 20 ore simulazioni/role playing, 4 casi di studio



U.F. 17 - La tecnologia Blockchain: biotracciabilità, smart labeling e altre applicazioni per garantire la qualità e la tutela del prodotto nei processi di filiera	54	20 ore lezioni espositive 20 ore laboratorio 14 ore project work
U.F. 18 - Sistemi e tecnologie di trasformazione e conservazione alimentare	54	20 ore lezioni espositive, 20 ore esercitazioni, 14 ore project work
U.F. 19 - Eco-compatibilità e sostenibilità ambientale: applicazioni nel settore agroalimentare secondo gli obiettivi sviluppo sostenibile	54	30 ore lezioni espositive 10 ore esercitazioni/ prove pratiche 10 ore project work 4 ore studio di casi aziendali
U.F. 20 - Il Made in Italy: la valorizzazione del prodotto per le attività commerciali e di export e la gestione delle relazioni pubbliche e istituzionali	48	30 ore lezioni espositive 5 ore esercitazioni/ prove pratiche 8 ore simulazione/ role play 5 ore studio di casi aziendali
U.F. 21 - Analisi di mercato e strategie di marketing per lo sviluppo dei prodotti agroalimentari	40	20 ore lezioni espositive, 10 ore simulazioni, 10 ore project work
U.F. 22 - Logistica e gestione ottimale della supply chain nel settore agroalimentare	40	20 ore lezioni espositive, 10 ore project work, 10 ore simulazione/role play
U.F. 23 - Impatto ambientale e strategico: metodologie e tecniche di valutazione	50	24 ore lezioni espositive, 20 ore esercitazioni/ prove pratiche, 6 studio di casi



U.F. 24 - La gestione delle campagne di comunicazione e promozione per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	52	20 ore lezioni espositive 20 ore project work 8 ore simulazione/ role play 4 ore studio di casi aziendali
U.F. 25 - Valorizzare il prodotto certificato: Tecnologie immersive, Realtà Aumentata e Realtà Virtuale per potenziare il branding e migliorare la customer experience	46	16 ore laboratorio 20 ore simulazione/role play 10 ore project work
U.F. 26 - Panoramica sulle fonti di finanziamento per la filiera agroalimentare	20	20 ore lezioni espositive
STAGE	720	
TOTALE ORE	1800	