



D.G.R. n. 105 del 07.03.2023 – D.G.R. 119 del 14.03.2023 - D.D. n. 371 del 22.05.2023 Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) - Priorità 2 - "Istruzione e Formazione" OS ESO 4.6 - Linea di Azione 2.f.11 - Capofila ATS "Università Popolare del Fortore APS" - Cod. Uff. 35 - CUP B34D23002620009

# BANDO DI SELEZIONE

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

## ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E SALUTISTICI DELLE LOCALI ENOGASTRONOMIE

L'Ente di Formazione Università Popolare del Fortore APS

in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Istituto di Istruzione Superiore "Galilei - Vetrono", Istituto di Istruzione Superiore "Medi - Livatino", Dipartimento di Neuroscienze, Scienze Riproduttive ed Odontostomatologiche (DNSRO) dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" (Scuola di Medicina e Chirurgia), Società Agricola Luchetti Daniele & C. S.S. (Fattoria Luchetti), Sole e Sapori Società Cooperativa Agricola, Azienda Agricola Agostinelli e Collegio Provinciale degli Agrotecnici di Benevento organizza un corso gratuito della durata di 800 ore rivolto a 20 allievi e 4 uditori.

### 1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare un **ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E SALUTISTICI DELLE LOCALI ENOGASTRONOMIE** (specializzazione nazionale IFTS di riferimento "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica" di cui al DI 7/02/2013). Tale Esperto è un "Tecnico Superiore" in grado di promuovere azioni valorizzative della filiera agroalimentare, avendo consapevolezza delle fasi che vanno dalla coltivazione al corso fino all'ottenimento di prodotti alimentari innovativi con caratteristiche salutistiche. È in grado di illustrare i caratteri biochimici ed organolettici dei principali prodotti, la loro storia, il loro impiego nel tempo, gli specifici contributi utilizzati nelle preparazioni culinarie. È in grado, inoltre, di organizzare attività di marketing e di comunicazione specifica.

### 2. Durata e articolazione del percorso

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione e accoglienza; accompagnamento e orientamento; attività di formazione e placement; stage. La durata del corso di formazione è di 800 ore, di cui 480 ore d'aula e 320 ore di stage. Il corso avrà inizio nel mese di marzo 2024 e si concluderà entro il mese di dicembre 2024. Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richiesta di accreditamento competenze in ingresso e riconoscimento di eventuali crediti, allegando una documentazione che certifichi le competenze e conoscenze acquisite in altri percorsi formativi/universitari. La documentazione presentata dall'allievo sarà esaminata e verificata da un apposito gruppo di lavoro (CTS) che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato. Il corso è strutturato in n. 10 unità formative capitalizzabili (UFC), singolarmente certificabili, ovvero:

1	Esame degli aspetti storico-tradizionali dei territori interessati	40 h
2	Definizione delle caratteristiche strutturali ed ambientali dei territori	40 h
3	Modalità di integrazione e comunicazione	60 h
4	Analisi dei processi e dei risultati delle diverse attività	40 h
5	La gastronomia tradizionale. La specificità ed i criteri per una sua divulgazione e valorizzazione	50 h
6	Aspetti significativi della tipicità sotto il profilo morfologico, fisiologico, chimico e organolettico	50 h
7	Esame delle produzioni territoriali e dei possibili interventi migliorativi. Agricoltura 4.0	50 h
8	Nutrizione e metabolismo	50 h
9	Analisi criteri e modalità per favorire conoscenze e riconoscimenti amministrativi delle produzioni	50 h
10	Gli interventi sui mercati. Organizzazioni di tipologie di marketing	50 h
	Stage	320 h
	<b>Totale</b>	<b>800 h</b>

### 3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di **20 allievi effettivi e 4 uditori**, giovani e adulti occupati, disoccupati ed inoccupati maggiorenni alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania. Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 c. 1 lettera c);
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5.

L'accesso alle selezioni è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

### 4. Modalità e termini di partecipazione

Il candidato dovrà presentare alla segreteria dell'Ente la documentazione di seguito indicata:

- domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello "Allegato A" del bando;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- autocertificazione dell/i titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- curriculum datato e sottoscritto;

- (per i candidati diversamente abili) certificato di invalidità e diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere inviata via pec all'indirizzo [unipopfortore@pec.it](mailto:unipopfortore@pec.it) oppure presentata a mano o, in alternativa, spedita a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo:

- Università Popolare del Fortore APS - C/da De Fenza - 82028 San Bartolomeo in Galdo (BN) - Tel.: 0824.963393.

**Le domande dovranno pervenire entro le ore 18:00 del giorno 26/02/2024.** Non fa fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (agli indirizzi sopra indicati), i cui uffici sono aperti al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 13:00 ed è scaricabile dal sito [www.unifortore.it](http://www.unifortore.it)

### 5. Modalità di selezione e di ammissione al corso

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, età, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione. I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- **prova scritta** (40 test a risposta multipla, di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenze tecnico professionali). Sarà attribuito un punteggio pari a 1 punto per ogni risposta esatta, 1 punto in meno per ogni risposta errata e 0 punti per ogni risposta non data, per un punteggio massimo di **40/100**;
- **prova orale** (colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione dei titoli culturali e delle esperienze professionali maturate), per un punteggio massimo di **60/100**.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità. Il calendario delle prove di selezione sarà pubblicato sul sito [www.unifortore.it](http://www.unifortore.it) nei giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione delle domande.

### 6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso l'Università Popolare del Fortore - C/da De Fenza - 82028 San Bartolomeo in Galdo (BN). La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi dal corso. È previsto, inoltre, un rimborso delle spese di viaggio, effettivamente sostenute e documentate. È prevista una **borsa di formazione pari a Euro 500,00** nell'ipotesi di superamento con profitto della verifica finale prevista nel progetto.

### 7. Graduatoria finale

La graduatoria sarà redatta sommando i punteggi ottenuti nelle prove previste. L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno affissi entro 5 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabili sul sito [www.unifortore.it](http://www.unifortore.it)

A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

### 8. Riconoscimento crediti

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti, da parte del Dipartimento di Neuroscienze, Scienze Riproduttive ed Odontostomatologiche dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", n. 2 crediti formativi spendibili entro 10 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento stesso.

### 9. Ammissione agli esami e attestato finale

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste. Al termine di ciascun percorso IFTS, sarà rilasciato previo superamento delle prove finali di verifica, un "Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore". Tale specializzazione è referenziata al livello EQF 4. I certificati di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 art. 9 c. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

San Bartolomeo in Galdo, 01/02/2024

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Carmine AGOSTINELLI