



UNIONE DEI COMUNI MADONIE

Prot. 1263 del 29.01.2021 – Urgente!!

Ai Comuni dell'Area Interna Madonie

Alla c.a. dei Sindaci

Alla c.a. degli Assessori alla Pubblica Istruzione

Alla c.a. dei Presidenti dei Consigli Comunali

Alla c.a. del Presidente del Consiglio dell'Unione "Madonie"

Alla c.a. dei Consiglieri dell'Unione "Madonie"

Loro sedi

Oggetto: Nasce la figura di "Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni Agrarie, Agroalimentari e Agroindustriali" – Al via le iscrizioni per l'ammissione al percorso formativo post diploma.

Gentilissimi,

abbiamo il piacere di informarvi che l'Unione Madonie porta a conclusione, insieme ai soci tutti che hanno dato vita alla Fondazione ITS Madonie, il lavoro volto alla costruzione di una offerta di formazione innovativa terziaria non universitaria. Nasce sulle Madonie la figura di **"Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e Delle Trasformazioni Agrarie, Agroalimentari e Agroindustriali"**. La sua missione si colloca nell'ambito di quanto previsto nella Strategia dell'Area Interna "Madonie resilienti: laboratorio di futuro", elaborata dal territorio per la sperimentazione prototipale della Strategia Nazionale Aree Interne in Sicilia.

Qui di seguito alcune utili informazioni sull'Istituto.

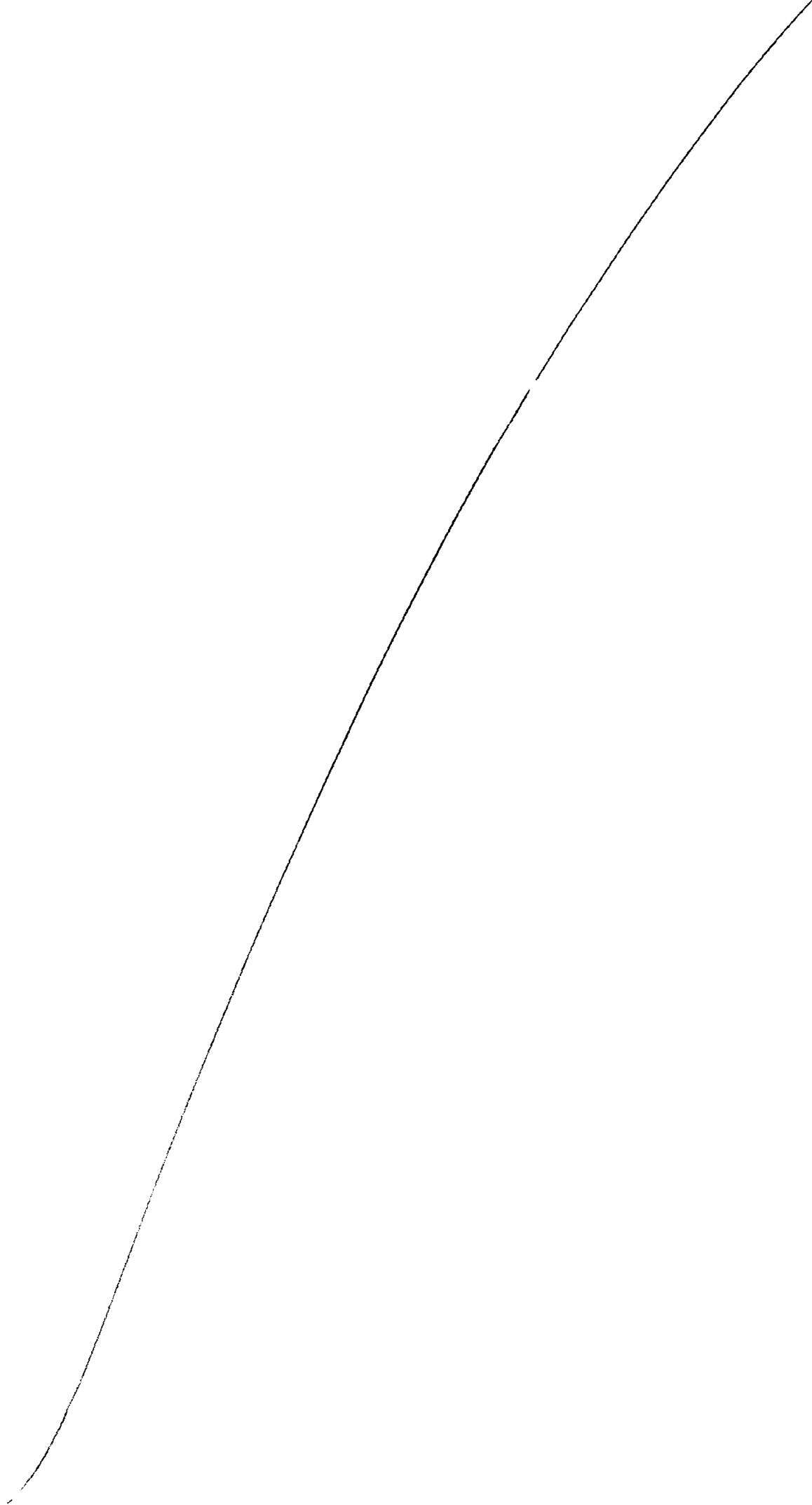
Si tratta di una figura professionale che opera nel sistema agroalimentare (fase produttiva, distributiva e commerciale). I destinatari sono giovani ed adulti residenti o domiciliati in Sicilia.

Due i corsi che si terranno presso l'Istituto I.S. "Luigi Failla Tedaldi" di Castelbuono:

- a) **Bread&Pasta (ambito della filiera cerealicola per la pasta e i prodotti da forno);**
- b) **Meat&Cheese (ambito di filiera zootecnica da carne e dei prodotti lattiero-caseari).**

I destinatari del percorso formativo dell'I.T.S. sono giovani ed adulti residenti o domiciliati in Sicilia, occupati o disoccupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria di secondo grado oppure di diploma professionale conseguito al termine dei percorsi quadriennali e integrato da un percorso di istruzione e formazione tecnica superiore di durata annuale.

Il corso avrà una durata biennale (1800 ore tra formazione e tirocinio) e si svolgerà per più del 60% in laboratori e in azienda, sotto la supervisione di docenti e tutor aziendali provenienti dall'Università e dal mondo del lavoro e delle professioni dei settori delle due filiere produttive. La figura professionale di "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali" interviene nei processi di trasformazione e quindi nell'area di ricerca e sviluppo. Nella fase distributiva e commerciale delle filiere, invece, interviene nella produzione, gestione e organizzazione dei servizi ad essa relativi, con particolare attenzione





UNIONE DEI COMUNI MADONIE

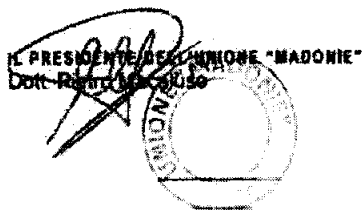
alla fase di marketing e commercializzazione del prodotto. Il tecnico conosce il legame che intercorre tra comportamenti alimentari e cultura/tradizione alimentare locale e si impegna a conservarne le tracce recuperando gli elementi fondamentali della geografia produttiva e gastronomica del territorio.

La nascita della nuova figura professionale è stata avviata dalla Fondazione di partecipazione "ITS Madonie – Tecnologie e sistemi agroalimentari" strutturata come rete territoriale di relazioni finalizzata alla costruzione di una offerta di formazione innovativa terziaria non universitaria. La sua missione si colloca nell'ambito di quanto previsto nella Strategia dell'Area Interna "Madonie resilienti: laboratorio di futuro", elaborata dal territorio per la sperimentazione prototipale della Strategia Nazionale Aree Interne in Sicilia che ha previsto la creazione di un ITS nella filiera dell'agroalimentare perchè essa costituisce una delle principali specializzazioni produttive del territorio. In tal modo si intendono sperimentare nuove relazioni tra la Scuola, l'Università, i centri di ricerca e il tessuto produttivo locale che diventa parte attiva nella definizione dei profili tecnici e professionali dei giovani, che possono così trovare opportunità di lavoro qualificato nelle imprese del territorio.

L'Istituzione capofila è l'IIS Luigi Failla Tedaldi di Castelbuono. Tra i membri della Fondazione vi è l'Unione Comuni "Madonie", il comune di Castelbuono, la So.Svi.Ma. Spa e il GAL ISC Madonie, l'Università di Palermo (Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e forestali), il Consorzio Universitario della Provincia di Palermo e la Rete Scolastica Madonie (ReSMA). Un ruolo di particolare importanza nella Fondazione e nella gestione dei percorsi formativi dell'ITS è attribuito ai privati. Ne fanno parte l'azienda Agricola Puccia srl di Polizzi Generosa, Giaconia Concetta di Geraci Siculo, l'Ass.ne Prov.le Cuochi e Pasticceri Palermo, la Cooperativa PROBIO.SI di Castellana Sicula, l'Azienda Agr. Barreca Vincenzo di Geraci Siculo e l'Azienda Agr. Gallina Cataldo di Gangi.

La domanda di partecipazione dovrà essere inviata ESCLUSIVAMENTE TRAMITE mail all'indirizzo segreteria@itsmadonie.it, seguendo le istruzioni riportate nell'apposita sezione 5 del sito www.itsmadonie.it, entro e non oltre il termine perentorio delle ore 24.00 del 18 febbraio 2021.

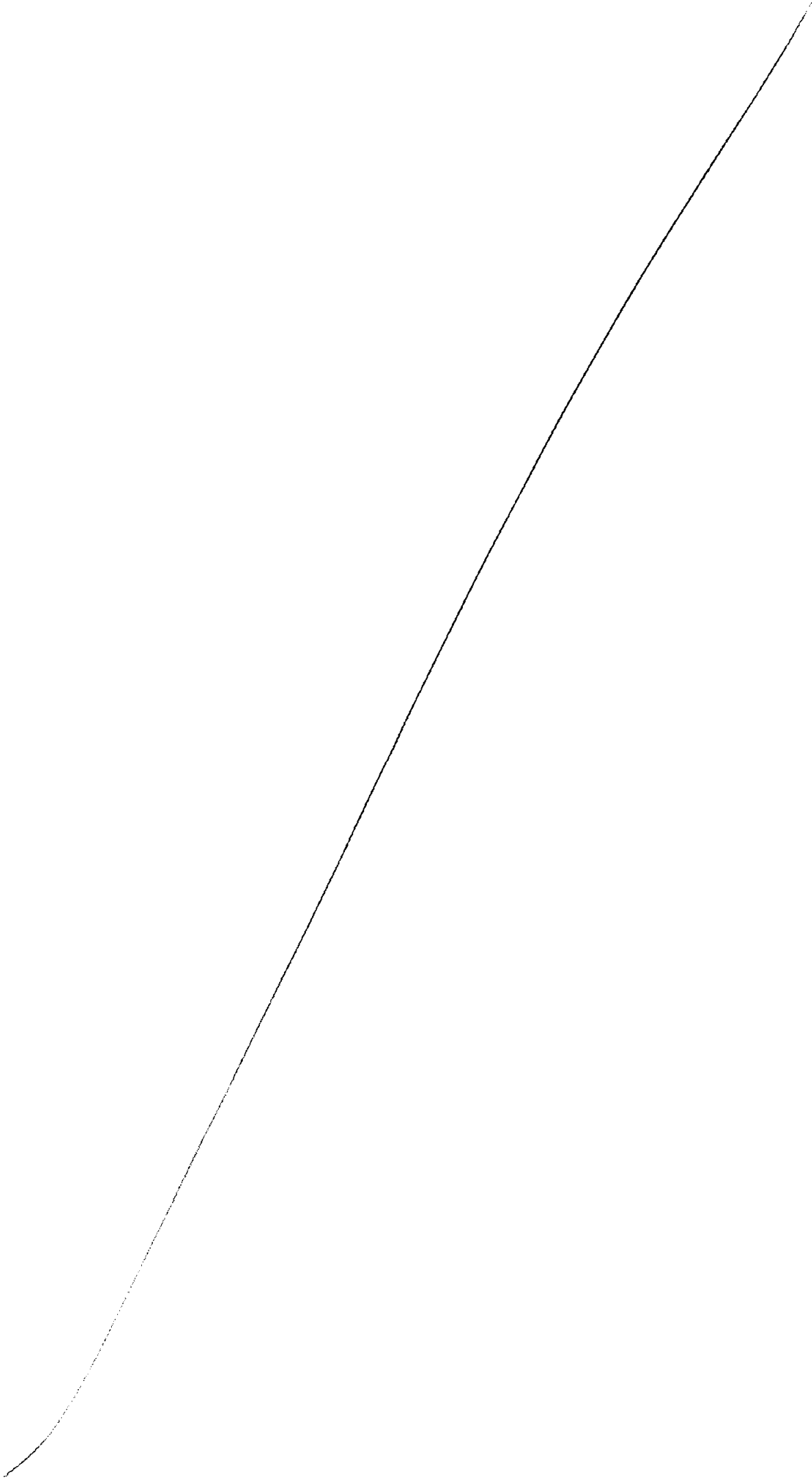
Vi invitiamo pertanto ad assicurare la più ampia diffusione all'Avviso Allegato. Cordiali saluti



Assessore alla Pubblica Istruzione
Avv. Daniela Fiandaca

Alessandro Ficile
Amministratore Unico Agenzia di Sviluppo
locale delle Madonie SO.SVI.MA. Spa
Coordinatore tecnico della Strategia Area
Interna Madonie





AVVISO PUBBLICO

PER L'AMMISSIONE AL PERCORSO FORMATIVO POST DIPLOMA
**"TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE
PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE,
AGRO- ALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI"**

Ambito di filiera cerealicola della pasta e prodotti da forno

Ambito di filiera, zootecnica della carne e dei prodotti lattiero caseari

(Biennio 2021-2022)

Diploma Statale 5° livello EQF ai sensi del D.P.C.M. 25/01/2008

cofinanziato dal Programma Operativo FSE (Fondo Sociale Europeo) Sicilia 2014-2020
e dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Fondazione I.T.S. Madonie Tecnologie e sistemi agroalimentari

Sede legale: Palazzo Failla Tedaldi, via Garibaldi 67, Castelbuono (PA)

Questo Avviso è pubblicato anche sui siti istituzionali dei Comuni, sul sito istituzionale
dell'Unione Madonie <https://unionemadonie.it/>

e sul sito web www.itsmadonie.it.

1. Descrizione del profilo professionale

La figura professionale opera nel sistema agroalimentare (fase produttiva e fase distributiva e commerciale) dei due ambiti di filiera cerealicola della pasta e prodotti da forno e della zootecnica della carne e dei prodotti lattiero caseari su cui opera la Fondazione I.T.S. Madonie. Nella fase produttiva delle filiere, la figura professionale interviene nei processi di trasformazione e quindi attivamente nell'area ricerca & sviluppo, progettando in team con altre figure professionali (tecnologi, biologi etc.) nuovi prodotti e/o intermedi di lavorazione con particolare attenzione alla realizzazione di ingredienti e prodotti a vocazione territoriale. Nella fase distributiva e commerciale delle filiere, invece, interviene nella produzione, gestione e organizzazione dei servizi ad essa relativi, con particolare attenzione alla fase di marketing e commercializzazione del prodotto.

La figura conosce il legame che intercorre tra comportamenti alimentari e cultura/tradizione alimentare locale e si impegna a conservarne le tracce recuperando gli elementi fondamentali della geografia produttiva e gastronomica del territorio. Ha una forte specializzazione nel settore della produzione e della trasformazione, specializzazioni che gli consentono di introdurre innovazioni di processo, commerciali, di prodotto e di servizio (conoscenze e competenze afferenti a: concept/format, caratteristiche distintive delle aree funzionali e dei flussi di lavoro nelle aziende, strumentazioni necessarie, legislazione e normative di riferimento, ricerca e sviluppo di materie prime rispondenti alle scelte di consumo).

Al termine del percorso il Tecnico Superiore dovrà possedere:

1. una visione di sistema del contesto nel quale opera, che lo renda consapevole dei problemi da affrontare nelle attività produttive, organizzative e di servizio e che gli consenta di individuare soluzioni innovative, soprattutto nelle applicazioni tecnologiche;
2. una solida base di competenze scientifiche, tecnologiche, organizzative, comunicative, che lo pongano in grado di rispondere alla domanda di innovazione e di trasferimento tecnologico in situazioni di elevata e crescente complessità dei sistemi di produzione e trasformazione delle due filiere;
3. competenze linguistiche, con particolare riferimento alla lingua inglese, necessarie per interagire nei diversi ambiti e contesti del proprio lavoro e competenze informatiche;
4. competenze per interagire efficacemente nell'ambito di gruppi di lavoro, costituiti da operatori e tecnici, ricercatori, professionisti e manager, all'interno dei quali, nell'esercizio del proprio ruolo, svolgerà funzioni di documentazione, ricognizione, elaborazione e rielaborazione dei concetti e delle informazioni, applicate e da applicare a specifici contesti di lavoro, attuali e potenziali;
5. competenze per rapportarsi efficacemente con le diverse figure che operano nella "catena del valore" delle due filiere produttive, anche a livello internazionale ed in relazione a processi lavorativi di ciascuna filiera;
6. le conoscenze di base in materia di sicurezza sul lavoro.

Dovrà inoltre essere in grado di:

1. impostare l'organizzazione del lavoro nelle varie fasi della produzione dei prodotti delle due filiere, con particolare attenzione a tutti i passaggi della lavorazione: dalla fase di selezione delle materie prime, alle modalità di conservazione, alla scelta e utilizzazione dei macchinari e attrezzature necessarie per la trasformazione;
2. combinare adeguatamente conoscenze e competenze tecniche di tipo gastronomico a conoscenze sui principi della chimica degli alimenti, delle tecnologie degli alimenti, della biologia e della nutrizione applicata;
3. proporre e sviluppare attraverso la ricerca applicata soluzioni innovative di prodotto e di processo correlate alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche territoriali in un'ottica di Food Identity;
4. effettuare un costante monitoraggio su tutte le voci di costo relative al processo produttivo;
5. possedere una elevata conoscenza della storia e delle caratteristiche qualitative dei prodotti agro-alimentari tipici delle due filiere;
6. proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo;
7. possedere una buona conoscenza dell'inglese commerciale e di settore;
8. utilizzare i principali strumenti informatici e statistici funzionali alla gestione organizzativa aziendale;
9. le conoscenze di base in materia di sicurezza sul lavoro.

2. Articolazione del percorso

Il percorso formativo avrà una **durata biennale (1800 ore tra formazione e tirocinio)** e si svolgerà per più del 60% in laboratori e in azienda, sotto la supervisione di docenti e/o tutor aziendali provenienti dall'Università e dal mondo del lavoro e delle professioni dei settori delle due filiere produttive.

3. Sede di svolgimento

L'attività didattica avrà sede a Castelbuono (PA). Trattandosi di un percorso di Istruzione Tecnica Superiore ad elevata specificità, che comporta un costante adeguamento dei contenuti formativi e dei percorsi di attuazione ad essi collegati, ulteriori e diverse sedi potranno essere stabilite in corso d'opera.

4. Modalità di svolgimento

Il percorso formativo inizierà entro il mese di marzo 2021. La frequenza è obbligatoria. Verranno effettuate prove di verifica periodiche sulla preparazione degli allievi con valutazioni complessive al termine di ogni fase didattica.

Il percorso formativo si concluderà con un esame finale le cui modalità di svolgimento sono stabilite dalla normativa ministeriale vigente in materia. La regolare frequenza nonché il superamento dell'esame finale daranno diritto al rilascio del **DIPLOMA di TECNICO SUPERIORE (Diploma Statale 5° livello EQF)** che costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'art. 5, comma 7, del D.P.C.M. 25/01/2008 ed è riconosciuto a livello europeo.

5. Riconoscimento crediti formativi universitari

La positiva partecipazione al percorso formativo e il superamento dell'esame finale, consentiranno di richiedere il riconoscimento di crediti formativi universitari in base a quanto previsto dal D.P.C.M. 25/01/2008 e successive modifiche ed integrazioni normative.

6. Partecipanti e requisiti per l'ammissione

Destinatari del percorso formativo I.T.S. sono giovani ed adulti residenti o domiciliati in Sicilia occupati o disoccupati, in possesso dei requisiti di accesso di cui all'articolo 3 comma 1 del D.M. 7 settembre 2011 e s.m.i. e all'art. 1 comma 46 della legge 13 luglio 2015, n. 107.

L'avvio del percorso è comunque condizionato al raggiungimento di un numero **minimo di 20 allievi ed un massimo di 30 per ciascun corso**

I candidati devono essere in possesso di:

- **diploma di istruzione secondaria di secondo grado;**
- oppure di:
- **diploma professionale conseguito al termine dei percorsi quadriennali di istruzione e formazione professionale (leFP) integrato da un percorso di istruzione e formazione tecnica superiore di durata annuale, la cui struttura e i cui contenuti dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. n. 272 del 27.04.2016.**

del sito www.itsmadonie.it, entro e non oltre il termine perentorio delle ore 24.00 del 18 febbraio 2021. Saranno escluse dalla selezione tutte le domande di partecipazione pervenute oltre tale termine perentorio, fatto salvo il caso in cui il numero delle istanze correttamente inviate entro i termini risultasse inferiore al numero dei posti disponibili. In tal caso le istanze pervenute oltre il termine di candidatura, saranno ammesse alla fase successiva.

La mancata presentazione della domanda nei predetti termini o la presentazione della domanda con modalità diversa da quella indicata, costituisce motivo di esclusione dalla selezione.

8. Modalità di Selezione dei candidati

La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli ed esami. La selezione dei candidati sarà realizzata al fine di accertare i requisiti culturali minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario, così come previsto dal DPCM del 25 gennaio 2008.

Il punteggio di ogni candidato viene espresso in centesimi (100/100) e si compone di:

Valutazione titoli max 30 punti	Diploma di Istituto Tecnico Tecnologico indirizzo Agraria, agroalimentare ed agroindustria	15 punti
	Diploma di Istituto Professionale indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	15 punti
	Diploma di Istituto Professionale indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale	15 punti
	Altri diplomi	10 punti
	Votazione riportata all'esame di stato	max 10 punti (a partire da 60=0; 0,25 punti ogni voto in più)
	Esperienze extrascolastiche formative e lavorative documentate (es. corsi, tirocini, esperienze di lavoro etc.) ed esperienze di alternanza scuola-lavoro	max 5 punti
Prova scritta max 30 punti	Test a risposta multipla: 15 domande di cultura generale di base 15 domande di conoscenze linguistiche 15 domande logico - matematiche 15 domande di attualità e informatiche	Saranno assegnati 0,5 punti per ogni risposta corretta, 0 punti per ogni risposta lasciata in bianco e -0,25 per ogni risposta sbagliata
Colloquio conoscitivo max 40 punti	Colloquio conoscitivo, motivazionale, attitudinale per la valutazione di capacità relazionali e decisionali e delle competenze tecniche interdisciplinari. Il candidato dovrà inoltre preparare una presentazione personale discorsiva e potrà avvalersi di elementi non convenzionali (un oggetto, un libro, una canzone, etc...)	max 40 punti

Nel caso di diploma professionale conseguito al termine dei percorsi quadriennali di istruzione e formazione professionale (leFP) integrato da un percorso di istruzione e formazione tecnica superiore di durata annuale, la valutazione dei titoli verrà effettuata con gli stessi criteri sopra specificati.

Per lo svolgimento di dette prove verrà costituita, a cura della Fondazione I.T.S., un'apposita Commissione di selezione.

Data, orario e sede delle eventuali prove di selezione saranno pubblicati nell'apposita sezione del sito internet www.itsmadonie.it a partire dal 19 febbraio 2021.

L'elenco dei candidati ammessi e non ammessi alla selezione sarà pubblicato, in tempo utile, nell'apposita sezione del sito internet www.itsmadonie.it.

Tali pubblicazioni avranno valore di notifica a tutti gli effetti, senza ulteriore obbligo di comunicazione da parte della Fondazione I.T.S. Madonie Tecnologie e sistemi agroalimentari e, pertanto, sarà cura dei candidati informarsi sull'ammissione o meno a sostenere le prove selettive e sulla modalità di svolgimento delle stesse.

I candidati sono tenuti a presentarsi alle prove di selezione **muniti di documento d'identità** in corso di validità.

Non sono previste sessioni suppletive delle prove di selezione. La mancata presentazione alle prove sia scritte sia orali, nei giorni previsti dal calendario di insediamento della commissione di selezione, sarà considerata come rinuncia alla selezione, anche se l'assenza fosse dipesa da causa di forza maggiore, indipendente dalla volontà del candidato.

9. Graduatoria

Le prove di selezione determineranno una graduatoria di merito e l'ammissione dei candidati al percorso formativo. A parità di merito sarà ammesso il/la candidato/a più giovane, a parità di età anagrafica, verrà privilegiato il candidato che abbia cronologicamente trasmesso per primo la domanda di iscrizione.

La graduatoria di ammissione al percorso formativo sarà pubblicata nell'apposita sezione del sito internet www.itsmadonie.it. Tale pubblicazione avrà valore di notifica a tutti gli effetti, senza ulteriore obbligo di comunicazione da parte della Fondazione I.T.S. Madonie Tecnologie e sistemi agroalimentari e, pertanto, sarà cura dei candidati informarsi sull'esito delle prove selettive.

Il numero minimo degli ammessi al percorso formativo è di 20 e al raggiungimento di tale numero minimo è condizionato l'avvio del percorso stesso.

Qualora il numero degli ammessi risultasse inferiore a 20, la Fondazione I.T.S. si riserva la facoltà di riaprire i termini dell'Avviso Pubblico e di effettuare una seconda sessione di prove selettive.

Gli ammessi, pena la decadenza, **sono tenuti a presentare formale adesione al percorso formativo** nelle modalità che saranno indicate nell'apposita sezione del sito internet www.itsmadonie.it dopo la pubblicazione della graduatoria di ammissione.

Sarà cura della Fondazione I.T.S. Madonie Tecnologie e sistemi agroalimentari comunicare agli ammessi, sede, data e ora di avvio del percorso formativo.

10. Quota di iscrizione e borse di studio.

Gli ammessi sono tenuti, a pena di decadenza, al pagamento della quota di iscrizione biennale di €.300,00, da versare secondo le seguenti modalità e scadenze:

€.150,00, entro la data di avvio della didattica del primo anno, a mezzo bonifico bancario al c/c dell'Istituto, intestato a "Fondazione ITS Madonie – Tecnologie e Sistemi Agroalimentari", al seguente IBAN: IT16J08 9764 3500 0000 0030 9630;

€.150,00, entro la data di avvio della didattica del secondo anno, secondo i calendari che verranno stilati e pubblicati nell'apposita sezione del sito www.itsmadonie.it, a mezzo bonifico bancario al c/c dell'Istituto, intestato a "Fondazione ITS Madonie – Tecnologie e Sistemi Agroalimentari", al seguente IBAN: IT16J08 9764 3500 0000 0030 9630.

La fondazione mette a disposizione degli iscritti fino ad un massimo di n. 5 borse di studio per ogni corso (per un totale di 10 borse di studio) a copertura dell'intera quota di iscrizione biennale, che verranno erogate ai candidati risultanti vincitori secondo una selezione operata dall'apposita Commissione, che terrà conto del modello ISEE eventualmente allegato alla domanda di iscrizione e del punteggio ottenuto in sede di selezione. La Fondazione comunicherà ai vincitori l'erogazione delle borse di studio in termini congrui rispetto all'avvio dei corsi.

11. Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento (UE) n. 2016/697, i dati personali raccolti saranno trattati per l'espletamento delle procedure d'ufficio e ai fini istituzionali nell'adempimento degli obblighi di legge ed utilizzati nell'ambito del procedimento.

Titolare del trattamento: Fondazione I.T.S. Madonie Tecnologie e sistemi agroalimentari.

Il percorso formativo verrà attuato nel rispetto dei principi previsti dal Regolamento (UE) 1303/2013, art. 7 *Promozione della parità fra uomini e donne e non discriminazione*, e più specificamente dei principi previsti dal Regolamento (UE) 1304/2013, art. 7 *Promozione della parità tra uomini e donne* e art. 8 *Promozione delle pari opportunità e non discriminazione*.

Il presente Avviso Pubblico è stato redatto ai sensi della Legge n. 125/1991 "Azioni positive per la parità uomo-donna nel lavoro".

Informazioni: segreteria@itsmadonie.it - www.itsmadonie.it

Castelbuono, 28/01/2021

Fondazione I.T.S. Madonie
Madonie Tecnologie e
sistemi agroalimentari
f.to Il Presidente
Avv. Marianna Giaconia

