

AVVISO PUBBLICO E REGOLAMENTO SELEZIONI ALLIEVE E ALLIEVI

AVVISO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE DI QUINTO ANNO IN SISTEMA DUALE PER IL CONSEGUIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE IFTS DI CUI ALL'ART. 9, CAPO III, DEL DPCM 25 GENNAIO 2008 – ANNO FORMATIVO 2023-2024.

PR Sardegna FSE+ 2021-2027 al servizio della dignità, Priorità 4 Occupazione Giovanile – Obiettivo specifico ESO4.6 (f) – Settore di intervento: 136

PERCORSI ALTA FORMAZIONE POST DIPLOMA
IFTS - ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare (gestione, qualità, innovazione della produzione) (DCT 2023RTS2271352)



AGRENTA



Sant'Anna
Scuola Universitaria Superiore Pisa



COSA SONO I PERCORSI IFTS - I percorsi IFTS sono corsi di formazione tecnica superiore e costituiscono un sistema d'integrazione fra il mondo dell'istruzione scolastica e universitaria, della formazione professionale e del lavoro. I percorsi si realizzano attraverso l'acquisizione di specifiche competenze tecnico-professionali superiori strettamente legate ai fabbisogni del mondo del lavoro e spendibili all'interno di un sistema integrato di certificazione valido a livello nazionale ed europeo e costituiscono un livello della filiera professionalizzante.

IL NOSTRO PERCORSO IFTS "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica" - TECNICO PER LA GESTIONE, LA QUALITÀ E L'INNOVAZIONE DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE – Codice Iscrizione 2023RTS2271352

I PARTNER I corsi sono realizzati da un partenariato composto da: ISFORCOOP (agenzia formativa – capofila RT), AGRENTA, Istituto Scolastico Superiore Duca degli Abruzzi - Elmas, Università degli Studi di Sassari - Dipartimento di Agraria, Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento di Pisa -CNR - Istituto di Studi Giuridici Internazionali, Tiscali Italia, Casearia Podda, Cantina Santa Maria La Palma Alghero.

SEDE: Selargius (Su Planu)

DESTINATARI: ogni edizione è rivolta a 15 persone fino a 35 anni di età, non occupate o occupate, residenti o domiciliate in Sardegna, in possesso di uno dei seguenti titoli di studio, secondo quanto indicato dal Cap. III, all'art. 10, comma 1, del DPCM del 25/01/2008:

- diploma di istruzione secondaria di secondo grado;
- diploma professionale di Tecnico di cui al D. lgs 17/10/2005, n. 226, art. 20, co. 1, lettera c;
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del D.lgs. 17/10/2005, n. 226, art. 2, comma 5;
- previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, di cui al regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione del 22/08/2007, n. 139, per coloro che non sono in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore.

CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

- Partecipazione gratuita
- Durata 990 ore, di cui 495 ore di teoria e 495 in azienda
- Formazione a distanza (FAD) per il 30% delle ore di teoria
- Rimborso delle spese di viaggio

IL PROFILO PROFESSIONALE

Il *Tecnico per la gestione, la qualità e l'innovazione della produzione* agroalimentare lavora all'interno delle filiere di produzione agricola e della trasformazione agroalimentare.

Collabora nelle attività di progettazione di interventi nell'ambito delle produzioni agroalimentari nel pieno rispetto degli standard di qualità, di sicurezza e conformità sulla base delle normative nazionali, internazionali ed europee.

Il Tecnico gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo delle macchine e dei sistemi tecnologici nella produzione agroalimentare. Inoltre, supporta e aiuta l'azienda nell'analisi delle produzioni e dei prodotti promuovendo l'innovazione di processo e di prodotto. Collabora con l'area amministrativa per l'organizzazione delle risorse umane e nella gestione del materiale.

Infine, il Tecnico è in grado di gestire i processi produttivi e di trasformazione degli alimenti, contribuendo da un lato allo sviluppo di soluzioni innovative per la tutela della qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari; e dall'altro alla sostenibilità ambientale dei processi, con l'impiego delle nuove tecnologie di Industria 4.0.

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE - I candidati in possesso dei requisiti potranno iscriversi attraverso la specifica funzionalità disponibile sul SIL Sardegna (www.sardegna.lavoro.it), inviando la Domanda di Partecipazione Telematica (DPT) **dalle ore 9.00 del 04.09.2023 alle ore 18.00 del 29.09.2023**, scegliendo l'Avviso in oggetto e indicando il codice del corso al quale si intende partecipare. **Il codice è 2023RTS2271352**. DPT potranno essere inviate esclusivamente accedendo al SIL con TS-CNS o SPID. Non saranno ritenute valide le DPT inviate al di fuori dei termini previsti. Ciascun destinatario potrà inviare una sola DPT per l'iscrizione a un solo percorso formativo.

SELEZIONE DEGLI ALLIEVI/E

Tutte le candidate e i candidati parteciperanno ad un processo di selezione per titoli e colloquio.

Per la formazione della graduatoria e la conseguente individuazione delle persone candidate ammesse, si dispone complessivamente di 55 punti di cui 5 punti sono riservati ai titoli formativi e 50 punti al colloquio.

I titoli verranno valutati con il seguente punteggio:

Titoli di studio (max punti 5)	Diploma di Scuola Secondaria di 2° grado attinente al settore del percorso IFTS	Punti 1
	Laurea triennale	Punti 2
	Laurea triennale attinente al settore del percorso IFTS	Punti 3
	Laurea magistrale o ciclo unico	Punti 4
	Laurea magistrale o ciclo unico attinente al settore del percorso IFTS	Punti 5
Verrà valutato esclusivamente il titolo di studio di grado maggiore posseduto dal candidato/a		

La prova si baserà su un colloquio individuale tecnico – motivazionale, con un max di 50 punti, volto ad accertare in prima istanza la presenza dei requisiti di accesso alle attività formative (residenza/domicilio, titolo di studio, età, stato di occupazione/disoccupazione), nonché ad esplorare eventuali esperienze professionali, le competenze organizzative/relazionali, l'attitudine, la disponibilità, la motivazione. Tali colloqui saranno occasione anche per l'accertamento e la valutazione delle competenze in ingresso. Per coloro che non sono in possesso del diploma di scuola Secondaria di II grado saranno predisposte adeguate azioni volte a garantire misure di accompagnamento e supporto in ingresso per fabbisogni specifici. Le competenze acquisite in precedenti percorsi dovranno essere coerenti agli obiettivi formativi del corso e riferite alle competenze tecnico - professionali nel quale devono essere specializzate.

In base esclusivamente agli esiti del colloquio e alla valutazione dei titoli, sarà elaborata, per ciascun corso, la graduatoria delle persone ammesse, delle idonee e delle persone escluse. In casi di ex aequo avrà precedenza il candidato/a anagraficamente più giovane.

Verrà pubblicata la scheda di valutazione del colloquio insieme al calendario di convocazione sul sito www.isforcoop.coop.

Le graduatorie saranno pubblicate sul sito www.isforcoop.coop. Avverso la graduatoria, i candidati interessati potranno formulare eventuali osservazioni entro e non oltre 5 giorni dalla data di pubblicazione della stessa. Si precisa che le graduatorie sono soggette alla definitiva approvazione dell'Amministrazione Regionale.

Il calendario delle selezioni sarà pubblicato sul sito www.isforcoop.coop e comunicato alle persone interessate all'indirizzo mail indicato nella domanda di partecipazione.

Le/i candidate/i assenti alla selezione saranno considerati rinunciari.

Non si assume alcuna responsabilità per il caso di irreperibilità del destinatario, per dispersione di comunicazioni dipendente da inesatta indicazione dell'indirizzo di posta elettronica da parte del/la candidato/a o da mancata oppure tardiva comunicazione del cambiamento della di posta elettronica indicata nella domanda.

Si sottolinea che soltanto i percorsi formativi che per primi, a seguito della raccolta delle DPT ai sensi di quanto previsto dall'art. 5.1 dell'AVVISO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA, raggiungeranno il numero minimo di 12 iscritti saranno inseriti nell'“Elenco definitivo dei percorsi IFTS a.f.2023-2024” e pertanto ammessi a finanziamento nei limiti delle risorse stanziare, art. 4 dell'Avviso citato.

PRINCIPI DI SELEZIONE DEI DESTINATARI - Le attività di selezione dei destinatari saranno realizzate secondo procedure ad evidenza pubblica nel rispetto dei principi generali volti a garantire parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza. In particolare, garantiranno la parità tra uomini e donne, l'integrazione di genere e l'integrazione della prospettiva di genere e saranno adottate le misure necessarie per prevenire qualsiasi discriminazione fondata su genere, origine razziale o etnica, religione o convinzioni personali, disabilità, età o orientamento sessuale. Le procedure selettive si conformano alla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea. A tal fine il Punto di contatto qualificato dell'AdG al quale è demandato il compito di istruire eventuali reclami è Michele Sau, e-mail msau@regione.sardegna.it, funzionario del Servizio di Supporto all'Autorità di gestione - Assessorato del Lavoro, Formazione professionale, Cooperazione e sicurezza sociale, nominato con Determinazione n. 5358 prot. n. 72830 del 14.11.2022, “Nomina punto di contatto per il rispetto della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea”.

Verranno quindi rispettati i principi orizzontali dei Regolamenti dell'Unione Europea (art. 9 Reg. (UE) n. 2021/1060 e art. 6 e 8 Reg. (UE) n. 2021/1057 FSE+) e quindi: diritti fondamentali e Carta dei diritti fondamentali dell'UE, parità tra uomini e donne, integrazione di genere e integrazione della prospettiva di genere; escludendo discriminazioni fondate su genere, origine razziale o etnica, religione o convinzioni personali, disabilità, età od orientamento sessuale e verranno rispettati i diritti delle persone con disabilità (Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità - UNCRPD).

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE - La partecipazione ai corsi è gratuita e la frequenza è obbligatoria. La percentuale massima di assenze consentita per l'ammissione del destinatario allo svolgimento degli esami conclusivi è pari al 25%. I destinatari che concluderanno i percorsi formativi saranno ammessi alla verifica finale per il rilascio della Certificazione di **Specializzazione tecnica nazionale** in “*Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica*”, corrispondente al livello 4 del sistema EQF (*European Qualification Framework*), come disposto dal Quadro Nazionale di Referenziazione).

Per info: www.facebook.com/isforcoop.sardegna, 070541165, WhatsApp 3451199058, isforcoop@isforcoop.coop

Il presente avviso ha valore di convocazione ufficiale - Ulteriori informazioni relativi al progetto nonché eventuali variazioni a quanto fin qui riportato, compresa un'eventuale proroga dei termini, potranno essere reperite esclusivamente sul sito internet www.isforcoop.coop

AGRENTA 

