

Anno Formativo 2018-2019

**BANDO DI SELEZIONE**  
**PER L'AMMISSIONE AI CORSI PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI**  
**“TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE**  
**TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI ED AGROINDUSTRIALI”**  
(5° Liv. EQF)

**Sommario**

**Art. 1 Premessa**

**Art. 2 Obiettivi del corso, durata struttura e certificazione finale**

**Art. 3 Requisiti per l'ammissione**

**Art. 4 Modalità di svolgimento della prova di selezione, programma e criteri di valutazione**

**Art. 5 Strutture didattiche**

**Art. 6 Organizzazione didattica, iscrizione e frequenza del corso**

**Art. 7 Presentazione domanda di selezione**

**Art. 8 Comunicazioni relative all'Esito della selezione**

**Art. 9 Riconoscimento crediti in itinere e pregressi**

**Art. 10 Tasse e contributi**

**Art. 11 Agevolazioni e servizi**

**Art. 12 Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 30/06/2013 n. 196**



## Art. 1 Premessa

---

Il presente bando disciplina le procedure che regolano l'ammissione a numero due Corsi per il conseguimento del DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE

1. Figura Nazionale di Riferimento di **TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI anno 2018 – 2019 (COD 1\_2018)**

(ex Decreto 7/9/2011 – Decreto 5/2/2013), della durata di 4 semestri (24 Mesi) con le seguenti declinazioni:

- “Agri-Food Manager”
- “Tecnico delle Produzioni alimentari e chimiche”
- “Manager della Ristorazione”

Sede di svolgimento corso/selezione :ITS FONDAZIONE BIO CAMPUS Via Mario Sicialiano 1-4 Borgo Piave (LT)

2. Figura Nazionale di Riferimento di **TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI anno 2018–2019 (COD 2\_2018)**

(ex Decreto 7/9/2011 – Decreto 5/2/2013), della durata di 4 semestri (24 Mesi) con la seguente declinazione:

- “Manager della Ristorazione”

Sede di svolgimento corso/selezione: IPSEEOA A. Celletti Via Gianola s.n.c. Formia (LT)

Detti corsi prevedono l'accesso di un numero programmato di studenti in relazione alle risorse disponibili e come dettagliato nell'articolo 4 del presente bando.

La selezione viene effettuata tramite una prova di selezione obbligatoria, di seguito denominata prova. Le due selezioni previste su differenti sedi sono alternative, quindi, il candidato al momento della presentazione della domanda di partecipazione al corso è tenuto ad indicare la scelta della sede di svolgimento della selezione che determinerà la partecipazione ad uno dei due corsi previsti dal presente bando.

N.B.

Non è possibile indicare entrambe le sedi di svolgimento della selezione nella compilazione della domanda.

## Art. 2 Obiettivi del corso, durata struttura e certificazione finale

L’**“Agri-Food Manager”** è in grado di analizzare e gestire i fattori che condizionano le produzioni vegetali, ed in particolare quelle orticole e florovivaistiche, anche utilizzando metodi biologici attenti alla sostenibilità dell’ambiente.

Inoltre, sviluppa capacità sul comparto dell’allevamento animale con particolare attenzione alla filiera lattiero casearia e alla filiera della trasformazioni delle carni.

Acquisisce capacità organizzativa relativa alla modalità di raccolta, conservazione, trasformazione e identificazione dei prodotti, curando, altresì, gli aspetti di valorizzazione e promozione delle produzioni.

Possiede spiccate conoscenze relative ai processi dal punto di vista delle tecnologie impiegate nelle fasi di produzione e trasformazione ed implementa i protocolli di certificazione delle normative cogenti e volontarie, mirando all’economicità alla standardizzazione di prodotti e processi.

Il **“Tecnico delle Produzioni alimentari e chimiche”** è in grado di gestire gli impianti tecnologici per la trasformazione ed il confezionamento delle produzioni primarie e per la produzione di prodotti speciali (fortificati, privi di allergeni, arricchiti, etc). Organizza e sovrintende la lavorazione delle materie prime per la produzione di prodotti trasformati easy to use.

Il corso, inoltre si propone di fornire una conoscenza approfondita delle caratteristiche chimiche dei principali costituenti degli alimenti e dei prodotti agricoli, della loro reattività e delle trasformazioni che subiscono durante step produttivi e processi tecnologici a cui sono sottoposti.

Il **“Manager della Ristorazione”** svolge attività relative alla preparazione pasti, con competenze centrate sulla tipicità dei prodotti e del territorio. Possiede una conoscenza particolareggiata degli aspetti alimentaristici, organolettici e merceologici dei prodotti.

Elabora proposte enogastronomiche attraverso metodi di cottura innovativi valorizzando la specificità della materia prima impiegata in riferimento alle richieste della committenza. E’ in grado di formulare proposte di prodotti/servizi, avendo specifiche conoscenze pratiche relative alla cucina, la pasticceria, la panificazione e l’analisi sensoriale.

### Struttura del percorso

Nella realizzazione delle attività formative l’ITS BIO CAMPUS si avvarrà di docenti qualificati, che per almeno il 50% del monte ore del corso provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall’Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

### Durata

Il percorso formativo avrà una durata biennale, sarà articolato in quattro semestri per un **totale di 1.800 ore** suddivise in:

- **900 ore in formazione aula** pari al 50% del monte ore complessivo articolate in:
  - Attività formative frontali
  - Project work
  - Visite guidate
  - Attività di Laboratorio
- **900 ore** di Tirocini/stage, per il 50% del monte ore complessivo da realizzare in aziende del settore. Parte di questo periodo di tirocinio curriculare, potrà essere svolto all’estero, presso aziende attinenti il curricula formativo prescelto.

L'ITS Fondazione Bio Campus promuove la mobilità studentesca internazionale nell'ambito di differenti programmi europei (PON; Erasmus+) grazie ad accordi e convenzioni stipulate con differenti aziende ed operatori del settore agroalimentare e ristorativo situate in Irlanda, Gran Bretagna e Francia, nonché altri Paesi esteri in fase di accordo e definizione, attraverso la pubblicazione di Bandi e Avvisi destinati specificatamente ai propri allievi.

N.B.

*Possibili ulteriori integrazioni al contributo finanziario riconosciuto dalla Fondazione ai beneficiari, come contributo alle spese. L'entità dell'integrazione sarà definita dal CTS prima della partenza degli allievi.*

### **Certificazione finale**

Il diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dall'Istituto Scolastico di riferimento della Fondazione ITS, sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che avranno frequentato i percorsi ITS per almeno l'80% del monte ore totale e che siano stati valutati con almeno la sufficienza per ogni fase del percorso, ivi compreso i tirocini curriculari.

Il diploma conseguito fa riferimento al quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) ed è valutato al Quinto Livello.

I diplomi di Tecnico Superiore costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M. 25 gennaio 2008.

### **Ulteriore Certificazioni previste**

- Certificazione in Lingua Inglese - Trinity College London
- Certificazione Informatica Europea - EIPASS
- Informativa sulla Formazione e Informazione generale dei lavoratori sulla sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro
- HACCP
- Addetto antincendio
- Primo Soccorso

NB

**Dette certificazioni sono rilasciate previo superamento esame previsto durante il biennio formativo**

### **Art. 3 Requisiti per l'ammissione**

---

La prova è riservata agli studenti iscritti all'ultimo anno di scuola secondaria superiore, che conseguiranno il diploma nell'anno scolastico 2017/2018 e a tutti coloro che sono in possesso di un diploma di Scuola Media Secondaria Superiore e che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età.

Altresì possono accedere alla prova i cittadini dell'Unione Europea e i cittadini non comunitari maggiorenni e che siano in possesso di un titolo di studio equiparato ed equipollente, di ordine e grado, ad un diploma di Scuola Media Secondaria Superiore.

#### Art. 4 Modalità di svolgimento della prova, programma e criteri di valutazione

Le prove di selezioni sono fissate come da calendario seguente:

#### TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI anno 2018 – 2019 (COD 1\_2018)

Sede di svolgimento corso/selezione :ITS FONDAZIONE BIO CAMPUS Via Mario Siciliano 1-4 Borgo Piave (LT)

DATA	INDIRIZZO PER IL QUALE SI CONCORRE	PREREQUISITI DI ISCRIZIONE ALLA DATA DI SELEZIONE	NUM. POSTI PROGRAMMATI
21/22 Maggio 2018	AGRI – FOOD MANAGER	Diplomati e Diplomandi (tutte le classi di diploma)	10
21/22 Maggio 2018	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI E CHIMICHE	Diplomati e Diplomandi (tutte le classi di diploma)	10
21/22 Maggio 2018	MANAGER DELLA RISTORAZIONE	Diplomati e Diplomandi (tutte le classi di diploma)	10
*Settembre 2018	ENTRAMBI I CURRICULA FORMATIVI PREVISTI DAL PERCORSO ITS OGGETTO DEL PRESENTE BANDO	Diplomati (tutte le classi di diploma) Maggior età	residuali

*\*Sono previsti ulteriori momenti di selezione oltre a quelli sopra specificati, previa pubblicazione delle date con un preavviso di 15 giorni, al fine di poter effettuare una congrua selezione di allievi partecipanti.*

#### TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI anno 2018 – 2019 (COD 2\_2018)

Sede di svolgimento corso/selezione: IPSEOA A. Celletti Via Gianola s.n.c. Formia (LT)

DATA	INDIRIZZO PER IL QUALE SI CONCORRE	PREREQUISITI DI ISCRIZIONE ALLA DATA DI SELEZIONE	NUM. POSTI PROGRAMMATI
24/25 Maggio 2018	MANAGER DELLA RISTORAZIONE	Diplomati e Diplomandi (tutte le classi di diploma)	30
*Settembre 2018	MANAGER DELLA RISTORAZIONE	Diplomati (tutte le classi di diploma) Maggior età	residuali

*\*Sono previsti ulteriori momenti di selezione oltre a quello sopra specificato, previa pubblicazione delle date con un preavviso di 15 giorni, al fine di poter effettuare una congrua selezione di allievi partecipanti.*

La realizzazione dei corsi è subordinata al finanziamento da parte del MIUR e dalla Regione Lazio come previsto dal DPCM del 25-01-2008 e dal Piano Territoriale Triennale Regionale per l’Istruzione e la Formazione Tecnica Superiore.

La partecipazione alla prova è subordinata, pena l’esclusione, alla presentazione della domanda di partecipazione



alla selezione allievi denominato allegato 1 secondo la procedura descritta nell'art. 7 nel presente bando.

La prova è obbligatoria e selettiva, per cui, i candidati **saranno ammessi ai Corsi ITS a seguito del superamento della prova stessa**. Per ciascun corso verrà redatta una graduatoria di merito, i primi 30 candidati classificati in ciascuna graduatoria saranno ammessi al percorso di studio per il quale si è concorso.

L'ammissione in aula è subordinata al possesso di tutti i requisiti del presente bando e ad eventuali controlli sulle autocertificazioni relative ai titoli di accesso.

Superata la fase di selezione e pubblicata la graduatoria finale per confermare l'iscrizione, il “selezionato” dovrà procedere entro e non oltre il 31/07/2018, al versamento della prima quota relativa al contributo di partecipazione (vedi art. 10 del presente bando).

Per coloro che hanno effettuato la selezione in qualità di diplomandi, oltre al versamento della quota relativa al contributo di partecipazione, dovranno produrre idonea documentazione che attesti l'avvenuto conseguimento del titolo di studio (diploma di Scuola Media Superiore di Secondo grado o dichiarazione sostitutiva).

In prima istanza sono ammessi ai corsi i candidati collocati nelle graduatorie di merito all'interno del numero di posti programmati. Nel caso in cui tra gli aventi diritto vi siano delle rinunce e/o ritiri inerenti la partecipazione ai percorsi in oggetto al presente bando, verranno sostituiti dagli “idonei non ammessi”, ossia, i candidati ritenuti idonei non rientranti tra i partecipanti al percorso.

La mancata partecipazione/presenza continuativa dell'allievo, entro il 10% del percorso, sarà considerata rinuncia.

I candidati ammessi a sostenere la prova devono presentarsi muniti del documento di riconoscimento in corso di validità e di un CV formato europeo, pena l'esclusione della prova.

Le prove consistono in una serie di quesiti a risposta chiusa a scelta multipla, con diverse alternative di risposta, e sono suddivise in due fasi:

- test su argomenti di cultura generale, informatica e lingua inglese;
- test sulle competenze tecniche dell'indirizzo prescelto.

Terminata la somministrazione dei test a risposta chiusa a scelta multipla la selezione prevede ulteriori due step

- un colloquio interdisciplinare e motivazionale;
- valutazione curriculum vitae.

Le conoscenze richieste sono a livello dei programmi ministeriali della scuola media superiore, per l'indirizzo “**Manager della Ristorazione**”, si fa riferimento ai programmi ministeriali per “Istituto professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”; per l'indirizzo “**Agri-Food Manager**”, si fa riferimento ai programmi ministeriali per “Istituto Professionale di Stato Agrario”, “Istituto Professionale di Stato per l'industria e l'artigianato” e “Istituto Tecnico di Stato Agrario”; per l'indirizzo “**Tecnico delle Produzioni Alimentari e Chimiche**” si fa riferimento ai programmi ministeriali per “Istituto Tecnico di Stato per la Chimica, Materiali e Biotecnologie”, “Istituto Tecnico di Stato Agrario Agroalimentare ed Agroindustria” e “Istituto Professionale di Stato per l'industria e l'artigianato”.

### 1° Fase – Test a risposta multipla: cultura generale

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti culturali minimi per l’accesso ad un canale formativo di livello post secondario, così come previsto dal D.P.C.M. del 25 gennaio 2008. Saranno valutate: conoscenza di cultura generale, lingua inglese e di competenze informatiche. Per il test di cultura generale saranno attribuiti max 30 punti. In particolare si riconoscono max 10 punti per le conoscenze su argomenti di cultura generale , max 10 punti per la conoscenza della lingua inglese e max 10 punti per le conoscenze informatiche, 1 (uno) punto per ciascun quesito al quale sia data risposta esatta; 0 (zero) punto in caso di risposta errata o in bianco.

### 2° Fase – Test a risposta multipla: competenze tecniche

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti tecnico-scientifici relativi all’indirizzo prescelto dal candidato. Per la prova scritta saranno attribuiti max 20 punti, 1 (uno) punto per ciascun quesito al quale sia data risposta esatta; 0 (zero) punto in caso di risposta errata o in bianco.

### 3° Fase – Colloquio interdisciplinare e motivazionale

Il colloquio sarà finalizzato a valutare la motivazione alla partecipazione; per tale prova sarà attribuito un punteggio max di 30 punti.

### 4° Fase – Valutazione Curriculum vitae

La Commissione procederà, attraverso l’esame del Curriculum Vitae, alla valutazione della coerenza del titolo di studio posseduto o da conseguire entro il termine della sessione di esame 2018 e di eventuali esperienze pregresse. La laurea non costituirà titolo valutabile. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio max di 20 punti.

### Punteggi e esito selezioni

La Commissione attribuisce un punteggio finale pari alla sommatoria delle quattro fasi di selezione. L’ammissione al corso è subordinata al superamento della prova, questa si intende superata col conseguimento di un punteggio minimo di 60/100 punti. La commissione redigerà l’elenco dei candidati idonei in ordine di punteggio con l’indicazione degli ammessi al corso tenendo presente che verrà data priorità, a parità di punteggio, ai candidati di età compresa tra i 18 e i 29 anni. La prova è strettamente individuale e non è consentito l’uso di libri o appunti, telefoni cellulari, smartphone, tablet o altra strumentazione simile, pena l’annullamento della prova stessa. La vigilanza sui candidati è effettuata da personale presente in aula durante lo svolgimento della prova. E’ consentito lasciare l’aula solo dopo la conclusione della prova e/o al completamento e la consegna del proprio elaborato.

### Art. 5 Strutture didattiche

CORSO ITS COD 1_2018	CORSO ITS COD 2_2018
<p>Le attività didattiche si svolgeranno presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aule e i laboratori della Fondazione ITS “Bio Campus”;</li> <li>• Istituto d’Istruzione Superiore San Benedetto Borgo Piave Latina ;</li> <li>• Strutture pubbliche e private del settore agrario, agroalimentare, agroindustria ed enogastronomico</li> </ul>	<p>Le attività didattiche si svolgeranno presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IPSSEOA A. Celletti Formia (LT);</li> <li>• Strutture pubbliche e private del settore agrario, agroalimentare, agroindustria ed enogastronomico</li> </ul>

## Art.6 Organizzazione didattica, iscrizione e frequenza del corso

---

La data di avvio delle attività formative è prevista per il **25 ottobre 2018**. La frequenza a tutte le fasi del corso è obbligatoria. Per l'accesso all'esame di Stato finale i partecipanti dovranno aver frequentato almeno l'80% del monte ore totale del Corso

## Art. 7 Presentazione domanda di selezione

---

La domanda di ammissione (Allegato 1) al corso deve essere scaricata dal sito [www.fondazionebiocampus.it](http://www.fondazionebiocampus.it) e dovrà pervenire in forma cartacea corredata dai seguenti documenti:

- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato.

Pena l'esclusione, la domanda di ammissione stampata dal sito debitamente sottoscritta e corredata dai documenti di cui sopra, dovrà **pervenire** entro e non oltre 5 giorni prima della data di selezione fissata al seguente indirizzo:

**Fondazione ITS BIOCAMPUS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy” - c/o  
Centro Europeo di Studi Manageriali Via Lavanga 97/99 – 04023 Formia (LT).**

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura:

**“Richiesta di ammissione al corso TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO9-ALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI anno 2018 – 2019**

Si raccomanda di specificare il codice del corso prescelto.

**COD 1\_2018** Sede di svolgimento corso/selezione :ITS FONDAZIONE BIO CAMPUS Via Mario Siciliano 1-4 Borgo Piave (LT)

**COD 2\_2018** Sede di svolgimento corso/selezione: IPSSEOA A. Celletti Via Gianola s.n.c. Formia (LT)

## Art. 8 Comunicazioni relative all'Esito della selezione

---

Ciascun candidato potrà verificare l'esito della propria prova accedendo al sito internet dell' ITS Fondazione Bio Campus ([www.fondazionebiocampus.it](http://www.fondazionebiocampus.it)) a partire dal 5 maggio 2018. Inoltre, le graduatorie saranno affisse presso la sede della Fondazione Bio Campus e presso IPSSEOA A. Celletti. **Non saranno inviate comunicazioni personali in merito.**

## Art. 9 Riconoscimento crediti in itinere e pregresso

(estratto dal Regolamento interno recante le norme e procedure relative al riconoscimento dei crediti formativi per attività formative in itinere e pregresse)

Trasferimenti da atenei universitari attinenti al corso in oggetto e/o la frequenza da parte dei lavoratori del settore al percorso sono consentiti come stabilito dal regolamento in uso dall'ITS Fondazione Bio Campus recante norme e procedure relative al riconoscimento crediti formativi per attività formative in itinere e pregresse.

E' previsto il riconoscimento dei crediti formativi allievi occupati sia come dipendenti che come imprenditori/soci o collaboratori di imprese familiari o con mansioni in linea con l'indirizzo di studio prescelto che garantisce un maggior grado di flessibilità.

Il riconoscimento di crediti formativi si fonda sulla corrispondenza fra l'attività formativa già svolta dallo studente e l'attività per la quale è richiesto il riconoscimento. Per riconoscimento crediti si intende l'attribuzione di crediti relativi ad attività formative corrispondenti ad attività ed insegnamenti debitamente certificate, svolte al di fuori della programmazione didattica e dei percorsi curriculari dell'ITS Fondazione Bio Campus, in ambiti e settori della società legati alla formazione e alla crescita professionale.

L'analisi della carriera pregressa deve essere finalizzata alla definizione di un piano di studi individuale dello studente, che tenga conto delle conoscenze e delle competenze già acquisite dagli allievi e dei contenuti che lo studente deve ancora acquisire per conseguire il Diploma di Tecnico Superiore.

Tale piano, in una prima parte, elencherà dunque la carriera pregressa o la parte di essa che è stata riconosciuta utile ai fini del conseguimento del titolo finale e, in una seconda parte, l'elenco degli insegnamenti e delle eventuali attività che lo studente dovrà svolgere, con obbligo di frequenza, per conseguire i crediti mancanti per il conseguimento del titolo finale.

Lo studente è comunque tenuto a sostenere l'esame per l'accertamento delle competenze finali del corso per cui abbia ottenuto una riduzione della frequenza.

## Art. 10 Tasse e contributi

E' previsto un contributo di iscrizione fissato in € 500,00, (euro cinquecento/00), che dovranno essere versate con le seguenti modalità:

- € 100,00 (centotrenta/00) entro il 31/07/2018
- € 140,00 (centotrenta/00) all'avvio del secondo semestre
- € 130,00 (centoventi/00) all'avvio del terzo semestre
- € 130,00 (centoventi/00) all'avvio del quarto ed ultimo semestre

## Art. 11 Agevolazioni e Servizi

Gli allievi dei percorsi ITS, quando impegnati nelle attività didattiche durante le ore pomeridiane, potranno accedere regolarmente ed a titolo gratuito alla mensa all'interno della struttura nella quale si svolge il corso.



Inoltre sono previste:

- tariffe agevolate per l'alloggio c/o il convitto scolastico, riservate agli studenti residenti a più di 60 min. di viaggio dalla sede di svolgimento del corso;
- Wi Fi;
- Biblioteca e spazio destinati allo studio individuale

Inoltre gli allievi disporranno di:

- materiale didattico digitale
- divisa di rappresentanza e divisa relativa alle attività laboratoriali dell'indirizzo prescelto
- servizio navetta/trasferimenti in occasione di visite guidate e partecipazioni ad eventi di settore
- tutoring per un servizio di orientamento permanente, accompagnamento al lavoro e per l'immediata risoluzione di eventuali problemi intercorsi durante il biennio

**Art. 12 Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 30/06/2013 n. 196**

Ai sensi della Legge 196/2003, la Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Bio Campus” si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato.

Latina, 02/05/2018

Il presidente della Fondazione  
Pierpaolo Pontecorvo

