

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Attività di potenziamento dei laboratori degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" nell'ambito della 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)" del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU (Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 26 maggio 2023, n. 96)

**BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI
PER L'AMMISSIONE AI CORSI ITS ACADEMY ALBATROS NELL'AMBITO DEL
PROGETTO
finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU**

Titolo "FutureSkills in AgriTech: Formare i Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare

CUP C64D23002030006

Codice Progetto M4C1I1.5-2023-1242-P-31932

PREMESSA

Gli ITS Academy sono istituti di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica nati per rispondere alla domanda delle imprese di nuove ed elevate competenze tecniche e tecnologiche e per potenziare l'occupazione. Costituiscono uno dei principali segmenti della formazione terziaria non universitaria.

Rappresentano una nuova strategia formativa che unisce formazione e mondo del lavoro, attraverso un'offerta formativa altamente dinamica e qualificata che risponde al mercato del lavoro con livelli di competenza adeguati. Sono realizzati attraverso il modello della Fondazione di partecipazione in collaborazione con imprese, università/centri di ricerca scientifica e tecnologica, sistema scolastico e formativo.

L'intervenuta Legge 15 luglio 2022, n. 99 "Istituzione del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore" di riforma del sistema ITS, all'articolo 1 indica, tra l'altro, che gli ITS assumono la denominazione di ITS Academy al fine di promuovere l'occupazione, in particolare giovanile, per rafforzare le condizioni di sviluppo di un'economia ad alta intensità di conoscenza e competitività.

Gli ITS Academy assicurano una formazione agile, efficace e strettamente legata al mondo del lavoro per garantire uno sbocco professionale qualificato nel sistema produttivo e in linea con i parametri europei.

La Fondazione ITS Academy "ALBATROS" Istituto Tecnologico Superiore di alta formazione presente a Messina, opera nel settore delle "Nuove tecnologie per il Made in Italy" Sistema Alimentare. Oltre alla finalità di fornire alle imprese tecnici qualificati, si propone di promuovere e diffondere la cultura dell'innovazione sostenendo il trasferimento tecnologico dal mondo dell'alta formazione a quello del lavoro. Prepara Tecnici Superiori con competenze tecnico specifiche e capacità di innovazione nell'ambito peculiare delle filiere Agroalimentari tipiche del Made in Italy.

ART. 1 – OGGETTO DEL BANDO

L'Istituto Tecnologico Superiore (ITS Academy) Nuove tecnologie per il Made in Italy "Albatros" con sedi accreditate/ in fase di accreditamento, presso gli Istituti:

Istituto ITS “Academy” Albatros” Messina

Istituto IIS Alessandro Manzoni Mistretta presso la sede Arcangelo Florena in Santo Stefano di Camastra (ME),

Istituto IIS Ugo Mursia Carini

Istituto IIS IPSSEOA "G. Falcone" di Giarre.

istituisce, per il periodo formativo 2024-2026, le seguenti edizioni dei Corsi I.T.S. biennali di specializzazione post diploma:

1) N. 2 Edizioni del Corso HEALTH FOOD 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica per il conseguimento del **“Diploma di Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali”** inserito quale titolo di accesso alla seguente classe di concorso per l’insegnamento nella scuola statale: laboratori di scienze e tecnologie agrarie (B11). Consente inoltre l’accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento di Crediti Formativi Universitari e corrisponde al V livello del Quadro europeo delle qualifiche (V EQF);

2) N. 1 Edizione del Corso ENO FOOD 4.0– Tecnico superiore esperto nel settore Agrifood: Enogastronomia, Ospitalità e Territori per il conseguimento del **“Diploma di Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agro industriali”**. Consente inoltre l’accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento di Crediti Formativi Universitari e corrisponde al V livello del Quadro europeo delle qualifiche (V EQF);

Sono altresì previste altre edizioni - presso una delle sedi accreditate/in fase di accreditamento “Albatros”, compatibilmente con l’interesse manifestato dagli istanti e dal raggiungimento del numero previsto per singolo Corso - dei seguenti percorsi formativi:

Corso AGRIFOOD MADE IN ITALY 4.0 – per il conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore (V livello EQF, Quadro Europeo delle Qualificazioni, valido a livello Nazionale ed Europeo) in **Tecnico superiore Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie agroalimentari e agroindustriali”**.

Corso SMART MANAGER DELL’ENOTURISMO- per il conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore (V livello EQF, Quadro Europeo delle Qualificazioni, valido a livello Nazionale ed Europeo) in **Tecnico superiore Esperto per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentarie agro-industriali**

Il presente Bando ha lo scopo di informare sui percorsi ITS Academy “Albatros” da avviare e sulle procedure e modalità di selezione finalizzate all’ammissione di n. 19 allieve/i per ciascuna Edizione.

I Corsi ITS sono finanziati con fondi PNRR Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza - Potenziamento dell’offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori “ITS Academy” in attuazione della 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)” del PNRR, finanziato dall’Unione Europea – Next Generation EU, ai fini del raggiungimento dei relativi *target e milestone* e dell’obiettivo di cui alla decisione di esecuzione del Consiglio UE – CID.

ART. 2 –FINALITA’ DELL’INTERVENTO E DESCRIZIONE DELLE FIGURE PROFESSIONALI

Il **Progetto M4C1I1.5-2023-1002-P-31932** Potenziamento dell’offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori “ITS Academy”, **CUP C64D23002030006**, Investimento 1.5 della Missione 4 – Componente 1, ha la finalità di ampliare l’offerta di formazione professionale terziaria degli Istituti Tecnologici Superiori (ITS Academy) ed in particolare è finalizzato:

- all’aumento della partecipazione delle aziende ai processi formativi, con la realizzazione dei percorsi formativi per il conseguimento del relativo diploma di specializzazione, nel rispetto degli standard vigenti, in particolare collegati ai settori funzionali all’adeguamento delle competenze 4.0 a settori di sviluppo strategici all’interno delle aree tecnologiche;
- al potenziamento delle attività di orientamento formativo in entrata ed in uscita, alla concessione di borse di studio per garantire il diritto allo studio alle studentesse e agli studenti dei percorsi del sistema di formazione professionale terziaria, al sostegno per lo svolgimento degli stage e dei tirocini formativi anche all’estero, secondo quanto previsto dall’art. 5, comma 4, lett.a) terzo periodo, della legge n. 99 del 2022, la formazione dei docenti dei percorsi formativi al fine di aumentarne le competenze.

La Fondazione ITS Academy “ALBATROS” Istituto Tecnologico Superiore di alta formazione ha il compito prioritario di potenziare e ampliare la formazione professionalizzante di tecnici superiori con elevate competenze tecnologiche e tecnico professionali, per contribuire in modo sistematico a sostenere le misure per lo sviluppo economico e la competitività del sistema produttivo, colmando progressivamente la mancata corrispondenza tra domanda e offerta di lavoro.

Sostiene la diffusione della cultura scientifica e tecnologica, l’orientamento permanente dei giovani verso le professioni tecniche e l’informazione delle loro famiglie, l’aggiornamento e la formazione in servizio dei docenti di discipline scientifiche, tecnologiche e tecnico professionali della scuola e della formazione professionale, le politiche attive del lavoro, soprattutto per quanto attiene alla transizione dei giovani nel mondo del lavoro.

In particolare si propone, attraverso una strategia formativa mirata, di trasferire le innovazioni al settore agroalimentare, favorendo l’innalzamento del capitale umano al fine dello sviluppo dell’intero sistema-territorio con l’erogazione di percorsi di specializzazione tecnica post diploma, non accademica, creati per quelle aree tecnologiche considerate prioritarie per lo sviluppo economico e la competitività del Paese.

Garantisce l’offerta di tecnici superiori a livello post-secondario in relazione a figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro. Lo stretto legame formazione-lavoro caratterizza i corsi della ITS Academy con una didattica esperienziale dove l’apprendimento si realizza attraverso l’azione e la sperimentazione di situazioni, compiti e ruoli simili alla realtà lavorativa.

Per le finalità sopra evidenziate, con riferimento al decreto del MIM n. 203 del 20 ottobre 2023 *“Disposizioni concernenti le aree tecnologiche, le figure professionali nazionali di riferimento degli ITS*

Academy e gli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico-professionali”, l’Istituto Tecnologico Superiore (ITS Academy) Nuove tecnologie per il Made in Italy “Albatros” opera nell’ambito dell’Area Tecnologica n. 4 e le Figure Nazionali previste per la predetta Area Tecnologica 4 – Sistema Agroalimentare sono:

FIGURA 1 - HEALTH FOOD 4.0- Tecnico Superiore Esperto in Cucina Salutistica.

Il Tecnico superiore esperto in cucina salutistica è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie attente alla tipicità dei prodotti del territorio o stili di vita in funzione alle intolleranze e allergie nonché alla prevenzione di malattie, di garantire gli standard di lavorazione nel pieno rispetto della salute del consumatore (salute intesa sia come regime alimentare corretto e sia come regime alimentare specializzato nello scegliere alimenti a scopo curativo e di prevenzione), di utilizzare tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione dei prodotti agroalimentari, allo scopo anche di valorizzarne le specificità. Inoltre risulta essere un professionista in grado di conoscere e applicare sistemi di controllo sulle materie prime, applicare processi produttivi finalizzati al miglioramento della qualità, formulare proposte di prodotti/servizi – interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente/consumatore, predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche – nutraceutiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto, curare l’elaborazione di ricette e menù – con applicazione di tecniche innovative nell’ambito di regimi nutrizionali controllati, lavorare nel rispetto delle norme sanitarie con particolare riferimento alla normativa HACCP, promuovere e gestire processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità – di sostenibilità e nel rispetto delle specializzazioni e delle peculiarità del “Made in Italy”.

Saranno approfonditi e sperimentati nuovi modelli di applicazione della Blockchain: la “Food Chain”, sinonimo di trasparenza ed accessibilità, in grado di rigenerare un nuovo valore del cibo e un nuovo concetto di “Consumatore–Attore”; la “Food Safety”, nuovi strumenti al servizio della supply chain, in grado di garantire la migliore tracciabilità alimentare così da assicurare nuovi livelli di sicurezza alimentare, un valido supporto per la salvaguardia del Made In Italy.

FIGURA 2 – ENO_FOOD 4.0 - Tecnico Superiore per il Controllo, la Valorizzazione e il Marketing delle Produzioni agrarie, agro-alimentari e agroindustriali.

Il Tecnico Superiore Esperto nel settore Agrifood: enogastronomia, ospitalità e territori, ha un profilo polivalente, essendo un esperto in cultura gastronomica capace di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza delle produzioni e delle preparazioni culinarie, alla promozione, comunicazione e valorizzazione del cibo e della cultura mediterranea in chiave innovativa, anche legata alla narrazione e alla multimedialità. E’ una professionalità che si interessa del mondo dell’enogastronomia e dell’ospitalità, partendo dalla cultura, dalle tradizioni del territorio e dai suoi prodotti, con competenze manageriali in ambito di comunicazione, marketing e gestione di impresa.

Conosce i processi produttivi, i legami tra cibi e territori, le loro valenze socioculturali, storiche, economiche e ambientali, sa valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, ha una spiccata sensibilità verso l’innovazione di processo e di prodotto e la qualità alimentare, come verso i rapporti tra cibo e salute (percorsi del benessere).

E' in grado inoltre di conoscere e applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità; formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente /consumatore; predisporre menù in riferimento alle caratteristiche specifiche del prodotto territoriale valorizzando la biodiversità locale e la stagionalità; curare l'elaborazione di ricette e menù, con applicazione di tecniche innovative e creative; lavorare nel rispetto delle norme sanitarie con particolare riferimento alla normativa HACCP; gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità, sostenibilità e nel rispetto delle specializzazioni e peculiarità del "Made in Italy".

FIGURA 3 - AGRIFOOD – MADE IN ITALY 4.0 Tecnico Superiore Esperto delle Filiere Agro – Alimentari.

Il Tecnico Superiore Esperto delle Filiere Agroalimentari è una figura professionale che riesce concretamente ad offrire risposte adeguate alle esigenze attuali del Sistema Agro-alimentare, essendo stata delineata di concerto con i rappresentanti del tessuto imprenditoriale sulla base dei requisiti propedeutici ad un inserimento lavorativo nelle diverse aree della filiera: dalla produzione alla trasformazione fino alla commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

Avendo sviluppato competenze inerenti ogni singola fase del ciclo di vita del prodotto, il Tecnico Superiore Esperto delle Filiere Agrarie, Agroalimentari e Agroindustriali è in grado di progettare e gestire attività produttive erbacee, orticole, frutticole e alimentari operando con piena consapevolezza delle situazioni ambientali e degli orientamenti del mercato, assicurando l'economicità dei processi e la qualità dei prodotti.

Potrà inserirsi in imprese che producono, lavorano, trasformano, distribuiscono e commercializzano generi agro-alimentari apportando innovazioni tecnologiche e ottimizzando le linee di intervento in virtù di un avanzamento qualitativo e di una valorizzazione delle produzioni agroalimentari nei mercati locali ed internazionali.

Il nuovo professionista conoscerà il comparto agro-alimentare in ogni suo dettaglio; sarà in grado di gestire e controllare i processi produttivi dell'intera filiera di riferimento, di valutare le materie prime e di selezionare fornitori affidabili e convenienti; amministrerà i diversi sistemi di certificazione della qualità e sarà un esperto conoscitore di legislazione igienico-sanitaria in campo alimentare; ageverà inoltre l'integrazione fra le diverse filiere del cioccolato, avicola, lattiero-casearia, cerealicola, ortofrutticola, vitivinicola e olivicola, conoscendo il ciclo di vita dei prodotti, la gestione dei processi produttivi e la qualità degli alimenti, le reti distributive e le proprietà dei singoli mercati sui quali costruire adeguati piani di marketing.

FIGURA 4 – MADE IN ITALY 4.0 -SMART MANAGER DELL'ENOTURISMO Tecnico superiore Esperto per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentarie agro-industriali

Il Tecnico superiore Esperto per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentarie agro-industriali è una figura professionale in grado di:

- Gestire i processi di accoglienza all'interno delle cantine
- Costruire un piano di marketing e comunicazione in ambito tradizionale e digitale per la promozione dei prodotti agroalimentari
- Implementare un programma turistico culturale ed enogastronomico territoriale coinvolgendo partner differenti in una offerta organica

- Cooperare nei processi viticoli ed enologici all'interno di una struttura produttiva
- Degustare, descrivere, comunicare e commerciare il vino in Italiano ed Inglese
- Gestire i processi di vendita e retail marketing.

L'Obiettivo del percorso è di formare specialisti dell'accoglienza, esperti che sappiano raccontare il territorio attraverso la produzione agricola, di comunicare e di relazionarsi con persone di diversa estrazione sia culturale che sociale e di essere in grado di veicolare il messaggio in maniera sempre diversa, ma sempre puntuale e completa. Il nuovo professionista deve essere capace di illustrare non solo i metodi produttivi ed i prodotti dell'Azienda, ma anche e soprattutto di calarli nel territorio di appartenenza, in quanto espressione dello stesso. Storia, tradizioni, oltre alle tecniche enologiche costituiscono sempre di più le basi per la promozione e la valorizzazione del prodotto Vino.

ART. 3 – STRUTTURA GENERALE DEL PERCORSO FORMATIVO

Le attività dirette alla realizzazione dei percorsi formativi per il conseguimento del relativo diploma di specializzazione, sono finalizzate a promuovere il potenziamento dei percorsi formativi ITS Academy di V EQF al fine di incrementare l'iscrizione e la frequenza di giovani ed adulti, in possesso dei requisiti richiesti dalle norme vigenti, per l'apprendimento di competenze utili a rafforzare la loro occupabilità e le condizioni per lo sviluppo di un'economia ad alta intensità di conoscenza, per la competitività e per la resilienza, a partire dal riconoscimento delle esigenze di innovazione e sviluppo.

La **durata** del percorso di specializzazione è di 20/24 mesi, per un totale di **1800 ore** ordinamentali di attività formativa, di cui 1.000 di aula e laboratorio e 800 ore di stage presso aziende leader del settore di riferimento.

Le ore dedicate agli esami/prove finali non rientrano nel monte-ore corso sopra indicato, così come le ore volte al rafforzamento delle competenze, laddove attivate.

La Fondazione ITS Academy Albatros si riserva, sentite le aziende di riferimento, di introdurre adattamenti nell'articolazione del monte ore di cui sopra. Le attività d'aula e di laboratorio si svolgeranno con organizzazione modulare, tenuto conto delle esigenze didattiche e organizzative dell'ITS Academy e saranno suddivise tra formazione teorica e formazione pratica. La frequenza è in presenza ed è obbligatoria: per il conseguimento del titolo è necessaria una frequenza minima pari all'80% del monte ore corso. L'ITS Academy si avvale di docenti qualificati provenienti almeno per il 60% dal mondo del lavoro (aziende partner) con esperienza professionale specifica non inferiore ai cinque anni; per il restante 40% del monte ore, si avvale di docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università e dai Centri di Ricerca. Saranno proposte agli allievi prove di verifica in itinere e al termine di ogni periodo didattico. Il percorso biennale si concluderà con lo svolgimento di esami finali le cui prove si svolgeranno secondo le direttive ministeriali vigenti in materia (Linee guida in materia di semplificazione e promozione degli Istituti tecnici superiori a sostegno delle politiche di istruzione e formazione sul territorio e dello sviluppo dell'occupazione dei giovani, a norma dell'art. 1, comma 47, della legge 13 luglio 2015, n. 107 - Decreto Interministeriale 16 settembre 2016) e delle indicazioni operative (*Nota operativa*) che concernono le prove di verifica finale dei percorsi formativi realizzati dagli I.T.S.

Gli esami finali saranno così articolati in: una prova teorico- pratica, concernente la trattazione e la soluzione di un problema tecnico scientifico, strettamente correlato all'area professionale del settore agro-

alimentare di riferimento; una prova scritta, volta a valutare le conoscenze e le abilità nell'applicazione dei principi e dei metodi scientifici nello specifico contesto cui si riferiscono le competenze tecnico-professionali nazionali del percorso ITS ed una prova orale, concernente la discussione di un project work.

ART. 4 - CERTIFICAZIONE E DIPLOMA FINALE

Il Diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato sulla base del modello ministeriale nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che hanno frequentato il percorso ITS rispettando gli obblighi di frequenza previsti e che siano stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale a conclusione del periodo di stage. Ai fini della valutazione complessiva di cui sopra, finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte durante lo svolgimento delle attività formative.

Il Diploma Tecnico Superiore e la relativa certificazione delle competenze corrispondono al V livello del Quadro europeo delle qualifiche (European Qualification Framework). Per favorire la circolazione in ambito nazionale ed europeo, il titolo è corredato dall'EUROPASS Diploma Supplement.

ART. 5 - CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

Con Decreto n. 247 del 19 dicembre 2023 del Ministro dell'Istruzione e del Merito, di concerto con il Ministero dell'Università e della Ricerca, sono stati stabiliti i criteri generali e le modalità per i passaggi tra i percorsi formativi degli ITS Academy di cui all'articolo 5, comma 1, e i percorsi di laurea a orientamento professionale, e viceversa, con il relativo reciproco riconoscimento dei percorsi formativi e dei crediti universitari formativi; nonché i criteri generali per il riconoscimento della validità dei crediti formativi certificati all'esito dei percorsi ITS Academy di quinto e sesto livello del Quadro europeo per le qualificazioni (EQF) validi ai fini del tirocinio per l'accesso all'esame di Stato per le professioni di agrotecnico, geometra, perito agrario e perito industriale, nonché ai fini del tirocinio da valutare in sede di esame finale per il conseguimento delle lauree di cui alla legge 8 novembre 2021, n. 163.

ART. 6 - DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

I Corsi di specializzazione dell'ITS Academy sono destinati a giovani e adulti, anche occupati (che assicurino il rispetto della percentuale obbligatoria di presenza), inoccupati o disoccupati, che hanno conseguito un diploma quinquennale d'istruzione secondaria superiore o titolo estero riconosciuto equipollente/equivalente ovvero un diploma di quattro anni di istruzione e formazione professionale accompagnato da un corso annuale IFTS.

La verifica delle competenze di base (tecniche, tecnologiche e di lingua inglese) è eseguita preliminarmente mediante la somministrazione di un test a risposta multipla, predisposto dal Comitato Tecnico Scientifico, e di un colloquio tecnico-motivazionale.

La Commissione di valutazione, selezione e accertamento delle competenze per l'accesso ai Corsi ITS è nominata dal Presidente della Fondazione ed è formata da soggetti dotati di professionalità idonee in materia di orientamento e valutazione delle competenze professionali, nel rispetto delle indicazioni nazionali vigenti.

ART. 7 - SEDI E ORARI DEL CORSI

I Corsi si terranno presso le sedi accreditate/in fase di accreditamento dell'ITS Academy, nonché nelle ulteriori sedi previste per le attività formative-laboratoriali e/o in quelle messe a disposizione dai soci fondatori e dalle aziende partner. Le attività didattiche (teoria e pratica) saranno articolate in moduli della durata di 5/6 ore giornaliere, fino ad un massimo di 8 ore; mentre, il calendario dello stage e la relativa articolazione oraria giornaliera e settimanale sarà concordata con l'azienda ospitante.

ART. 8 –BORSE DI STUDIO

Al fine di fornire pari opportunità nell'accesso ai benefici di diritto allo studio, anche per i percorsi di formazione professionale terziaria erogati dalle Fondazioni ITS Academy, vengono previste borse di studio con gli stessi criteri di assegnazione già in uso per i percorsi universitari e AFAM.

Le allieve e gli allievi che si iscrivono ai Corsi ITS “Albatros” non dovranno sostenere alcun costo, in quanto si tratta di Corsi ITS interamente finanziati con fondi PNRR.

Le borse di studio, pertanto, sono finalizzate a consentire il diritto allo studio per assicurare la frequenza dei percorsi formativi ITS Academy agli studenti, e a contribuire alla copertura delle eventuali spese di vitto, alloggio e/o di viaggio agli iscritti.

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

- 1) iscrizione a un percorso della Fondazione ITS Academy “Albatros” di V EQF (biennio);
- 2) Indicatore di Situazione Economica Equivalente (ISEE) e Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE) definiti per l'accesso ai benefici relativi al diritto allo studio, in analogia con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'Università e della ricerca 18 marzo 2021, n. 256, così come aggiornato con decreto 17 dicembre 2021, n. 1320;
- 3) mancata fruizione, per il medesimo anno formativo, di altre provvidenze analoghe erogate dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche e private, in Italia o all'estero;
- 4) presentare apposita richiesta secondo il modello fornito dalla Fondazione ITS Academy.

L'importo della borsa di studio annuale varia da € 2.481,75 a € 6.157,74, oltre maggiorazioni e contributi aggiuntivi ulteriori, come specificato nel successivo articolo 9.

ART. 9 VALORE DELLA BORSA DI STUDIO

L'importo di ciascuna borsa di studio è individuato applicando i criteri e gli importi unitari definiti con Decreto del Ministro dell'università e della ricerca 17/12/21, n. 1320, come di seguito riportato:

- a) per gli studenti fuori sede: euro 6.157,74 l'anno;
- b) per gli studenti pendolari: euro 3.598,51 l'anno;
- c) per gli studenti in sede: euro 2.481,75 l'anno. Tali importi sono maggiorati:
 - del 15% per gli studenti con indicatore ISEE inferiore o uguale alla metà del limite massimo di riferimento;
 - del 20% per le studentesse;
 - fino al massimo del 40% nel caso di “studenti con disabilità”, ai sensi dell'art. 3, comma 1, della L. 5/02/92, n. 104, o con un'invalidità pari o superiore al sessantasei per cento;

- di euro 600 mensili nel caso di tirocini all'estero (questa maggiorazione può essere applicata solo nel caso di fruizione di un tirocinio all'estero di almeno 1 mese).

Con successiva comunicazione si forniranno istruzioni dettagliate per l'identificazione della corretta definizione di studenti fuori sede, pendolare e in sede.

ART. 10 - MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI ISCRIZIONE E PREISCRIZIONE

Tutti i soggetti interessati, in possesso dei requisiti previsti, dovranno far pervenire la propria domanda di ammissione/iscrizione ai corsi, redatta in carta semplice sulla base del modello allegato (All.1) secondo le seguenti scadenze:

-per l'Edizione FIGURA 1 - HEALTH FOOD 4.0- Tecnico Superiore Esperto in Cucina Salutistica, presso la sede **dell'Istituto IIS Alessandro Manzoni Mistretta (ME) presso la sede Arcangelo Florena in Santo Stefano di Camastra (ME)**, entro e non oltre **il 2 settembre 2024**;

-per l'Edizione FIGURA 1 - HEALTH FOOD 4.0- Tecnico Superiore Esperto in Cucina Salutistica, presso la sede dell'Istituto **IIS Ugo Mursia Carini**, entro e non oltre **il 2 settembre 2024**;

per l'Edizione FIGURA 2 ENO FOOD 4.0– Tecnico superiore esperto nel settore Agrifood: Enogastronomia, Ospitalità e Territori, presso la sede **dell'Istituto IIS IPSSEO "G. Falcone" di Giarre**, entro e non oltre **il 2 settembre 2024**

E', altresì, consentito a chiunque ne abbia interesse la preiscrizione, **entro e non oltre il 16 settembre 2024**, per i seguenti corsi di prossima edizione:

FIGURA 3 AGRIFOOD MADE IN ITALY 4.0, Tecnico Superiore Esperto delle Filiere Agro – Alimentari

FIGURA 4 MADE IN ITALY 4.0 -SMART MANAGER DELL'ENOTURISMO Tecnico superiore Esperto per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentarie agro-industriali.

In funzione delle adesioni raccolte da manifestare nella stessa domanda di cui al modello allegato (All. 1), in caso di raggiungimento del numero minimo dei partecipanti, con successivo avviso si darà comunicazione dell'avvio dei Corsi e delle sedi di svolgimento.

Eventuale proroga per le iscrizioni e/o preiscrizioni sarà debitamente comunicata e pubblicizzata.

Le domande dovranno pervenire tramite una delle seguenti modalità:

- consegna "brevi manu" alla segreteria della Fondazione ITS Academy Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros", sita in Messina, Viale Giostra n. 2 nei giorni lavorativi da Lunedì al Venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00. La busta chiusa dovrà recare la dicitura "AVVISO Bando Allievi Figura.... (l'istante dovrà precisare il numero della Figura di interesse)".
- consegna all'indirizzo di posta elettronica corsiitsalbatros.pnrr@gmail.com

L'oggetto della email dovrà recare la dicitura " AVVISIO Bando Allievi Figura.... (l'istante dovrà precisare il numero della Figura di interesse)".

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare i seguenti documenti in formato pdf/JPG:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale /tessera sanitaria;
- copia del titolo di studio o relativa autocertificazione;
- curriculum vitae in formato europeo, debitamente datato e sottoscritto dal quale evincersi i titoli valutabili di cui al successivo art. 11;
- per giovani o adulti disoccupati: Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID);
- per giovani o adulti occupati: Certificazione di servizio rilasciata dal proprio datore di lavoro o certificazione attribuzione P.IVA
- documento informativa privacy debitamente compilato, datato e sottoscritto (modello disponibile online All. 2).

Tutti coloro che avranno finalizzato correttamente la domanda di iscrizione e saranno in possesso dei requisiti saranno convocati per la fase di selezione.

ART. 11 - MODALITÀ DI AMMISSIONE E CRITERI DI SELEZIONE

La selezione degli aspiranti allievi sarà effettuata sulla base dei titoli, degli esiti della prova scritta multidisciplinare e di un colloquio tecnico-motivazionale, cui saranno attribuiti i punteggi sotto indicati e la cui somma determinerà il punteggio nella graduatoria.

La Commissione di valutazione potrà attribuire a ciascun candidato un punteggio massimo di 100/100, secondo le seguenti specifiche:

- Titoli (tipo di diploma - votazione riportata all'esame di Stato – esperienze lavorative pregresse).
Massimo 20 punti:

Tipo di Diploma: a) Diploma di istruzione secondaria di II grado ad indirizzo tecnico, tecnologico o scientifico; liceo scientifico e classico: punti 8; b) Diploma di istruzione secondaria di II grado di tipo professionali coerenti: punti 5; c) Altri diplomi quinquennali: punti 3. Max punti 8;

Votazione riportata all'esame di Stato: punti 0,20 per ogni voto superiore a 70/100 (o equivalente) (70 = 0; 0,20 punti per ogni voto in più) – Max punti 6;

Esperienze lavorative coerenti con il percorso formativo: 1 punto ogni 6 mesi di attività lavorativa riconosciuta, attinente al profilo prescelto - Max punti 6.

- Prova scritta multidisciplinare a risposta multipla, punteggio massimo di 35 punti

La prova scritta mira ad accertare i requisiti di conoscenza minimi per l'accesso ad un percorso formativo di livello post-secondario della tipologia prevista dal presente Bando. In particolare, saranno valutate: la conoscenza della lingua inglese, le competenze essenziali per apprendere in contesti applicativi; le competenze relative a fisica, matematica, logica, chimica, biologia e informatica di base.

- Colloquio tecnico –motivazionale, punteggio massimo 45 punti.

Il colloquio tecnico-motivazionale mira a valutare sia le conoscenze e le competenze di tipo interdisciplinare del candidato che, soprattutto, il livello motivazionale e dunque la consapevolezza circa l'impegno che intende assumere.

Per l'ammissione ai Corsi ITS è richiesto un punteggio minimo di 60/100.

ART. 12 - GRADUATORIA E PERFEZIONAMENTO DELL'ISCRIZIONE

La graduatoria sarà pubblicata sul sito web della Fondazione <https://www.itsalbatros.me.it/> nell'apposita sezione PNRR e nella Sezione Amministrazione Trasparente. Tale comunicazione costituiscono l'unica forma di notifica ufficiale per i candidati ammessi. In caso di rinuncia di un candidato ammesso al Corso, si procederà con lo scorrimento della graduatoria.

La Fondazione, nell'ipotesi di posti vacanti, si riserva, nel rispetto delle previsioni vigenti, di riaprire i termini del Bando di selezione per consentire la presentazione di nuove domande di iscrizione.

Gli ammessi ai Corsi ITS di cui al presente Bando di selezione, pena la decadenza, sono tenuti entro cinque giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria, a produrre, tramite e-mail all'indirizzo corsiitsalbatros.pnrr@gmail.com la scheda di iscrizione che sarà resa disponibile alla stessa email comunicata con la domanda di ammissione .

Adeguata comunicazione sarà fornita per l'avvio delle nuove Edizioni all'esito del raggiungimento del numero minimo delle pre-iscrizioni come precisato all'art. 10.

ART. 13 - PUBBLICITÀ E INFORMAZIONI

La data d'inizio delle lezioni e ogni altra informazione sarà pubblicata sul sito web dell'ITS Academy <https://www.itsalbatros.me.it/>, e comunicata anche tramite e-mail. Informazioni sui Corsi ITS, sulle modalità di presentazione della "Domanda di iscrizione" e/o di preiscrizione nonché sulla documentazione da allegare possono essere richieste alla Segreteria Didattica dell'ITS Academy telefonando al numero 090 9432770, scrivendo all'indirizzo corsiitsalbatros.pnrr@gmail.com, ovvero recandosi presso i nostri Uffici situati in viale Giostra, n. 2 in Messina.

ART. 14 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali forniti dai partecipanti sono trattati per le operazioni connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al Corso, secondo le disposizioni di cui all'art. 13 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati - Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, e successive modifiche e integrazioni.

Il Presidente p.t./ R.p.A. p.t. della Fondazione ITS Albatros
Prof. ssa Antonina Sidoti

