



Bando di selezione Cipe IFTS/Ricerca Tecnico superiore esperto dei processi innovativi per la qualità e il controllo dei prodotti ottenuti in ambiente protetto

SEDE DEL CORSO

I.I.S.S. "Da Vinci- Majorana" Sez. Liceo Scientifico Statale, via A. Moro n.1/19 - 70042 Mola di Bari (BA)

DURATA

1200 ore suddivise in 2 semestri, di cui 430 ore dedicate allo stage.

Le attività didattiche si articoleranno in 5 ore giornaliere. Il calendario dettagliato del corso sarà reso noto prima dell'avvio delle attività didattiche.

DESTINATARI

Il corso è destinato a **25 giovani** di età compresa **tra 19 e 29 anni**, in possesso di un diploma di istruzione secondaria di secondo grado, in stato di inoccupazione o disoccupazione, che dimostrino il possesso di conoscenze alfabetiche e matematiche funzionali, conoscenze di base di lingua inglese, informatica, chimica e biologia.

MODALITA' DI SELEZIONE

Per l'accesso al corso sarà somministrato un test a risposta multipla che accerti: i requisiti culturali minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario, così come previsto nell'Accordo in sede di Conferenza Unificata del 14 Settembre 2004; competenze alfabetiche funzionali; competenze di tipo aritmetico-matematico a livello di diploma di scuola secondaria superiore; conoscenza di lingua inglese indicata a livello PET o First certificate; conoscenza di informatica a livello della certificazione europea ECDLA tale prova scritta sarà attribuito il 40% del punteggio totale (espresso in centesimi).

La commissione procederà inoltre alla valutazione degli eventuali titoli/esperienze lavorative anche attraverso l'esame del *curriculum vitae* (redatto nel formato europeo), attribuendo il 10% del punteggio totale.

La selezione prevede inoltre un colloquio conoscitivo/motivazionale al quale sarà attribuito il 50% del punteggio totale.

Si precisa che:

- la laurea non costituisce titolo valutabile;
- la partecipazione al percorso formativo è completamente gratuita;
- non sono previsti incentivi finanziari in favore dei frequentanti (borse di studio, gettoni di presenza, ecc.);
- sono previste visite guidate in Italia e all'estero.

FINALITA' DEL CORSO

Il corso si propone di formare una figura professionale esperta nel controllo della qualità dei prodotti ottenuti in serra, capace di operare nell'ambito di programmi di ricerca, di trasferire ed applicare le diverse metodologie e tecnologie innovative per il controllo dei processi e del prodotto.

Il tecnico superiore dei processi innovativi per la qualità e il controllo dei prodotti ottenuti in ambiente protetto dovrà acquisire competenze tecniche avanzate relative a:

- programmazione della coltivazione delle principali specie allevate in ambiente protetto;
- controllo dei parametri che governano i cicli di produzione delle specie vegetali in ambiente protetto;
- valutazione delle caratteristiche merceologiche, nutrizionali, igienico-sanitarie ed organolettiche che definiscono il profilo di qualità dei prodotti;
- analisi e valutazione delle caratteristiche chimiche e fisiche dei substrati di coltivazione al fine di ottimizzarne l'utilizzazione in serra;
- definizione, preparazione e gestione di un piano di concimazione;
- produzione di materiale per la propagazione delle specie orticole e ornamentali di serra;
- produzione di ortaggi e/o specie ornamentali anche in assenza di terreno;
- individuazione delle buone pratiche per l'applicazione in campo dei risultati della ricerca scientifica;
- razionalizzazione dell'impiego delle risorse naturali soprattutto in condizioni di limitata disponibilità (acqua *in primis*) per produzioni orticole ecosostenibili;
- valorizzazione dei prodotti orticoli tipici e tradizionali.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Lavoro dipendente presso aziende pubbliche e/o private, lavoro autonomo, attività presso laboratori specializzati.

STRUTTURA DEL PERCORSO

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative Capitalizzabili (UFC) relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali:

Socializzazione - Comunicare in lingua inglese - *Technical language* - Tecnologie dell'informazione e della comunicazione - Interpretare e gestire dati sperimentali - Rapporti di lavoro - La sicurezza sul lavoro - Leggi e norme nel mondo del lavoro - Elementi di organizzazione aziendale - Il *business plan* - Clima e territorio: complementi di Agronomia ambientale e territoriale - Dimensione aziendale associazionismo e ruolo dei servizi di sviluppo agricolo in Puglia - La riforma della PAC in relazione all'impatto sul territorio pugliese - Complementi di Orticoltura - Complementi di Floricoltura - Nuovi prodotti orticoli - Costruzioni ed impianti per le colture protette - Propagazione e vivaismo in orticoltura - Tecniche di coltivazione senza suolo - Fertirrigazione. Preparazione, controllo e gestione della soluzione nutritiva - Gestione dei sistemi colturali in serra - Patologia vegetale applicata - Principi di lotta biologica ed integrata - Entomologia applicata - Sostenibilità delle produzioni in ambiente protetto - Qualità dei prodotti e tecniche per misurare la qualità - Tracciabilità, sicurezza alimentare e norme HACCP - Marketing e legislazione agroalimentare; norme per la commercializzazione dei prodotti.

Il corso si avvarrà di docenti qualificati provenienti dalla scuola, dal mondo del lavoro, delle professioni, della ricerca e dell'Università.

I contenuti dei moduli di Informatica e Inglese sono compatibili per il conseguimento della certificazione europea rispettivamente di livello 1 per l'Informatica e di livello B2 per la Lingua inglese.

CREDITI

Sulla base delle competenze effettivamente acquisite durante il corso, l'Università degli Studi di Bari - Facoltà di Agraria, potrà riconoscere: n. 3 Crediti Formativi Universitari (CFU) per la Lingua Inglese, n. 3 CFU per l'Informatica e n. 9 CFU per il Tirocinio di orientamento nel caso in cui gli

obiettivi formativi del Corso IFTS frequentato siano coerenti con quelli del Corso di Studio al quale l'allievo si iscriverà. Il riconoscimento di ulteriori CFU sarà valutato caso per caso.

CERTIFICAZIONE FINALE

La certificazione finale verrà rilasciata dalla Regione ai sensi dell' art. 8 del Regolamento 31 ottobre 2000, n. 436.

Al termine delle attività formative agli allievi che avranno frequentato un numero di ore pari ad almeno il 70% del monte ore complessivo e che risulteranno idonei agli esami di fine corso verrà rilasciato un certificato di specializzazione tecnica superiore attestante le competenze acquisite, rilasciato dalla Regione Puglia ai sensi di quanto previsto dall'Accordo in Conferenza Unificata del 2 marzo 2000, e valido sul territorio nazionale.

La certificazione dà diritto al riconoscimento di crediti formativi universitari, come stabilito dall'art. 6 del D.I. n. 436 del 31 ottobre 2000. Il certificato finale IFTS corrisponde al 4° livello della classificazione dell'Unione Europea definita con Decisione del Consiglio della CEE (85/368/CEE).

I corsisti che supereranno, a qualsiasi titolo, il numero massimo di assenze (30%) non saranno ammessi agli esami finali.

DOMANDE DI AMMISSIONE

La presentazione della domanda di iscrizione da parte dei candidati potrà avvenire esclusivamente on-line secondo la seguente procedura:

- collegarsi al sito <http://www.bdp.it/ifts/cipe/index.php>;
- cliccare alla voce "I Percorsi IFTS";
- scegliere il corso al quale si intende partecipare, tramite la funzione di scelta per regione o per settore;
- cliccare alla voce "Iscriviti" a fianco del corso scelto;
- inserire tutte le informazioni richieste nella scheda di iscrizione. Cliccando il tasto "Salva" (in fondo alla pagina) la domanda viene automaticamente registrata dalla scuola gestore del corso;
- stampare la domanda dall'apposita funzione (in fondo alla pagina), firmarla e inviarla all'indirizzo riportato nella stampa, corredata della documentazione relativa alle esperienze di studio e di lavoro richiesta nel bando di selezione.

L'iscrizione *on-line* viene chiusa automaticamente 50 (cinquanta) giorni dalla pubblicazione del presente bando di selezione.

Per informazioni:

- I.I.S.S. “Da Vinci-. Majorana “ Sez.Liceo Scientifico Statale tel. 080/4733251.
- Azienda Sperimentale “La Noria”, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR di Bari (sito web: <http://noria.ba.cnr.it/>) – tel. 080/4732974.
- Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università di Bari – tel. 08075443098.

oppure inviare una email al seguente indirizzo di posta elettronica: lanoria@ispa.cnr.it

I dati saranno trattati ai sensi della Legge 196/2003.

Mola di Bari, 28 Luglio 2010

Il Direttore del Corso
Prof.ssa Serafina La Selva