

## ALTA SPECIALIZZAZIONE TECNOLOGICA POST-DIPLOMA

D.P.C.M. 25 - 01 - 2008

ALTA FORMAZIONE TECNICA – Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare, settore Agroalimentare ed Enogastronomico

### Avviso di selezione allievi

Figura professionale nazionale di riferimento

**“TECNICO SUPERIORE PER LA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE VITI-ENOLOGICA”**

#### ART. 1 OGGETTO DELL'AVVISO

Il presente Avviso è emanato dalla Fondazione ITS PINTA *Polo Innovativo Nuove Tecnologie Agroalimentari* e disciplina la selezione di n. 20 allievi (*salvo aumento di cui all'art. 5 del presente Avviso*) per l'indirizzo:

- **Tecnico Superiore per la produzione e trasformazione viti-enologica**

#### ART. 2 DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

Il **Tecnico Superiore per la produzione e trasformazione viti-enologica** che opera nella gestione del vigneto e della cantina, nelle fasi di coltivazione, raccolta, vinificazione, imbottigliamento, conservazione del vino e commercializzazione, promuovendo la cultura del territorio calabrese e salvaguardando la tipicità del patrimonio vitivinicolo. È una figura in grado di seguire le fasi fenologiche della vite, le caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei suoi prodotti, le modalità di lavorazione, monitoraggio, funzionamento delle macchine enologiche.

L'allievo, al termine del percorso formativo, acquisirà le seguenti competenze:

- curare gli aspetti più operativi del vigneto (legatura, potatura, zappatura, raccolta delle uve, valutare le condizioni pedoclimatiche, eseguire i tipi di lavorazione, utilizzare la strumentazione);
- mantenere il vigneto e raccogliere il prodotto (prevenire e curare la vite, potare, concimare);
- sorvegliare lo sviluppo delle piante e la maturazione delle uve anche con l'utilizzo di nuove tecnologie;
- seguire tutte le operazioni di trasformazione fino alla fermentazione;
- interfacciarsi con l'enologo per le procedure di lavorazione;
- collaborare alle operazioni di cantina (funzionamento dei mezzi, sanificazione di locali e attrezzature, gestione degli scarti e vinacce).

#### ART. 3 DESTINATARI E REQUISITI DI ISCRIZIONE

Il Corso è rivolto a 20 soggetti, cittadini di uno degli Stati dell'Unione Europea. Possono presentare la domanda di partecipazione tutti coloro, giovani ed adulti, anche occupati, in possesso (*alla data della*

domanda di iscrizione e documentato) del diploma di istruzione secondaria superiore o titolo equipollente acquisito in un Paese membro dell'Unione Europea.

In caso di iscrizioni superiori a n. di 20 la PINTA avvierà una selezione.

#### ART. 4 DOMANDE E TERMINI DI PRESENTAZIONE

La domanda di ammissione alla selezione è redatta in carta semplice e sottoscritta dall'interessato utilizzando il modello "A" allegato al presente Avviso, disponibile sul sito della Fondazione [www.itsagroalimentarecalabria.it](http://www.itsagroalimentarecalabria.it). La domanda deve essere corredata dai seguenti documenti:

- Un elenco di tutti gli attestati/certificazioni (anche inglese, informatica) da allegare alla domanda di iscrizione;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- Fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Fotocopia del diploma attestante il superamento dell'esame di Stato, sottoscritta con firma autografa;
- Fotocopia di eventuali attestati/certificazioni di altri corsi;

Il candidato, ove non possieda copia dei documenti di cui sopra, potrà avvalersi dell'autocertificazione n°445.

La domanda corredata dai documenti sopra indicati dovrà pervenire entro la data del **24 Gennaio 2021** con una delle seguenti modalità:

- tramite mail con oggetto la dicitura **"Richiesta ammissione al Corso ITS settore viti-enologico"** all'indirizzo di posta elettronica: [segreteria@itsagroalimentarecalabria.it](mailto:segreteria@itsagroalimentarecalabria.it)
- tramite PEC con oggetto la dicitura **"Richiesta ammissione al Corso ITS settore viti-enologico"** all'indirizzo: [fondazionepinta@pec.it](mailto:fondazionepinta@pec.it)
- consegna a mano, in busta chiusa, dal lunedì al venerdì, dalle ore 10:00 alle ore 12:00 al seguente indirizzo: *Parco Scientifico e Tecnologico - PST KR* – via Venezia 14 – Crotone. La busta dovrà riportare i dati del mittente e la dicitura **"Richiesta ammissione al Corso ITS settore viti-enologico"**.

L'ITS declina ogni responsabilità riguardo l'impossibilità di comunicare con i candidati in caso di:

- inesattezze o obsolescenze dei recapiti indicati nella domanda, o eventuali disguidi postali o telegrafici;
- eventi/cause comunque imputabili a terzi;
- caso fortuito o di forza maggiore.

#### ART. 5 COMMISSIONE, PROCEDURE DI SELEZIONE, VALUTAZIONE TITOLI, GRADUATORIA, ESCLUSIONE

La procedura di selezione sarà espletata, a suo insindacabile giudizio, da una Commissione. Per la prova di selezione la Commissione può attribuire, a ciascun candidato, un massimo di 100 punti così ripartiti:

- titoli ed esperienze: massimo 30 punti
- prova scritta: massimo 30 punti

- colloquio: massimo 40 punti

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui all'articolo precedente e che avranno presentato le domande in ottemperanza a quanto previsto dall'Avviso. I partecipanti saranno selezionati da una Commissione attraverso la valutazione dei titoli posseduti e colloquio motivazionale.

L'elenco degli ammessi alla selezione sarà pubblicato sul sito web [www.itsagroalimentarecalabria.it](http://www.itsagroalimentarecalabria.it) e sarà data comunicazione anche via e-mail.

La selezione si svolgerà a Crotona presso la segreteria amministrativa della PINTA a Crotona via Venezia 14: nella fase emergenziale COVID, si svolgerà a distanza su piattaforma Microsoft TEAMS.

I candidati con certificazioni di disabilità (sensoriali, motorie ecc.) o Disturbi Specifici dell'Apprendimento - DSA, dovranno presentare tali certificazioni e consentire alla PINTA di individuare le misure previste dalle normative vigenti per la partecipazione alla selezione.

#### **Tabella A. Titoli ed esperienze (massimo 30 punti)**

Votazione del diploma di istruzione secondaria superiore (o equipollente) - votazione 60/100: 18 punti Per ogni voto superiore a 60/100 (o equipollente): 0,15 punti <i>Il punteggio massimo attribuibile è 24 punti</i>
Certificazioni di lingua inglese 1-2 punti
Certificazione di informatica 1-2 punti
Altra formazione/esperienza (corsi, attività professionalizzanti, stage, tirocini, attività lavorativa in aziende afferenti alle discipline del corso ecc.) 1-2 punti

Per i titoli e le esperienze la Commissione provvede alla valutazione della documentazione presentata dai candidati. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti. Il diploma di laurea (laurea magistrale o laurea triennale) non costituisce titolo valutabile.

#### **Prova scritta (massimo 30 punti)**

La prova scritta di selezione consisterà in 30 domande a risposta multipla, volte ad attestare conoscenze relative alle seguenti aree disciplinari: inglese, informatica, ambito scientifico, cultura generale.

#### **Colloquio (massimo 40 punti)**

Il colloquio accerterà le motivazioni, le attitudini e l'interesse dei candidati. Al colloquio sarà attribuito il punteggio massimo di 40 punti.

La Commissione, sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione dei titoli, attribuirà un punteggio massimo pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito e l'ammissione al corso di 20 candidati: a parità di punteggio sarà data priorità al candidato con minore età. Se i posti del Corso scelto dovessero risultare esauriti, il candidato potrà, in caso di disponibilità di posti,

chiedere l'iscrizione agli altri corsi della PINTA. La restante parte dei candidati sarà inserita in una graduatoria di riserva.

La graduatoria definitiva sarà pubblicata sul sito [www.itsagroalimentarecalabria.it](http://www.itsagroalimentarecalabria.it)

#### ART. 6 DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS ha una durata complessiva di n. 1800 ore, di cui **n. 1000 ore** tra aula, laboratorio ed esercitazioni pratiche in aziende e visite didattiche e **n. 800 ore** di attività di stage in azienda.

Le ore di impegno settimanale saranno n. 20 -dal lunedì al giovedì- e le lezioni si articoleranno prevalentemente in n.4 ore giornaliere pomeridiane.

Le lezioni in aula si svolgeranno a Crotona in via Ugo Foscolo. Le attività di stage si svolgeranno nelle aziende convenzionate con la PINTA. Durante l'emergenza COVID, le lezioni si terranno a distanza mediante la piattaforma TEAMS di Microsoft: agli allievi che lo richiedono, sarà consegnato un PC in comodato gratuito da restituire alla fine del corso.

La frequenza al Corso è obbligatoria: per accedere all'esame finale al termine del corso è necessaria una frequenza di almeno l'80% del monte ore complessivo.

Le materie trattate nel corso sono indicate nell'**Allegato B - Moduli didattici**.

Il 60% del personale docente è costituito da professionisti e imprenditori del settore.

#### ART. 7 ISCRIZIONE AL CORSO - COSTI

I/le candidati/e ammessi/e sono tenuti/e (pena la decadenza) a presentare formale domanda di iscrizione al percorso formativo, utilizzando l'opportuna modulistica fornita dalla Fondazione PINTA (**Allegato A**).

In caso di rinuncia di un candidato/a ammesso/a al percorso, verrà inserito/a al suo posto il primo dei non ammessi/e e così via per eventuali successivi ritiri.

Ogni candidato verserà il contributo d'iscrizione di € 400,00 al netto di qualsiasi onere o commissione bancaria valevole per l'intera durata del Corso. Il pagamento potrà avvenire, a scelta, secondo le seguenti modalità:

- A. 400 euro al momento dell'iscrizione;
- B. 100 euro all'iscrizione e la parte restante entro la fine del corso.

Sono esonerati dal pagamento della quota d'iscrizione coloro i quali siano in possesso di ISEE 2020 inferiore a € 15.000,00; nel caso in cui vi siano iscrizioni di 2 o più componenti dello stesso nucleo familiare, la quota sarà versata da un solo componente.

La rinuncia volontaria alla partecipazione al Corso, una volta superata la selezione, esclude il rimborso della quota di iscrizione al Corso.

Il contributo di iscrizione va versato tramite bonifico bancario intestato a:

Fondazione PINTA – Polo Innovativo Nuove Tecnologie Agroalimentari

IBAN: IT04S0335901600100000146114

Causale: Iscrizione Corso Tecnico Superiore viti-enologico + Cognome e nome dell'allievo

## ART. 8 RIMBORSI SPESE/BORSE DI STUDIO

Ai discenti che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede del corso, sarà riconosciuto un rimborso km forfettario: il rimborso potrà avvenire solo a condizione che il discente concluda con successo il percorso formativo ITS al quale si è iscritto.

La Giunta Esecutiva della Fondazione potrà deliberare eventuali borse di studio per la realizzazione del percorso di stage fuori regione o all'estero per i discenti più meritevoli, riservandosi, a proprio insindacabile giudizio, di restituire, anche integralmente, la quota di iscrizione.

## ART. 9 CERTIFICAZIONI E CREDITI FORMATIVI

Il titolo di Tecnico superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi.

Il corso rilascerà i *Crediti Formativi Universitari* (CFU) per l'accesso, al termine del Corso, al terzo anno di Università e i crediti saranno quantificati a discrezione delle singole Università.

La partecipazione al corso è riconosciuto come assolvimento del periodo di tirocinio per l'ammissione all'esame di *abilitazione all'esercizio alla professione di perito agrario e perito agrario laureato*.

I partecipanti, a fine corso, conseguiranno la Certificazione linguistica B1 e la Certificazione informatica ICDL.

Sarà rilasciato un attestato per *“Costruzioni rurali, Ingegneria dei sistemi agro-industriali & laboratorio CAD”* per stabilimenti vinicoli.

## ART. 10 VERIFICHE E RILASCIO TITOLO FINALE

Il corso prevede verifiche intermedie al fine di valutare il livello di apprendimento delle lezioni mediante simulazione di situazioni lavorative professionali, colloqui e test a risposta multipla.

A conclusione del Corso sarà rilasciato il Diploma di Tecnico Superiore previo superamento delle prove di verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti.

## ART. 11 PROVA FINALE

Il Corso si conclude con l'esame finale di verifica delle competenze acquisite, condotto da una Commissione d'esame.

Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato il percorso formativo ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva.

La prova finale prevede tre prove: teorico – pratica, scritta e orale.

Per la prova **teorico – pratica**: punteggio max 40 punti e minimo 24;

Per la **prova scritta**: punteggio max 30 punti e minimo 18;

Per la **prova orale**: punteggio max 30 punti e minimo 18.

La verifica delle competenze si intende positivamente superata quando l'allievo abbia ottenuto almeno il punteggio minimo in ciascuna delle tre prove.

Il diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca previa verifica delle competenze acquisite e superamento dell'esame finale.

#### **ART. 12 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Le modalità di partecipazione e la gestione delle domande di iscrizione si atterranno alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili di cui all'art. 4, comma 1, lett. d, nonché art. 26 del decreto legislativo n. 196/2003.

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione sono trattati esclusivamente per le finalità di gestione del presente Avviso e delle altre attività della Fondazione. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

#### **ART. 13 PUBBLICAZIONE ED ENTRATA IN VIGORE**

Il presente Avviso sarà pubblicato sul sito web della Fondazione PINTA [www.itsagroalimentarecalabria.it](http://www.itsagroalimentarecalabria.it) ed entrerà in vigore il giorno stesso della pubblicazione.

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale. Per ulteriori informazioni: Fondazione ITS PINTA [segreteria@itsagroalimentarecalabria.it](mailto:segreteria@itsagroalimentarecalabria.it) tel 0962-902039.

Crotone, 28.12.2020

Il Presidente  
Maria Bruni

