

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

AVVISO N. 28/2025 (D.D.G n. 1277 del 27/06/2025)

OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA

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.

In attuazione del Piano Territoriale Triennale dell'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore 2023-2025 (PTT 2023-2025) approvato dalla Giunta regionale con Deliberazione n.296 del 6 luglio 2023, e in coerenza col documento Strategia regionale dell'Innovazione per la Specializzazione Intelligente- S3 Sicilia per il periodo di programmazione 2021-2027 apprezzato dalla Giunta regionale con Deliberazione n.290 del 31 maggio 2022, si propone l'Offerta formativa ordinamentale di Istruzione Tecnologica Superiore (I.T.S.) in Sicilia da avviare nell'anno formativo 2025/2026, nel rispetto del quadro regolatorio discendente dalla Legge 99/2022, per il conseguimento di un Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate riferito al V livello EQF (Quadro Europeo delle Qualificazioni), secondo quanto indicato dal DM 203/2023 e dal DPCM

del 29 dicembre 2023, sostenuto da specifico finanziamento pubblico con risorse nazionali (Fondo per l'Istruzione Tecnologica Superiore del Ministero dell'Istruzione e del Merito –MIM), regionali compreso le risorse del PR FSE+ Sicilia 2021-27, oltre che dal citato Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) e da una quota di cofinanziamento privato a carico della medesima Fondazione.

L'Istituto Tecnologico Superiore (ITS Academy) Nuove tecnologie per il Made in Italy “Albatros” avvierà, per il periodo formativo 2025-2027, presso le sedi accreditate/ in fase di accreditamento, di Messina e Barcellona P.G. (ME), le seguenti edizioni dei **percorsi ITS biennali di specializzazione post diploma:**

- **Percorso Agrifood Made in Italy 4.0 - Tecnico superiore Esperto delle filiere agroalimentari**, per il conseguimento del “Diploma di Tecnico superiore Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie agroalimentari e agroindustriali”. 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);

- **Percorso 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 (VEQF);

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. 20 allievi/e per ciascuna Edizione.

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

I percorsi ITS Academy sono finanziati a valere sulle risorse del Programma Regionale FSE+ Sicilia 2021-2027, Priorità 2 Istruzione e Formazione, ESO 4.6., con la finalità di:

- potenziare e ampliare la formazione professionalizzante degli ITS Academy con elevate competenze tecnologiche e tecnico-professionali, al fine di contribuire in modo sistemico a sostenere lo sviluppo economico e la competitività del sistema produttivo, colmando progressivamente la mancata corrispondenza tra domanda e offerta di competenze, a beneficio di una maggiore occupabilità di professionalità tecnologiche, come anche della nascita di nuove imprese e di start up innovative;
- rafforzare le relazioni tra sistema produttivo e sistema educativo di istruzione e formazione tecnologica superiore (terziaria) nella regione Sicilia, favorendo i processi di trasferimento tecnologico e di transizione verde e digitale; promuovere un sistema di relazioni forte e partecipato tra sistema produttivo e sistema educativo di istruzione e formazione tecnologica, le specializzazioni e le complementarità dei soggetti formativi in rete tra loro e con le imprese, sia su base territoriale che nazionale e multiregionale, le relazioni di collaborazione con

Istituti di ricerca, garantendo standard elevati di formazione e valorizzando il profilo internazionale della Figura I.T.S.;

- promuovere processi formativi coerenti con le traiettorie della Strategia regionale dell'innovazione per la specializzazione intelligente – S3 Sicilia, oltre che con gli obiettivi del PNRR, con attenzione alle nuove dinamiche che investono il sistema produttivo nel mutato contesto regionale e internazionale; valorizzare l'esperienza di impulso al modello formativo ITS attuata anche nell'ambito del PNRR.

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 - Il percorso I.T.S. Academy HEALTH FOOD 4.0 proposto assicura il rilascio del titolo di “4.1.1. Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale”, livello V EQF “European Qualifications Framework” riferito alle Figure di cui al Repertorio delle qualificazioni regionali adottato con D.A. n. 2570 del 26/05/2016, che include anche le Figure Nazionali di riferimento per le qualificazioni I.T.S., come articolate nella rispettiva normativa nazionale di riferimento.

Pertanto, le competenze in esito sono riferibili al conseguimento di un Diploma I.T.S. V Livello EQF, corrispondente figura nazionale I.T.S. riferita all'Area Tecnologica in cui l'ITS Academy opera, in conformità a quanto previsto all'art. 5 comma 1 lett a) della legge 15 luglio 2022, n.99, dal correlato DM n.203 del 20 ottobre 2023 e dal successivo DPCM del 29 dicembre 2023.

La Figura nazionale individuata lavora alla gestione dei processi produttivi del comparto agrario e forestale, nel rispetto delle norme, dei criteri generali di produzione ecosostenibili ed etici e alle innovazioni tecnologiche per un'agricoltura di precisione. Esegue i controlli delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici e ne sorveglia il corretto funzionamento. Gestisce e attua i processi produttivi sostenibili degli allevamenti ittici, zootecnici e faunistici nel rispetto del benessere animale.

Conosce e opera nei diversi contesti produttivi, individuando i modelli organizzativi specifici e i processi aziendali dedicati alla produzione e gestione delle produzioni agricole e agroalimentari; verifica la funzionalità delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici; verifica la rispondenza dei processi produttivi ai disciplinari e agli standard di sicurezza, di qualità e di eco-sostenibilità; utilizza soluzioni innovative per raccogliere dati che migliorino i processi e i prodotti e per fungere analisi predittive degli impatti generati sull'ecosistema; individua punti critici dei processi produttivi e propone eventuali azioni correttive utilizzando anche progetti di Digital Twins relativi ai territori e ai processi oggetto di analisi; individua le innovazioni tecnologiche nei processi produttivi e per un'agricoltura di precisione, anche con attenzione ai trend di mercato.

HEALTH FOOD 4.0- Tecnico Superiore Esperto in Cucina Salutistica

Il Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale è in grado di analizzare e gestire i processi economici ed i fattori che condizionano le produzioni agroalimentari, anche utilizzando metodi biologici attenti alla sostenibilità dell'ambiente. Inoltre, sviluppa capacità su tecniche e processi di produzione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità delle filiere Agro-alimentari del Made in Italy. Nello specifico il Tecnico superiore esperto in cucina salutistica è in grado di progettare e realizzare preparazioni culinarie, in funzione alla tipicità dei prodotti del territorio, degli stili di vita nonché delle intolleranze, delle allergie e della prevenzione di malattie; garantisce le buone pratiche di lavorazione nel pieno rispetto della salute del consumatore, mediante l'adozione di un regime alimentare corretto, scegliendo alimenti con caratteristiche curative e di prevenzione -utilizzando tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione dei prodotti agroalimentari, allo scopo anche di valorizzarne le specificità; è 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 alimentare, energetica ed ambientale

e nel rispetto delle specializzazioni e delle peculiarità del “Made in Italy”. L'azione formativa tra gli obiettivi prevede, inoltre, l'acquisizione di capacità organizzative, relative alla modalità di conservazione, trasformazione e identificazione dei prodotti, curando, altresì, gli aspetti di valorizzazione e promozione delle produzioni. Lo sviluppo di 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 percorso formativo offrirà ai discenti tutti gli strumenti necessari per soddisfare la sempre più crescente domanda, proveniente dal mondo del lavoro, legata al benessere, al binomio salute/sostenibilità e agli orientamenti su una sana alimentazione che la società odierna richiede, con particolare attenzione alle esigenze di: vegetariani, vegani, intolleranti al lattosio oppure celiaci. Il numero di clienti e locali specializzati nella preparazione di piatti per vegetariani, vegani e intolleranze specifiche è in forte crescita. Questo percorso vuole formare nuovi esperti in questo settore agroalimentare in forte crescita. Acquisizione di competenze manageriali che supportano lo sviluppo, la competitività, fattori che mirano a rafforzare quei criteri di professionalità ed economicità per agire in mercati nazionali ed internazionali sempre più competitivi, uno degli obiettivi del percorso. Il percorso formativo, pur finalizzato all'acquisizione di competenze tecniche specifiche per la commercializzazione dei prodotti e all'internazionalizzazione di impresa, prevede ore di formazione su contenuti trasversali e comuni anche all'ambito della produzione. Ciò, in una realtà economica molto frammentata come quella dell'agro-alimentare in Sicilia, con una prevalenza di piccole imprese, costituisce un effettivo valore aggiunto. Nelle piccole imprese infatti molto spesso è necessario avere un approccio multidisciplinare al lavoro. Dovendo ricoprire anche più mansioni, oltre ad una predisposizione personale alla flessibilità, il possesso di tali competenze favorisce la spendibilità nel mondo del lavoro da parte dei destinatari in uscita dal percorso formativo.

FIGURA 2 - Il percorso I.T.S. Academy “AGRIFOOD MADE IN ITALY 4.0. -ESPERTO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI” proposto assicura il rilascio del titolo di “4.1.1. Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale”, livello V EQF “European Qualifications Framework” riferito alle Figure di cui al Repertorio delle qualificazioni regionali adottato con 26/05/2016, che include anche le Figure Nazionali di riferimento per le qualificazioni I.T.S., come articolate nella rispettiva normativa nazionale di riferimento. Pertanto, le competenze in esito sono riferibili al conseguimento di un Diploma I.T.S. V Livello EQF, corrispondente figura nazionale I.T.S. riferita all'Area Tecnologica in cui l'ITS Academy opera, in conformità a quanto previsto all'art. 5 comma 1 lett a) della legge 15 luglio 2022, n.99, dal correlato DM n.203 del 20 ottobre 2023e dal successivo DPCM del 29 dicembre 2023. Il percorso formativo valorizza la Figura di Tecnico superiore nella specifica area tecnologica tenendo conto dei fabbisogni ogni formativi e domanda espressa dal mondo delle produzioni e del M.d.L. Il corso ITS proposto è finalizzato alla formazione della Figura nazionale di Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale. La Figura nazionale individuata lavora alla gestione dei processi produttivi del comparto agrario e forestale, nel rispetto delle norme, dei criteri generali di

produzione ecosostenibili ed etici e alle innovazioni tecnologiche per un'agricoltura di precisione. Esegue i controlli delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici e ne sorveglia il corretto funzionamento. Gestisce e attua i processi produttivi sostenibili degli allevamenti ittici, zootecnici e faunistici nel rispetto del benessere animale.

Conosce e opera nei diversi contesti produttivi, individuando i modelli organizzativi specifici e i processi aziendali dedicati alla produzione e gestione delle produzioni agricole e agroalimentari; verifica la funzionalità delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici; verifica la rispondenza dei processi produttivi ai disciplinari e agli standard di sicurezza, di qualità e di eco-sostenibilità; utilizza soluzioni innovative per raccogliere dati che migliorino i processi e i prodotti e per fungere analisi predittive degli impatti generati sull'ecosistema; individua punti critici dei processi produttivi e propone eventuali azioni correttive utilizzando anche progetti di Digital Twins relativi ai territori e ai processi oggetto di analisi; individua le innovazioni tecnologiche nei processi produttivi e per un'agricoltura di precisione, anche con attenzione ai *trend di mercato*.

La Figura nazionale individuata opera per organizzare e gestire sia il controllo qualitativo, dei processi e dei prodotti della filiera; opera garantendone la conformità agli Standard nazionali e comunitari, sia la valorizzazione dei prodotti. Nell'ambito in cui opera svolge attività di indirizzo della ricerca e di trasferimento dei risultati, allo scopo di incrementare e promuovere la competitività della filiera agroalimentare, attraverso lo stimolo dell'innovazione, l'accesso e la valorizzazione dei risultati della ricerca scientifica nel settore agroalimentare. Valida il processo e la funzionalità degli impianti/sistemi di produzione/trasformazione/confezionamento adottati nell'ambito delle filiere agroalimentari del Made in Italy. Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing di prodotti "Made in Italy". Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio, nonché alla fidelizzazione della clientela. Sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione d'accompagnamento merci.

Il Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale è in grado di analizzare e gestire i processi economici ed i fattori che condizionano le produzioni agroalimentari, anche utilizzando metodi biologici attenti alla sostenibilità dell'ambiente. Inoltre, sviluppa capacità su tecniche e processi di produzione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità delle filiere Agro-alimentari del Made in Italy. Nello specifico 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. Il nuovo professionista conoscerà il comparto agroalimentare 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-sanitario in campo alimentare; agevolerà inoltre integrazione tra le diverse filiere, carni e derivati, lattiero-casearie, cerea-

licola, ittica, ortofrutticola, vitivinicola, olivicola e brassicola 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.

Il Tecnico Superiore sarà quindi in grado di gestire strumenti tecnologici innovativi, progettare e mettere in atto azioni per la valorizzazione delle eccellenze territoriali in risposta a nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e recuperare la biodiversità. Partendo dalla cultura, dalle tradizioni del territorio e dai suoi prodotti, il Tecnico Superiore, forte dell'esperienza e delle competenze multidisciplinari acquisite, promuove il patrimonio agroalimentare territoriale, ricco di biodiversità, in un corretto rapporto prodotto /territorio /mercato, facilitando e attuando anche processi di internazionalizzazione.

L'azione formativa tra gli obiettivi prevede, inoltre, l'acquisizione di capacità organizzative, relative alla modalità di conservazione, trasformazione e identificazione dei prodotti, curando, altresì, gli aspetti di valorizzazione e promozione delle produzioni; lo sviluppo di 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; l'acquisizione di competenze manageriali che supportano lo sviluppo, la competitività, fattori che mirano a rafforzare quei criteri di professionalità ed economicità per agire in mercati nazionali ed internazionali sempre più competitivi.

Il percorso formativo, pur finalizzato all'acquisizione di competenze tecniche specifiche per la commercializzazione dei prodotti e per l'internazionalizzazione di impresa, prevede ore di formazione su contenuti trasversali e comuni anche nell'ambito della produzione. Quanto sopra detto, in una realtà economica molto frammentata come quella dell'agro-alimentare in Sicilia, con una prevalenza di piccole imprese, costituisce un effettivo valore aggiunto. Nelle piccole imprese infatti molto spesso è necessario avere un approccio multidisciplinare al lavoro. Dovendo ricoprire anche più mansioni, oltre ad una predisposizione personale alla flessibilità, il possesso di tali competenze favorisce la spendibilità nel mondo del lavoro da parte dei destinatari in uscita dal percorso.

AGRIFOOD – MADE IN ITALY 4.0 Tecnico 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; agevolerà 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.

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 biennale, articolata in quattro semestri, 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 DEI CORSI

I Corsi si terranno presso le sedi accreditate/in fase di accreditamento dell'ITS Academy di Messina e di Barcellona P.G. (ME), 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 FSE Sicilia+2021/2027.

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.

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 28/02/25, n. 181, come di seguito riportato:

- a) per gli studenti fuori sede: euro 7.072,10 l'anno;
- b) per gli studenti pendolari: euro 4.132,85 l'anno;
- c) per gli studenti in sede: euro 2.850,26 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'invalideria 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

Tutti i soggetti interessati, in possesso dei requisiti previsti, dovranno far pervenire la propria domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice sulla base del modello allegato secondo le seguenti scadenze:

-per la FIGURA 1 - HEALTH FOOD 4.0- Tecnico Superiore Esperto in Cucina Salutistica, **presso la sede di Messina (ME)** entro e non oltre il 13 ottobre 2025;

-per la FIGURA 2 - AGRIFOOD MADE IN ITALY 4.0, Tecnico Superiore Esperto delle Filiere Agro – Alimentari **presso la sede Messina** entro e non oltre il 13 ottobre 2025;

-per la FIGURA 2 - AGRIFOOD MADE IN ITALY 4.0, Tecnico Superiore Esperto delle Filiere Agro – Alimentari **presso la sede di Barcellona P.G. (ME)** entro e non oltre il 13 ottobre 2025;

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 9 L'oggetto della email dovrà recare la dicitura " AVVISO 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 (modello disponibile on-line).

La Fondazione ITS Academy Albatros si riserva di attivare esclusivamente i corsi per i quali si sia raggiunto il numero minimo di partecipanti previsto; in caso di mancata attivazione di un corso, i candidati potranno, eventualmente, indicare una sede alternativa a quella di preferenza, nella domanda di iscrizione. 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 percorsi 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 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 Corso 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 its.albatros.me@gmail.com la scheda di iscrizione debitamente compilata e sottoscritta (All. 2) .

Adeguate 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 sulla documentazione da allegare possono essere richieste alla Segreteria Didattica dell'ITS Academy telefonando al numero 090 9432770, scrivendo all'indirizzo cor-siitsalbatros.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 (GDPR) del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, dal Codice in materia di Protezione dei Dati Personali (D.Lvo. n. 196/2003).

Messina, li 30/09/2025

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

