

Bando di selezione

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

“AGRIBUSINESS CONSULTANT: TECNICO SPECIALIZZATO NELLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI E NELLA VALORIZZAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DEL MADE IN CAMPANIA”

L'Ente di Formazione TIME VISION SCARL, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS, Università degli Studi di Salerno – Dipartimento di Chimica e Biologia “A. Zambelli”, Liceo Scientifico Statale “Vittorio Veneto” di Napoli, Agriofil S.p.A. di Roccamadame (SA), “Casa Scuola” Azienda Agricola Agrituristica di Scalo Vincenzo di Gragnano (NA), Food Safety Consulting S.r.l. di Vico Equense (NA), GAL – Gruppo di Azione Locale Imo-Cavese Terra è Vita – Società Cosortile A.R.L. di Bracigliano (SA), Pastificio Gentile S.r.l. di Gragnano (NA), Giulio Franzese S.r.l. di Carbonara di Nola (NA), Grania S.r.l. di Castello di Cisterna (NA), Icca S.r.l. di Pollena Trocchia (NA), Pastificio Il Mulino di Gragnano S.r.l. di Gragnano (NA), Frantoio Arbucci S.r.l. di Avella (AV), Diglio Salvatore di Durazzo (BN), Società Agricola La Corte del Vesuvio S.r.l. di Portici (NA).

organizza un corso gratuito della durata di 800 ore rivolto a 20 allievi e 4 uditori

1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di Tecnico Superiore “AGRIBUSINESS CONSULTANT: TECNICO SPECIALIZZATO NELLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI E NELLA VALORIZZAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DEL MADE IN CAMPANIA” (specializzazione nazionale IFTS di riferimento (TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI E DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA). Il progetto è finalizzato a formare tecnici in grado di operare nell'ambito della valutazione e controllo dei prodotti e processi di produzione e trasformazione, nonché di valorizzazione dei prodotti tipici campani, in particolare della pasta, olio, pomodori e prodotti caseari. La figura professionale in uscita dal percorso saprà esaminare i processi di produzione delle aziende agroalimentari rispetto ai parametri di produzione, agli standard di qualità, alla sicurezza alimentare, per ottimizzare la produzione attraverso protocolli procedurali tecnologici e green. Sarà inoltre in grado di offrire assistenza sulla promozione e valorizzazione dei prodotti tipici.

2. Durata e articolazione del percorso

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione e accoglienza; accompagnamento e orientamento; attività di formazione e placement; stage. La durata del corso di formazione è di 800 ore così suddivise: 400 ore d'aula e 400 ore di stage in Campania. Il corso avrà inizio nel mese di Marzo 2026 e si concluderà entro il mese di settembre 2026. Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richiesta di accreditamento competenze in ingresso e riconoscimento di eventuali crediti, allegando una documentazione che certifichi le competenze e conoscenze acquisite in altri percorsi formativi/universitari. La documentazione presentata dall'allievo verrà presa in esame e verificata da parte di un apposito gruppo di lavoro (CTS) che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato. Il corso è strutturato in n. 21 unità formative capitalizzabili (UFC) /Moduli e singolarmente certificabili.

L'attività formativa sarà così organizzata:

Orientamento in ingresso e bilancio di competenze ore 4; Problem Solving & Decision Making ore 10; Team Working e gestione delle relazioni e dei flussi comunicativi interni ed esterni all'organizzazione aziendale ore 10; Lingua Inglese (liv. B1): gestione dei flussi comunicativi e della documentazione tecnica ore 40; Normative e regolamentazioni nel settore agroalimentare Internal Auditor ore 32; Sicurezza nei luoghi di lavoro ore 12; Statistica e Analisi dati con Excel ore 30; Focusing Delicateness: cultura & salubrità delle eccellenze campane ore 12; Chimica Analitica per gli alimenti e l'ambiente: garantire l'eccellenza ore 40; Chimica Analitica per gli alimenti e l'ambiente: garantire l'eccellenza. Norma HACCP ore 65; Microbiologia per gli alimenti e l'ambiente: Garantire l'eccellenza. Norma HACCP ore 15; Agriproduction 5.0: tecniche di lavorazione e trasformazione dei prodotti ore 20; Analisi sensoriale vs degustazione: food experience ore 10; Managing Production & Quality check ore 20; Strategic supply chain for AgriFoodBusiness ore 10; Business Innovation: dal territorio al mercato ore 10; Sustainability In Agrifood: strumenti e tecniche per la valorizzazione ore 10; L'innovazione per la filiera: tecniche e tecnologie per le eccellenze agroalimentari ore 20; Agrifood Marketing ore 10; Strategie Commerciali e GoTo-Market per l'Agroalimentare Internazionale ore 10; Il Design dell'offerta gastronomica ore 10; Stage ore 400 (da svolgersi presso aziende partner della filiera agroalimentare con sede in Regione Campania).

3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di 20 allievi effettivi e 4 uditori, giovani e adulti occupati, disoccupati ed inoccupati alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania. Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 c. 1 lettera c)
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5.

L'accesso alle selezioni è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

4. Modalità e termini di partecipazione

Il candidato dovrà presentare alla Segreteria dell'Ente la documentazione di seguito indicata:

- domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello “Allegato A” del bando;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- curriculum datato e sottoscritto completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 101/2018;

- (per i candidati diversamente abili) certificato di invalidità e diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere inviata via PEC all'indirizzo timevision@pec.it oppure presentata a mano o spedita a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo: TIME VISION SCARL, Corso Alcide De Gasperi 169, Castellammare di Stabia (NA). Le domande dovranno pervenire entro le ore 18,00 del giorno 10 Marzo 2026. Non fa fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente dal lunedì al venerdì dalle ore 9,30 alle ore 18,00 ed è scaricabile dal sito www.timevision.it.

5. Modalità di selezione e di ammissione al corso

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, età, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione. I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno: - **prova scritta** (40 test a risposta multipla, di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenze tecnico professionali). Sarà attribuito un punteggio pari a 1 punto per ogni risposta esatta e 0 punti per ogni risposta non data o errata, per un punteggio massimo di 40/100;

- **prova orale** (colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione dei titoli culturali e delle esperienze professionali maturate), per un punteggio massimo di 60/100.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità. Il calendario delle prove di selezione, nonché le modalità di svolgimento delle stesse, saranno pubblicate sul sito www.timevision.it nei giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione delle domande. I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti a pena di esclusione a rispettare le modalità di svolgimento delle stesse.

6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso TIME VISION SCARL, Centro Direzionale di Napoli, Isola E/5 Scala C, Napoli. La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi dal corso. È prevista inoltre, un rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate, relativo solo all'utilizzo del mezzo pubblico. È prevista una borsa di formazione pari a Euro 500 prevista nell'ipotesi di superamento con profitto della verifica finale prevista nel progetto.

7. Graduatoria finale

La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi ottenuti nelle prove previste. L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno affissi entro 5 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito www.timevision.it. A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

8. Riconoscimento crediti

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti, da parte dell'Università degli Studi di Salerno, n. 12 crediti formativi spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nel Corso di Laurea in Scienze ambientali afferente al Dipartimento di Chimica e Biologia: 12 CFU riconosciuti sul Corso di Studi Chimica Ambientale (II anno).

9. Ammissione agli esami e attestato finale

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste. Al termine di ciascun percorso IFTS, verrà rilasciato previo superamento delle prove finali di verifica, un “Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore”. Tale specializzazione è referenziata al livello EQF 4. I certificati di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 art. 9 c. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

Castellammare, 04/03/2026