

**FONDAZIONE ACADEMY ITS**

**PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO  
AGROALIMENTARE TRAPANI** in breve **ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO**  
Via John Fitzgerald Kennedy n.2 – 91011 - Alcamo (TP)  
Tel: +39 0924 507600 - PEO: [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it) - FB: [@itsemporiumdelgolfo](https://www.facebook.com/itsemporiumdelgolfo)  
PEC: [itsemporiumdelgolfo@pec.it](mailto:itsemporiumdelgolfo@pec.it) - sito: [www.itsemporiumdelgolfo.it](http://www.itsemporiumdelgolfo.it)  
C.F.: 93081740818 - CIR: GBF506 - Codice REA: TP-194287



FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO  
Prot. 0002580 del 19/12/2025  
IV (Uscita)

**RIAPERTURA BANDO SELEZIONE ALLIEVI**

<b>TITOLO DELL'AVVISO</b>	Avviso 19/2024 - Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia
<b>TITOLO PROGETTO</b>	Tecnico Superiore per la Trasformazione, la Conservazione e lo Sviluppo dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali e Innovativi
<b>CODICE CIP</b>	AVV.REG/002/04.6/09.02.03/A19_24/0005
<b>CODICE CUP</b>	G74D24005800002
<b>FIGURA NAZIONALE</b>	4.1.5 Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi
<b>SEDE CORSO</b>	Mazara del Vallo (TP) - Via Val di Mazara, 124

La Fondazione ITS per le NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO AGROALIMENTARE TRAPANI, con sede legale in Alcamo (TP) via J. F. Kennedy n. 2 Cap. 91011, C.F. 93081740818, in riferimento all'Avviso pubblico n. 19/2024 PR FSE+ Sicilia 2024/2026 *"Offerta formativa ITS di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) - Biennio 2024-2026"*, approvato con D.D.G. n. 1212 del 22/08/2024, pubblica il presente Bando per l'avvio della procedura di selezione finalizzata all'ammissione di n. **7** allievi al seguente corso:

- TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE, LA CONSERVAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI**  
CIP: AVV.REG/002/04.6/09.02.03/A19\_24/0005 - CUP: G74D24005800002  
Sede corsuale: Mazara del Vallo (TP) - Via Val di Mazara, 124

**1 - DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E PROSPETTIVE PROFESSIONALI**

Il Tecnico Superiore **"TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE, LA CONSERVAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI"** che si vuole formare rientra tra le figure professionali nazionali per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi.

**Obiettivi del corso:**

Il corso di **"TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE, LA CONSERVAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI"** è progettato per sviluppare una figura professionale in grado di programmare e gestire i processi produttivi e la commercializzazione degli alimenti e dei prodotti agro-industriali, risolvendo problematiche connesse sia all'affidabilità e alla qualità dei prodotti alimentari sia agli aspetti tecnico-normativi, con particolare riferimento alle produzioni e ai mercati del "Made in Italy" ed al loro legame con il territorio.

## Competenze acquisite:

1. Gestire il processo produttivo proponendo eventuali azioni correttive e migliorative.
2. Verificare la funzionalità degli impianti tecnologici.
3. Valutare e classificare le materie prime per la produzione di prodotti innovativi.
4. Verificare la rispondenza dei processi di trasformazione alle procedure e agli standard di sicurezza, di qualità e di rispetto dell'ambiente.
5. Coordinare e gestire la prima lavorazione delle produzioni agroalimentari.
6. Applicare le innovazioni tecnologiche nelle filiere produttive, nei processi di conservazione, lavorazione e trasformazione delle materie prime nello sviluppo di nuovi prodotti e sottoprodotti.
7. Coordinare e sovrintendere alle operazioni di confezionamento dei prodotti trasformati.
8. Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici per ottimizzare i controlli e garantire il minimo impatto sull'ecosistema.

## Prospettive Professionali

Il corso di **“TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE, LA CONSERVAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI”** è progettato per sviluppare una figura professionale che opera nei processi di prima lavorazione, trasformazione e conservazione delle produzioni agricole, collaborando allo sviluppo di prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi funzionali e nutraceutici richiesti dal mercato sulla base dei trend di consumo e gestisce gli impianti tecnologici per la trasformazione e il confezionamento delle produzioni primarie e per la produzione di prodotti speciali (fortificati, privi di allergeni o arricchiti, ecc). È un professionista che sovrintende alla lavorazione delle materie prime per la produzione di prodotti trasformati easy to use.

## 2 - DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS **“TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE, LA CONSERVAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI”** ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore, di cui n. 600 ore dedicate a lezioni d'aula, n. 600 ore di attività laboratoriale, esercitazioni e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 di attività di stage (Allegato A - Piano di studi).

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Le lezioni si svolgeranno per minimo n° 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì e, comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative l'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore.

Il Corso è realizzato in lingua italiana ed alcune Unità Formative potrebbero essere svolte in toto o parzialmente in lingua inglese.

Almeno il 60% del monte ore del Corso sarà affidato ad esperti del mondo del lavoro e delle professioni, con esperienza specifica almeno quinquennale.

In caso di disponibilità da parte delle aziende, potranno essere attivati contratti di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca, nel rispetto delle normative nazionali e regionali.

## 3 - DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Il Corso è rivolto a max. 30 soggetti, giovani e adulti, in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore, inoltre bisogna essere residente/domiciliati presso un comune della Regione Sicilia, ed avere delle competenze di base (tecniche, tecnologiche e di lingua inglese).

#### **4 - MODALITÀ DI SELEZIONE**

Qualora le iscrizioni superino il numero di posti disponibili si svolgerà una selezione che consisterà in una prova scritta (test a risposta multipla), in un colloquio e nella valutazione del Curriculum Vitae.

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario. Saranno valutate conoscenze di cultura generale, inglese, informatica ed aspetti generali riguardanti il sistema agroalimentare.

La prova scritta dovrà essere sostenuta anche da coloro che sono in possesso di certificazioni attestanti conoscenze/competenze di informatica e di inglese. Per la prova scritta saranno attribuiti **max. 45 punti**.

Obiettivo del colloquio sarà quello di verificare la motivazione ed accertare un alto potenziale di competenze di base, tecniche e tecnologiche con particolare riferimento al profilo del corso, oltre alla conoscenza della lingua inglese. Al colloquio sarà attribuito un punteggio **max. di 50 punti**, di cui 20 per la motivazione.

La Commissione procederà inoltre all'esame del Curriculum Vitae e terrà conto della valutazione della coerenza del diploma di scuola secondaria di secondo grado in possesso con il profilo del Corso, della votazione conseguita e di eventuali esperienze formative e lavorative pregresse. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio **max. di 5 punti**.

La laurea non costituirà titolo valutabile.

La Commissione, sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione del Curriculum Vitae, attribuirà un punteggio max. pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito.

#### **5 - CALENDARIO DELLE PROVE DI SELEZIONE**

Le istanze di partecipazione dovranno pervenire entro e non oltre il **03/01/2026 alle ore 12:00**.

**Il giorno 05/01/2026**, nel caso in cui il numero di istanze pervenute risulti superiore al numero di posti disponibili, sarà pubblicato sul sito web [www.emporiumdelgolfo.it](http://www.emporiumdelgolfo.it), l'elenco degli ammessi alla selezione ed il calendario delle prove (prova scritta e colloquio), previste in presenza.

**Le pubblicazioni sul sito web ufficiale varranno come notifica.**

Qualora il numero di istanze pervenute coincida con il numero di posti disponibili, si procederà direttamente all'ammissione dei candidati, a condizione che siano in possesso dei requisiti previsti al punto 3 del bando.

#### **6 - CORSI DI ALLINEAMENTO E RIALLINEAMENTO**

Sulla base dell'esito della selezione, potrà essere programmato, in modalità a distanza (FAD sincrona), un Corso di allineamento (ore extracurricolari), la cui frequenza e valutazione finale positiva sarà obbligatoria per l'ammissione alla frequenza del corso.

Altresì, dopo l'avvio delle attività didattiche, in itinere potranno essere organizzati Corsi di Riallineamento.

#### **7 - CERTIFICAZIONE FINALE**

Il Diploma di specializzazione per **“TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE, LA CONSERVAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI”** sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito previa verifica finale delle competenze acquisite.

Saranno ammessi alle prove di verifica finale gli studenti che abbiano frequentato il Corso per almeno 1'80% della sua durata complessiva e che siano stati valutati positivamente dai docenti del percorso medesimo, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini. Ai fini della valutazione complessiva, finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte dai docenti dalla Fondazione durante lo svolgimento delle attività formative.

Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 2, della L. n. 99 del 2022.

Il Diploma conseguito fa riferimento al **V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.**

Il Diploma è riconosciuto ai fini dell'accesso all'esame di Stato per le professioni di agrotecnico e perito agrario (articolo 8, comma 2, della L. 99 del 2022).

Il Diploma sarà corredata da un supplemento predisposto secondo il modello *EUROPASS diploma supplement*, in lingua italiana ed in lingua inglese.

Nell'ambito del Corso è prevista la possibilità, per gli allievi ammessi agli esami finali, di conseguire ATTESTATI spendibili nel mondo del lavoro che saranno rilasciati a fine Corso, (ad es. certificazione linguistica, certificazione informatica, formazione personale alimentarista, attestato primo soccorso).

## **8 - CREDITI FORMATIVI**

Il riconoscimento dei crediti formativi opera: a) al momento dell'accesso ai percorsi; b) all'interno dei percorsi, allo scopo di abbreviare e di facilitare eventuali passaggi verso altri percorsi realizzati nell'ambito del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore di cui all'articolo 1, comma 1 della L. n. 99/2022; c) all'esterno dei percorsi, al fine di facilitare il riconoscimento, totale o parziale, delle competenze acquisite da parte del mondo del lavoro, delle università e delle istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica nella loro autonomia e di altri sistemi formativi.

Per coloro in possesso del titolo di studio previsto dalla Legge, è previsto il riconoscimento di Crediti Formativi validi per l'accesso all'Esame di Stato per le professioni di Agrotecnico e Perito Agrario.

## **9 - BORSE DI STUDIO**

Il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito 26 maggio 2023, n. 96, rende disponibili risorse per borse di studio e svolgimento degli stage e dei tirocini formativi anche all'estero.

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

- Iscrizione ad un corso ITS;
- Indicatore di Situazione Economica Equivalente ISEE inferiore o uguale a EURO 27.726,79 e Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE) inferiore o uguale a EURO 60.275,66;
- Che non fruiscono per il medesimo anno formativo di altre provvidenze analoghe erogate dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche e private, in Italia o all'estero.

Sono disponibili (se in possesso dei requisiti sopra indicati) borse di studio rientranti nelle seguenti categorie:

- Borse di studio per studente IN SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo inferiore ai 45 minuti);
- Borse di studio per studente PENDOLARE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo compreso fra i 45 e 90 minuti);
- Borse di studio per studente FUORI SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo superiore a 90 minuti).

Sono inoltre previste maggiorazioni delle borse di studio per:

- Studenti con indicatore ISEE inferiore o uguale alla metà del limite massimo di riferimento;
- Studentesse;
- Studenti con disabilità ai sensi dell'art. 3, comma 1, della legge 5/02/92, n. 104 o con un'invalidità pari o superiore al sessantasei per cento;
- Studenti che svolgono il tirocinio all'estero.

## **10 - PRESENTAZIONE DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO ITS**

La domanda di iscrizione al Corso dovrà essere corredata dai seguenti documenti:

- 1) Istanza di partecipazione alla selezione (Allegato 1);
- 2) Informativa trattamento dei dati (Allegato 2)
- 3) Domanda di iscrizione agli interventi FSE+ (Allegato 3)
- 4) Fotocopia Diploma di istruzione secondaria superiore/Autocertificazione del titolo di studio (Art. 46 - lettera 1, m, n - D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445) (Allegato 4)
- 5) Fotocopia documento di riconoscimento e codice fiscale in corso di validità;
- 6) Curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- 7) Copia di eventuali attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione di inglese, ecc.).

**Penale l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta, dovrà pervenire all'indirizzo PEC: [itsemporiumdelgolfo@pec.it](mailto:itsemporiumdelgolfo@pec.it) o PEO: [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it); oppure in busta chiusa (consegnata a mano o spedita per posta ordinaria, non farà fede la data di spedizione), entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 03 GENNAIO 2026, al seguente indirizzo:**

**Fondazione ITS Emporium del Golfo. Via J.F. Kennedy, 2 - 91011 Alcamo.**

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: Richiesta ammissione al Corso ITS Avviso pubblico n. 19/2024: **“TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE, LA CONSERVAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI”**

## **11 - TRATTAMENTO DATI E TUTELA PRIVACY**

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Bando verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

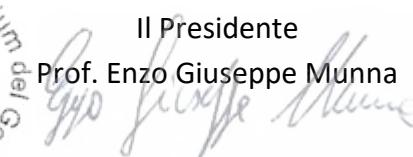
Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Emporium del Golfo.

## **12 - INFORMAZIONI**

Il presente bando sarà pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS - [www.emporiumdelgolfo.it](http://www.emporiumdelgolfo.it). Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla Fondazione ITS Emporium del Golfo presso la sede legale ad Alcamo o telefonicamente, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 - Tel. 0924/507600 e al seguente indirizzo e-mail: [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it).

Alcamo lì, 19/12/2025

Il Presidente  
Prof. Enzo Giuseppe Munna  
  
Fondazione ITS Emporium del Golfo \* ITS ACADEMY

**ALLEGATO A**

**Avviso pubblico n. 19/2024 - PR FSE+ Sicilia 2021/2027**

“Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia - Biennio 2024-2026”

D.D.G. n. 1212 del 22/08/2024

**TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE, LA CONSERVAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI**

CIP: AVV.REG/002/04.6/09.02.03/A19\_24/0005 - CUP: G74D24005800002

Sede corsuale: Mazara del Vallo (TP) - Via Val di Mazara, 124

**PIANO DI STUDI**

<b>N</b>	<b>Ambito formativo teorico Denominazione Modulo/Unità Formativa</b>	<b>ORE</b>
1	Orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro	20
2	Bilancio delle competenze, comunicazione, dinamiche di gruppo	20
3	Pari opportunità, inclusione sociale, non discriminazione e parità di genere	20
4	Job placement	20
5	Business english	70
6	Informatica ed itc	50
7	Metodi e strumenti per la ricerca di distributori e partner commerciali	30
8	Economia, statistica e gestione dell'impresa agro alimentare e agro-industriale	30
9	Fondamenti di diritto commerciale di impresa e del lavoro	30
10	Evogastronomia	50
11	Sostenibilità ambientale, sociale ed eco compatibilità della filiera agroalimentare	30
12	Haccp, sicurezza alimentare	15
13	Benessere organizzativo salute, sicurezza e qualità dell'ambiente lavorativo	30
14	Tecniche e metodi per l'analisi dei mercati nazionali ed internazionali	20
15	Data literacy	20
16	Progettazione PSR, PNRR, OCM e finanza agevolata	30
17	Ecopackaging	30
18	Percorsi ed itinerari evogastronomici del territorio	25

<b>N</b>	<b>Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa</b>	<b>ORE</b>
1	Laboratorio piattaforme software gestionale	40
2	Laboratorio gestione dell'e-commerce e del marketplace	20
3	Laboratorio di sommelier	30
4	Laboratorio gestione del cliente	20
5	Laboratorio certificazioni biologiche	30
6	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento olio e prodotti ittici	15
7	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento olio e prodotti carni	15
8	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento olio e prodotti caseari miele e marmellata spezie ed aromi	10
9	Laboratorio cooking experience della dieta mediterranea	40
10	Laboratorio evoturismo	50
11	Laboratorio di tecniche di conservazione dei prodotti ittici e carni	60
12	Laboratorio di topografia, telerilevamento e GIS (project work)	40
13	Laboratorio di tecniche di produzione dei prodotti	40
14	Laboratorio di tecniche di trasformazione del prodotto	40
15	Tecnologie agrarie-meccanizzazione dei processi produttivi agricoli e ittici	30
16	I processi produttivi per la programmazione della produzione e lean production	40
17	Laboratorio pilotaggio droni agricoltura 5.0 (project work)	40
18	Laboratorio utilizzo e trasformazione sottoprodotti	30
19	Laboratorio agrarie e agro-industriali	40
20	Laboratorio gestione e valorizzazione degli scarti delle filiere agroalimentari	30
<b>STAGE</b>		
Lo STAGE viene interamente svolto in reali ambienti di lavoro con modalità di job shadowing e tutoring on the job. Gli allievi, in base alle propensioni evidenziate durante l'attività d'aula, verranno divisi in strutture e con compiti specifici.		800