

Food Marketing 2.0, il nuovo corso gratuito di ITS ACADEMY TE.LA.

Formare i nuovi specialisti del marketing digitale nel settore agroalimentare, creando un filo diretto tra istruzione e mondo del lavoro: questo è l'obiettivo del nuovo corso di Food Marketing 2.0 promosso e organizzato da ITS Academy Te.La. Territorio del Lavoro, il primo Istituto Tecnologico Superiore Agroalimentare in Campania, con sede a Salerno. Il corso è interamente gratuito, ha una durata biennale – di 1800 ore complessive – e rilascia un Diploma di Tecnico Superiore, che corrisponde al "5° livello EQF". L'accesso al corso avviene tramite un bando al quale possono candidarsi giovani tra i 18 e 34 anni in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, anche già occupati o studenti universitari. La formazione si svolge per oltre il 35% della durata in azienda, con ore di stage suddivise durante il biennio e con oltre il 50% dei docenti proviene dal mondo del lavoro e delle professioni.

«La Fondazione Te.La è una start up nata nel 2022 a Salerno – spiega Sabato D'Amico, presidente della Fondazione – per la realizzazione di ITS Academy in un territorio dove il settore agroalimentare è molto florido e con richieste costanti di nuove figure professionali. La Fondazione è costituita da 42 Soci provenienti da vari ambiti: Università, Enti formativi, Istituti Scolastici, Banche, Organizzazioni datoriali, Camera di Commercio e 20 aziende di eccellenza. Ed è proprio rivolgendosi alle aziende e a partire dalle loro richieste di personale che la Fondazione ha costruito e lanciato due corsi ITS e un terzo sarà in partenza nel 2025».

Food Marketing 2.0 è un corso trasversale che abbraccia differenti figure professionali:

Uno strumento per formare i marketer del settore agroalimentare e connetterli con il mondo del lavoro

dal Controllo della qualità al Buyer, al professionista del packaging, uniti sotto il comune denominatore della valorizzazione del Made in Italy sul mercato italiano ed estero, attraverso l'utilizzo delle più moderne piattaforme, analizzando la domanda dei mercati emergenti, proponendo soluzioni innovative per la promozione dei nostri prodotti d'eccellenza.

«Gli ITS Academy sono uno strumento di grande valore formativo – prosegue D'Amico – poiché vanno a riempire quel gap tra scuola e inserimento nel lavoro, intervenendo su un tema attualissimo, che è, appunto, quello del mismatching tra le esigenze delle aziende e le competenze possedute dai candidati.

Attraverso gli ITS Academy i giovani diplomati possono intraprendere un percorso formativo che segue il solo di una reale richiesta del mercato, con stage in azienda e tutor che guidano gli allievi verso il giusto orientamento, anche in base alle attitudini personali. Food Marketing 2.0 consentirà di acquisire compe-

tenze specifiche sulla promozione della filiera agroalimentare e commercializzazione dei prodotti attraverso il marketing. Verranno in tal modo formati sia responsabili vendite che responsabili acquisti. Il tutto con un percorso biennale, interamente gratuito, e con l'87% del placement: un valore altissimo! Ciò nonostante, questo strumento formativo, rispetto al resto d'Europa, non è ancora pienamente utilizzato perché poco conosciuto. Il nostro obiettivo è quello di implementare la rete di comunicazione, di concerto con gli organi politici regionali e nazionali preposti, e di realizzare nel lungo termine delle sedi per ogni provincia della nostra Regione».

Le domande dovranno pervenire entro il 19 settembre. Ulteriori approfondimenti e aggiornamenti sono disponibili sul sito web della Fondazione: www.itstela.it e sui canali social: LinkedIn – Facebook – Instagram – TikTok.

Online sul sito della Fondazione il bando di selezione studenti: https://itstela.it/percorsi_formativi/food-marketing-2.0/.



Il Presidente di ITS TE.LA. Sabato D'Amico

Per il mio futuro ho un piano

TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO
Food Marketing 2.0
CORSO GRATUITO
ISCRIZIONI ENTRO IL 19 SETTEMBRE 2024
SOLO 25 POSTI DISPONIBILI (età 18-34 anni)

ITS ACADEMY
TERRITORIO DEL LAVORO
learning by doing

Per iscrizioni e informazioni:
segreteria@itstela.it
www.itstela.it

- Formazione in azienda
- L'87% al lavoro entro 1 anno
- Titolo riconosciuto 5° livello EQF

Istituto Tecnologico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy – Sistema Agroalimentare

Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Acronimo: Food Marketing 2.0.

Ammissibile a finanziamento con D.D. n. 534 del 12/06/2023 POR Campania FSE 2021/2027
Priorità 2 – Ob. Specifico ESO4.6
Azione 2.f.11 Codice Ufficio 15
C.U.P. B51123000820006
Titolo progetto "TE.LA. – Territorio del Lavoro"

1. Profilo professionale

Il "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agro-industriali" è uno specialista di marketing digitale che, attraverso l'utilizzo delle più moderne piattaforme (dai social media al metaverso), opera per organizzare e gestire in maniera coerente con le aspettative di mercato sia il controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari, sia la lavorazione dei prodotti e dei beni naturali. Ha un approccio data driven e si avvale di piattaforme e competenze per analizzare big e small data al fine di svolgere attività di indirizzamento nella ricerca e di trasferimento dei risultati. Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing dei 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'accoppiamento merci.

2. Sbocchi occupazionali

Il "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione del Made in Italy e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agro-industriali" opera nel settore agricolo e agroalimentare. Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing dei prodotti "Made in Italy". Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio nonché alla fidelizzazione della clientela e alla creazione di nuove esperienze per il consumatore. Con le competenze acquisite è in grado di inserirsi in imprese che producono, lavorano, trasformano, distribuiscono e commer-

Bando di selezione per l'ammissione al corso di istruzione tecnica superiore

cializzano prodotti agroalimentari, apportando innovazioni nei seguenti ambiti: Valorizzazione del Made in Italy per le attività di vendita per il mercato italiano e per il mercato estero; analisi di mercato e pianificazione commerciale; tecniche di acquisto prodotti agroalimentari; customer Relationship Management attraverso tecniche di vendite e strumenti per la gestione efficace del cliente; strategie di digital marketing; social media management.

3. Articolazione e durata

Il corso, biennale, ha una durata di 1.800 ore, erogate nell'arco di 4 semestri. Il percorso è strutturato in Unità Formative declinate in 1.260 ore di aula/laboratorio e 540 ore di stage. È consentito un numero massimo di assenze non superiore al 20% del monte ore totale di ciascuna annualità. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi d'ufficio dal corso. La docenza è affidata per almeno il 50% ad esperti di aziende del settore.

4. Sede del corso

Le attività formative si svolgeranno presso la sede legale e didattica della Fondazione, site in Via Madonna di Fatima, 194 e in Via Raffaele Fagnano, 10 Salerno, nonché presso le sedi/laboratori dei soci fondatori. Le attività di stage si svolgeranno presso le aziende socie della Fondazione e/o altre aziende della filiera dell'Agroalimentare.

5. Caratteristiche dei destinatari e requisiti di accesso

Il corso è rivolto a 25 allievi di età compresa tra 18 e 35 anni – non compiuti alla data di scadenza del bando – inattivi, inoccupati, disoccupati, occupati, studenti, docenti ed operatori del sistema integrato di istruzione, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ovvero di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di istruzione e formazione tecnica superiore. In coerenza con la pro-

grammazione comunitaria 2021/2027 saranno garantite le pari opportunità di genere, la sostenibilità ambientale e sociale ed il contrasto a ogni forma di discriminazione.

6. Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore totale previsto. Gli allievi che supereranno tale limite sono esclusi dal corso e non ammessi all'esame finale. La partecipazione al percorso formativo è completamente GRATUITA. Secondo le disponibilità di bilancio, saranno altresì attivate misure per favorire la partecipazione degli allievi, applicate secondo la normativa vigente.

7. Modalità per l'iscrizione

Il modulo per la domanda di partecipazione alle selezioni è scaricabile dal sito web della Fondazione <https://itstela.it/> e dai siti www.regionecampania.it e www.fse.regionecampania.it. La domanda, compilata esclusivamente secondo le modalità previste, dovrà pervenire unitamente alla copia del documento di identità in corso di validità; del Curriculum Vitae in formato europeo firmato e datato; autocertificazione dei titoli di studio conseguiti entro e non oltre le ore 23.59 del 19/09/2024 secondo una delle seguenti modalità:

- mediante posta elettronica, in formato PDF, all'indirizzo PEC@itstela.it;
- mediante posta elettronica, in formato PDF, all'indirizzo segreteria@itstela.it, la cui ricezione sarà validata attraverso una mail di riscontro attestante l'accoglienza dell'istituzione;
- consegna a mano, dalle ore 09.00 alle ore 16.30 dal lunedì al venerdì presso la sede legale della Fondazione ITS TE.LA., site in Via Madonna di Fatima, 194 – 84129 Salerno;
- mediante raccomandata A/R indirizzata a: Fondazione ITS TE.LA. Fondazione ITS TE.LA., Via Madonna di Fatima, 194 –

84129 Salerno (non farà fede il timbro postale).

8. Selezioni

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 5 e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 7 del presente bando. La fase di selezione si svolgerà presso la sede legale dell'ITS TE.LA. in Via Madonna di Fatima, 194, 84129 Salerno o, all'occorrenza, altra sede idonea. I candidati saranno valutati da una Commissione che attribuirà un punteggio ai titoli e alle esperienze (max 20 punti) secondo lo schema che segue e sosterranno una prova scritta (max 30 punti) e un colloquio individuale motivazionale (max 30 punti). I titoli sanno assegnati in riferimento al possesso di:

- Certificazione di inglese e/o informatiche
- Esperienze di tirocinio/lavoro
- Voto del diploma
- Titoli aggiuntivi oltre al diploma
- La prova scritta consisterà in 30 domande a risposta multipla afferenti ai seguenti ambiti:
 - Lingua inglese
 - Informatica
 - Conoscenze di base attinenti al percorso formativo
 - Capacità logico/deduttive
- La commissione sarà costituita da:
 - Rappresentanti della Regione Campania
 - Esperti di selezione/psicologo/Hr manager
 - Rappresentanti del corpo docente
 - Rappresentanti del Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS TE.LA.
 - Esponenti della Governance della Fondazione ITS TE.LA.

Elenco degli ammessi sarà pubblicato sul sito

<https://itstela.it/>

La pubblicazione sul sito dell'elenco degli ammessi

ha valenza di convocazione ufficiale e non è prevista comunicazione indirizzata ai singoli candidati. La prova scritta si svolgerà il giorno 23 settembre 2024. I colloqui motivazionali si terranno nelle giornate a seguire, a partire dal 25 settembre, e verranno comunicati ai candidati a mezzo mail nonché pubblicati sul sito della Fondazione ITS TE.LA. <https://itstela.it/>.

Le date saranno comunque confermate sul sito della Fondazione ITS TE.LA. L'ammissione dei candidati idonei al corso sarà in ordine di graduatoria, fino all'esaurimento dei posti disponibili. In caso di parità di punteggio sarà data priorità ai candidati di minore età.

La graduatoria finale con l'indicazione dell'elenco degli ammessi al corso e il calendario delle attività formative saranno pubblicate sul sito <https://itstela.it/>. Le attività formative in aula avranno inizio entro e non oltre il 30 settembre 2024. In caso di rinunce, si provvederà allo scorrimento di graduatoria.

Qualora se ne ravvedesse la necessità, si potrà procedere all'estensione del periodo utile alle candidature e ad ulteriori sessioni di selezione.

9. Certificazione finale

Al termine del corso gli allievi che avranno superato gli esami finali, consegneranno il Diploma di Istruzione Tecnica Superiore, rilasciato dal MIUR ai sensi del D.P.C.M. del 25 gennaio 2008. Al Diploma, valido sul territorio nazionale ed europeo, è riconosciuto il Livello V del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF). Tale titolo costituisce titolo qualificante nei pubblici concorsi. È assicurata la certificazione delle competenze acquisite anche nel caso di mancato completamento del percorso formativo.

10. Ulteriori riconoscimenti

Crediti Formativi Universitari / i crediti acquisiti durante il percorso ITS saranno riconosciuti ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 240 del 30.12.2010, ai fini del conseguimento della laurea di 1° livello

11. Informazioni

Per qualsiasi informazione sul corso rivolgersi a: Fondazione ITS TE.LA., Via Madonna di Fatima, 194, 84129 Salerno Contatti: segreteria@itstela.it – PEC itstela@pec.it – cell: 349 3302864. Ogni comunicazione inerente al bando sarà pubblicata sul sito <https://itstela.it/>.