



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL' UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Istruzione Superiore "Largo Brodolini"

Largo Brodolini, s.n.c. - 00071 POMEZIA (RM) Tel 06 121123160 - Fax 06 9106204

Sito internet: www.iiscavazza.it - e-mail: rmis08800g@istruzione.it - p.e.c.: rmis08800g@pec.istruzione.it

Prot. n. 1279 – C27/F

Pomezia, 14/03/2016

Oggetto: Ricerca esperti esterni per lo svolgimento delle Unità Formative Capitalizzabili (U.F.C.) previste nei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro (A.S.L.) nell'A.S. 2015-2016.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Viste le esigenze didattiche dell'Istituto per l'Anno Scolastico 2015-2016;
- Visti i progetti formativi di Alternanza Scuola-Lavoro approvati: "SCUOLA E IMPRESA punti di riferimento culturali e formativi" e "DALLA SCUOLA AL FUTURO"
- Viste le delibere degli OO.CC interessati;
- Visto il Decreto Legislativo n°77 del 15/04/2015;
- Vista la L.107/2015;

EMANA

il presente bando per il reclutamento di esperti con specifiche competenze tecnico-professionali e didattiche per lo svolgimento di docenze relative alle U.F.C. seguenti, aventi il fine di garantire l'acquisizione delle competenze ivi indicate (allegato 2)

CLASSI TERZE ISTITUTO TECNICO		
UNITÀ FORMATIVA CAPITALIZZABILE (U.F.C.)	CLASSI (CORSO)	ORE
NORMATIVA :D.L. 81 SICUREZZA – Formazione Base	3°A BS ; 3°B BS (A.S.L.4)	10
		10
ATTIVITA' LABORATORIALE Chimica	3°A BA ; 3°B BS (A.S.L.4)	10
		10
ATTIVITA' LABORATORIALE Microbiologia	3°A BA ; 3°A BS ; 3°B BS (A.S.L.4)	10
		10
		10
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	3°A BA; 3°A BS 3°B BS (A.S.L. 4)	10
		10
		10
NORMATIVA : NORME UNI EN ISO – SGQ :ISO 9001	3°A MT (A.S.L.5)	10
		10
		10
NORMATIVA : NORME UNI EN ISO – SGQ :ISO 9001	3°A BA; 3°A BS 3°B BS (A.S.L.4)	10
		10
NORMATIVA : NORME UNI EN ISO – SGQ :ISO 9001	3°A MT (A.S.L.5)	10
		10

CLASSI QUARTE ISTITUTO TECNICO		
UNITÀ FORMATIVA CAPITALIZZABILE (U.F.C.)	CLASSI (CORSO)	ORE
NORMATIVA : NORME UNI EN ISO – SISTEMI GESTIONE QUALITA' - ISO 9001	4°A BA (A.S.L.2)	10
	4°A BS (A.S.L.2)	10
	4°A CM (A.S.L.2)	10
COMPUTER-AIDED DESIGN (CAD)	4°A MT (A.S.L.3)	10

CLASSI QUINTE ISTITUTO TECNICO		
UNITÀ FORMATIVA CAPITALIZZABILE (U.F.C.)	CLASSI (CORSO)	ORE
NORMATIVA DI SETTORE l'Industria nutraceutica e cosmeceutica in Italia: regolatorio e normativa di settore	5°A BA (A.S.L.2)	6
	5°A BS (A.S.L.2)	6
	5°A CM (A.S.L.1)	6
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE AZIENDALE : "Ricerca e selezione del personale" Gestione HR Simulazione di colloqui di lavoro; Il Curriculum Vitae – direttive europee	5°A BA (A.S.L.2)	4
	5°A BS (A.S.L.2)	4
	5°A CM (A.S.L.1)	4
CLASSI QUINTE ISTITUTO PROFESSIONALE		
UNITÀ FORMATIVA CAPITALIZZABILE (U.F.C.)	CLASSI (CORSO)	ORE
NORMATIVA DI SETTORE l'Industria nutraceutica e cosmeceutica in Italia: regolatorio e normativa di settore	5°A PI (A.S.L.2)	6
	UFC: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE AZIENDALE : "Ricerca e selezione del personale" Gestione HR Simulazione di colloqui di lavoro; Il Curriculum Vitae – direttive europee	5°A PI (A.S.L.2)
	5°A M (A.S.L.3)	4
CAM (computer-aided manufacturing)	5°A M (A.S.L.3)	10

CORSI PREVISTI DAI PROGETTI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (allegato 2)

ASL 1: CFC - CHIMICA FINE E COSMESI ;

ASL 2: NAF - ALIMENTI FUNZIONALI E NUTRACEUTICI ;

ASL 3: LIT - PRODUZIONE METALMECCANICA ;

ASL 4: BTF - BIOTECNOLOGIE DAL PASSATO AL FUTURO;

ASL 5: GIP - GESTIONE E INNOVAZIONE DI PROCESSI;

Del presente avviso viene data diffusione attraverso affissione all'albo dell'Istituzione Scolastica e pubblicazione sul sito web dell'Istituto www.iiscavazza.it

REQUISITI DI AMMISSIONE

Sono ammessi a far parte degli elenchi dei formatori coinvolti:

Esperti esterni

1. che siano in possesso di competenze tecnico-professionali coerenti con l'ambito di formazione richiesto;
2. che possano assicurare specifiche professionalità;
3. che abbiano esperienze documentate specifiche nel settore

Per l'inclusione in graduatoria, alla data di scadenza del presente avviso, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti:

1. cittadinanza italiana o di uno degli stati membri della UE
2. godimento dei diritti civili e politici;
3. idoneità fisica all'impiego;
4. non aver riportato condanne penali né avere procedimenti penali in corso che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto di impiego con la pubblica amministrazione;
5. non essere stati destituiti dalla pubblica amministrazione;
6. essere in possesso del titolo di studio coerente (laurea, diploma)

L'individuazione delle figure professionali richieste, avverrà sulla base di criteri di qualità e di trasparenza, definiti nel rispetto del D.L. N°44 del 01/02/2001 artt. 33 e 40.

L'Analisi comparativa dei requisiti e la valutazione dei curricula saranno svolte da una commissione esaminatrice formata dal DS, dal DSGA, e dalla funzione strumentale per l'Alternanza Scuola-Lavoro.

ISTANZA

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno far pervenire istanza in busta chiusa e sigillata controfirmata sui lembi di chiusura, recante all'esterno nome, cognome, indirizzo di chi invia il plico nonché la dicitura "Candidatura Esperto Alternanza Scuola-Lavoro" 2015-2016 entro e non oltre le ore 12 del giorno **23/03/2016** all'Ufficio Protocollo di questa Istituzione Scolastica, indirizzandola al Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "L.GO BRODOLINI" di Pomezia (RM) –L.go Brodolini s.n.c 00071 Pomezia (RM) ovvero a mezzo posta elettronica certificata in formato .pdf (la domanda sarà valida se risponde al rispetto di quanto stabilito dall'art. 65 del D.lgs. n.85 del 2005 e ss.mm.ii. del CAD., relativamente alla trasmissione dei documenti informatici) al seguente indirizzo **rmis08800g@pec.istruzione.it** .

Non saranno ammesse domande inviate per fax o e-mail ordinaria e le istanze pervenute oltre il suddetto termine. Non farà fede la data del timbro postale di invio anche se ricadente nell'arco temporale del bando.

L' Istanza dovrà contenere altresì la dichiarazione di presa visione di tutte le condizioni contenute nel presente bando di selezione e a svolgere l'incarico senza riserve e secondo il calendario che sarà approntato dall' Istituto proponente, rilasciata ai sensi della vigente normativa in materia.

Nell' Istanza, redatta secondo il modello allegato (**all.1**), i candidati devono dichiarare sotto la propria responsabilità: cognome, nome, luogo e data di nascita, codice fiscale, comune di residenza, indirizzo e recapito telefonico.

Se in possesso dei titoli previsti, è possibile la candidatura per lo svolgimento di più UFC nello stesso progetto o in progetti diversi.

E' necessario allegare alla domanda il curriculum vitae in formato europeo attestante: i titoli culturali, le esperienze professionali svolte sia nell'ambito lavorativo di riferimento, sia in ambito scolastico relativamente precedenti esperienze in attività di A.S.L.

Il Dirigente Scolastico si riserva di chiedere l'integrazione del CV relativamente alle certificazioni dei titoli e/o delle esperienze dichiarate.

Il bando sarà espletato anche in presenza di una sola istanza valida per ciascuna U.F.C.

Per i dipendenti della Pubblica Amministrazione interessati alla selezione, la stipula dell'eventuale contratto sarà subordinata al rilascio in forma scritta dell'autorizzazione medesima.

OBBLIGHI PER IL DOCENTE ESPERTO

L'esperto, nell'espletamento delle attività, è sottoposto agli obblighi degli insegnanti ordinari; pertanto è tenuto a:

- predisporre la programmazione iniziale e la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite da ciascun allievo;
- rispettare il calendario e gli orari programmati, prestando certificato medico in caso di assenza;
- rispettare quanto previsto dal D. L.gs. 196/2003 in materia di privacy;
- verificare e riportare sul registro predisposto la presenza degli allievi mediante apposizione in ingresso e in uscita della firma degli stessi;
- somministrare agli studenti una prova scritta ex ante per la rilevazione delle competenze in ingresso, in itinere per le competenze intermedia e ed ex post per la verifica delle competenze in uscita;
- consegnare i risultati con gli elaborati corretti, insieme al programma svolto, la relazione finale e le schede personali con le competenze raggiunte dagli allievi;

CONTRATTO, COMPENSO ORARIO E PAGAMENTI

- **Tipologia di contratto:** prestazione occasionale.

- **Retribuzione della prestazione:** il compenso orario sarà stabilito dal Dirigente Scolastico sulla base delle indicazioni del Consiglio di Istituto. I compensi saranno erogati al termine della prestazione per le ore effettivamente svolte. I termini di pagamento potrebbero subire variazioni in quanto subordinati all'effettiva erogazione dei fondi appositamente stanziati, pertanto nessuna responsabilità in merito potrà essere attribuita alla scuola.

- **Orario:** L'orario di lavoro sarà funzionale al calendario delle attività scolastiche, le lezioni potranno coinvolgere più classi unificate e si svolgeranno di norma in orario pomeridiano (martedì e giovedì) o in orario antimeridiano dopo la chiusura della scuola a giugno secondo una collocazione oraria che sarà successivamente comunicata.

ESCLUSIONI

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- 1) Pervenute oltre i termini;
- 2) pervenute con modalità diverse da quelle previste dal presente bando;

3) sprovviste del Curriculum vitae formato europeo

VALUTAZIONE PUNTEGGI

La valutazione dei titoli e delle esperienze di ogni candidato sarà effettuata dalla commissione preposta, che procederà, altresì ad elaborare le relative graduatorie che saranno pubblicate all'albo della sede dell' I.I.S "Largo Brodolini" e sul sito web della scuola www.iiscavazza.it.

Avverso alla graduatoria è ammesso reclamo scritto entro 5 giorni dalla data di pubblicazione da prodursi all'Ufficio Protocollo dell'Istituto. Il responsabile del procedimento è il DSGA.

CRITERI DI VALUTAZIONE E RELATIVI PUNTEGGI

La valutazione dei candidati avverrà con l'applicazione dei criteri e dei punteggi riportati nella presente tabella:

TITOLI SI STUDIO / PROFESSIONALI E DI FORMAZIONE	N°	PUNTEGGIO MAX 20
Diploma di scuola secondaria superiore specifico o inerente al percorso formativo e/o alla qualifica richiesta		1 pt
Laurea triennale / diploma di Istituto tecnico superiore (ITS) specifici o inerenti al percorso formativo e/o alla qualifica richiesta		3 pt
Laurea vecchio ordinamento, specialistica o magistrale specifica o inerente al percorso formativo e/o alla qualifica richiesta		5 pt
Attestati di specializzazione, master, formazione professionale della durata minima di 600 ore, eventuali pubblicazioni inerenti alla qualifica richiesta (1 pt per ogni attestato fino a un massimo di 2 punti)		2pt
Altra laurea o titolo di studio non specifico ne inerente alla qualifica richiesta (1 pt. per ogni attestato fino a un massimo di 2 pt)		2 pt
Pubblicazioni inerenti alla qualifica richiesta (1 pt per ogni attestato fino ad un massimo di 3 pt)		3 pt
Dottorato di Ricerca inerente alla qualifica richiesta		4 pt
COMPETENZE PROFESSIONALI	N°	PUNTEGGIO MAX 20
Esperienza pregressa nel settore della durata non inferiore a 6 mesi, attività di docenza nei corsi di A.S.L. o di settore specifico della durata non inferiore a 20 ore (punti 2 per ogni esperienza specifica fino ad un massimo di 12 pt)		12 pt
Incarichi direttivi specifici nel settore di riferimento (2 pt per ogni anno di esperienza fino ad un massimo di 6 pt).		6 pt
Competenze certificate in lingua inglese di livello B2 o superiori		2 pt

In caso di parità di punteggio, costituiranno elementi preferenziali di valutazione il maggior punteggio conseguito per aver già svolto attività di docenza in percorsi di ASL nell' Istituzione Scolastica.

TUTELA DELLA PRIVACY

Il responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico. I dati dei candidati saranno trattati nel rispetto del D.L. 196/2003 e pertanto le stesse istanze degli esperti dovranno contenere apposita dichiarazione di assenso al loro trattamento.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Francesco CORNACCHIA

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs n. 39/93



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Istruzione Superiore "Largo Brodolini"

Largo Brodolini, s.n.c. - 00071 POMEZIA (RM) Tel 06 121123160 - Fax 06 9106204

Sito internet: www.iiscavazza.it - **e-mail:** rmis08800g@istruzione.it – **p.e.c.:** rmis08800g@pec.istruzione.it

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE DI ESPERTI ESTERNI PER I PROGETTI FORMATIVI
DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO A.S. 2015-2016**

Al Dirigente Scolastico
dell'IIS "L.go Brodolini"
di Pomezia (RM)

Il/La sottoscritto/a Cognome Nome
nato/a a prov. il telefono
cell. e-mail C.F.....
in possesso del seguente titolo di studio
e dei requisiti previsti dal bando pubblico per il reclutamento degli esperti esterni (prot.....del) del
Dirigente Scolastico dell'IIS "L.go Brodolini" di Pomezia

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'assegnazione d'incarico come esperto per i percorsi formativi di alternanza Scuola Lavoro relativamente alle seguenti Unità Formative Capitalizzabili (U.F.C.)

1. U.F.C. CORSO A.S.L.
2. U.F.C. CORSO A.S.L.
3. U.F.C. CORSO A.S.L.
4. U.F.C. CORSO A.S.L.
5. U.F.C. CORSO A.S.L.

A tal fine dichiara, ai sensi del D.P.R. n°445/2000 artt 46,47,48,49,75,76 che al momento della presentazione della domanda è in possesso dei seguenti requisiti:

1. cittadinanza italiana o di uno degli stati membri della UE
2. godimento dei diritti civili e politici;
3. idoneità fisica all'impiego;
4. non aver riportato condanne penali né avere procedimenti penali in corso che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia costituzione del rapporto d'impiego con la pubblica Amministrazione;
5. non essere stato/a destituito/a da pubbliche amministrazioni;
6. essere in possesso dei titoli elencati nella scheda di partecipazione seguente:

TITOLI SI STUDIO / PROFESSIONALI E DI FORMAZIONE	N°	PUNTEGGIO ASSEGNATO DAL CANDIDATO	PUNTEGGIO MAX 20	PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE
Diploma di scuola secondaria superiore specifico o inerente al percorso formativo e/o alla qualifica richiesta			1 pt	
Laurea triennale specifica o inerente al percorso formativo e/o alla qualifica richiesta			3 pt	
Laurea vecchio ordinamento, specialistica o magistrale specifica o inerente al percorso formativo e/o alla qualifica richiesta			5 pt	
Attestati di specializzazione, master, formazione professionale della durata minima di 600 ore, eventuali pubblicazioni inerenti alla qualifica richiesta (1 pt per ogni attestato fino a un massimo di 2 punti)			2pt	
Altra laurea o titolo di studio non specifico ne inerente alla qualifica richiesta (1 pt. per ogni attestato fino a un massimo di 3 pt)			2 pt	
Pubblicazioni inerenti alla qualifica richiesta (1 pt per ogni attestato fino ad un massimo di 4 pt)			3 pt	
Dottorato di Ricerca inerente alla qualifica richiesta			4 pt	
COMPETENZE PROFESSIONALI	N°		PUNTEGGIO MAX 20	
Esperienza pregressa nel settore della durata non inferiore a 6 mesi, attività di docenza nei corsi di A.S.L. o di settore specifico della durata non inferiore a 20 ore (punti 2 per ogni esperienza specifica fino ad un max di 12 pt)			12 pt	
Incarichi direttivi specifici nel settore di riferimento (2 pt per ogni anno di esperienza fino ad un max di 6 pti.			6 pt	
Competenze certificate in lingua inglese di livello B2 o superiori			2 pt	

Il/la sottoscritto/a accetta tutte le condizioni espresse nel Bando stesso incluse le seguenti:

- ✓ la liquidazione del compenso per la prestazione avverrà solo ad effettiva erogazione dei fondi appositamente stanziati;
- ✓ L'incarico sarà condizionato alla effettiva realizzazione del progetto;

Allega alla presente domanda il proprio Curriculum Vitae in formato europeo

Luogo ,data in fede

Si informa che l'I. I.S. " Largo Brodolini" di Pomezia (RM), in riferimento alle finalità istituzionali dell'istruzione e della formazione e ad ogni attività ad esse strumentale, raccoglie, registra, elabora, conserva e custodisce dati personali identificativi dei soggetti con i quali entra in relazione nell'ambito delle procedure per l'erogazione di servizi formativi.

In applicazione del D.Lgs n° 196/2003, i dati personali sono trattati in modo lecito, secondo correttezza e con adozione di idonee misure di protezione relativamente all'ambiente in cui vengono custoditi, al sistema adottato per elaborarli, ai soggetti incaricati del trattamento.

Titolare del Trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico, quale rappresentante legale dell'Istituto. Responsabile del Trattamento dei dati è il DSGA pro-tempore.

Incaricati del trattamento dei dati sono il personale addetto all'Ufficio di Segreteria alunni, docenti e contabilità, i componenti del gruppo di progetto, il tutor. I dati possono essere comunque trattati in relazione ad adempimenti relativi o connessi alla gestione del progetto. I dati in nessun caso vengono comunicati a soggetti privati senza il preventivo consenso scritto dell'interessato. Al soggetto interessato sono riconosciuti il diritto di accesso ai dati personali e gli altri diritti definiti dall'art. 7 del D.Lgs n° 196/2003.

Il sottoscritto, ricevuta l'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. n° 196/2003, esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati nel rispetto del D.Lgs n° 196/2003 e successive integrazioni per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Luogo ,data in fede

CORSO ASL 1 - CFC "CHIMICA FINE - COSMESI"

IT - Indirizzo Chimica, materiali e biotecnologie

Sviluppo del corso : Biennale**Durata del corso** : 132 ore**Finalità**: Sviluppare prodotti cosmetici, rilevare costi, comparare le diverse tecniche di produzione, pianificare e realizzare un lotto pilota

CHIMICA FINE – COSMESI codice corso: ASL 1 - CFC	Unità Formative Capitalizzabili U.F.C	ARGOMENTI	
	1) NORMATIVA COGENTE E VOLONTARIA	Decreto legislativo 81/2008	
		Norme e disciplina di settore, regolatorio, definizione di etichette, norme UNI EN ISO	
	2) RICERCA, SVILUPPO E PRODUZIONE	Definizione di formule e produzione di prototipi	
		Tecniche e modalità di produzione	
		Tecniche e modalità di gestione, magazzino ecc	
	3) CONTROLLI DI QUALITÀ	Controlli microbiologici	
Controlli Chimico-fisici			
4) MARKETING	Il mercato		
5) STAGE/VISITE AZIENDALI*	Secondo processi produttivi		

UFC 1) NORMATIVA COGENTE E VOLONTARIA**Competenze associate**

- 1.1. Obblighi del D.L. 81/2008 con particolare riferimento alla ricerca, sviluppo e produzione per il settore di chimica fine (per cosmesi e reparti funzionali).
- 1.2. Conoscere e saper realizzare un'attività rispettando i parametri di legge
- 1.3. Saper indicare i contenuti minimi di un'etichetta secondo i parametri di legge, partecipare alla realizzazione di una etichetta secondo i parametri di legge.
- 1.4 Partecipare alla predisposizione del fascicolo tecnico per l'Autorizzazione all'immissione in commercio di un prodotto.

UFC 2) RICERCA, SVILUPPO E PRODUZIONE**Competenze associate**

- 2.1 Saper reperire le informazioni per definire una nuova formula di prodotto.
- 2.2 Realizzare un prototipo.
- 2.3. Effettuare uno studio di fattibilità per determinare i costi di sviluppo ed eventuale produzione.
- 2.4 Strumenti e tecniche di gestione del magazzino.

UFC 3) CONTROLLI DI QUALITÀ**Competenze associate**

- 3.1 Saper effettuare i principali controlli chimici di purezza, stabilità, ecc.
 - 3.2 Saper effettuare i principali controlli microbiologici
- Sia la competenza 3.1 che 3.2 devono essere svolte secondo le indicazioni contenute nelle norme UNI EN ISO di settore

UFC 4) MARKETING

Competenze associate

- 4.1 Saper individuare il mercato, scegliere il logo e marchi applicando le norme di settore per la tutela
- 4.2 Saper definire una strategia di vendita di un prodotto in base a fasce di mercato, aree territoriali, ecc.
- 4.3 Saper valutare i canali di vendita e commercializzazione.

CORSO ASL 2 - NAF "ALIMENTI FUNZIONALI E NUTRACEUTICI"

IT Indirizzo Chimica, materiali e biotecnologie; IP Produzioni Industriali e Artigianali

Sviluppo del corso : Biennale

Durata del corso : 132 ore

Finalità: Intervenire in parte del processo di produzione di alimenti funzionali con particolare riguardo alle fasi di controllo di qualità.

ALIMENTI FUNZIONALI E NUTRACEUTICI, codice corso: ASL 2 - NAF	Unità Formative Capitalizzabili U.F.C	ARGOMENTI
	1) NORMATIVA COGENTE	Decreto legislativo 81/2008
		Norme e disciplina di settore, regolatorio, definizione di etichette
	2) LE NORME UNI EN ISO	Organizzazione e Gestione aziendale secondo modelli SGQ Le norme UNI EN ISO Controllo di Qualità GLP-GMP
		Tecniche e modalità di produzione, registrazione delle attività e redazione di SOP
	3) CONTROLLI DI QUALITÀ	Controlli microbiologici
		Controlli Chimico-fisici
4) STAGE/VISITE AZIENDALI*	Secondo processi produttivi	

UFC 1) **NORMATIVA COGENTE**

Competenze associate

- 1.1. Applicare correttamente le prescrizioni del D.L. 81/2008 per la ricerca, sviluppo e produzione di prodotti e servizi nel settore degli alimenti funzionali e nutraceutici
- 1.2. Conoscere e saper realizzare un'attività rispettando i parametri di legge
- 1.3. Saper indicare i contenuti minimi di un'etichetta secondo i parametri di legge

UFC 2) **LE NORME UNI EN ISO**

Competenze associate

- 2.1 Individuare ed applicare le finalità e le indicazioni delle norme UNI EN ISO di settore
- 2.2 Saper svolgere un lavoro secondo gli standard previsti dalle UNI EN ISO 9000 e 17025 e scelte su basi oggettive di tipo statistico
- 2.3. Saper agire in attuazione di GMP e GLP, SOP. Applicazione, gestione e registrazione di procedure e documenti.

UFC 3) **CONTROLLI DI QUALITÀ DI TIPO CHIMICO E MICROBIOLOGICO**

Competenze associate

- 3.1) Saper effettuare i principali controlli chimici su purezza, stabilità, ecc.
 - 3.2) saper effettuare i principali controlli microbiologici
- Sia la competenza 3.1 che 3.2 devono essere svolte secondo le indicazioni contenute nelle norme UNI EN ISO di settore

CORSO ASL 3 - LIT "PRODUZIONE METALMECCANICA"
 IP Manutenzione e assistenza Tecnica -Indirizzo Meccanico

Sviluppo del corso : Biennale

Durata del corso : 132 ore

Finalità: Intervenire nei processi di produzione meccanica e metalmeccanica tradizionali e automatizzati

PRODUZIONE METALMECCANICA codice corso: ASL 3 - LIT	Unità Formative Capitalizzabili U.F.C	ARGOMENTI
	1) NORMATIVA COGENTE	Decreto legislativo 81/2008 Normativa sulla Sicurezza degli ambienti di lavoro, direttiva macchine
	2) TECNICHE DI PRODUZIONE E ORGANIZZAZIONE	Impianti industriali
		SGQ – Gestione Processi ISO 9001
		Controlli e Collaudi
	3) CAD	Disegno Assistito Computer Autocad/Inventor
	4) CAM	Processi di fabbricazione automatici
	5) MACCHINE A FLUIDO	Turbomacchine e macchine alternative
6) STAGE/VISITE AZIENDALI*		

UFC 1) NORMATIVA COGENTE

Competenze associate

- 1.1 Obblighi del D.L. 81/2008 per il settore metalmeccanico
- 1.2 Conoscere gli argomenti della Direttiva Macchine

UFC 2) TECNICHE DI PRODUZIONE ED ORGANIZZAZIONE

Competenze associate

- 2.1 Conoscere le tipologie di layout per un impianto industriale, conoscere i principali sistemi di movimentazione.
- 2.2 Conoscere approccio per processi e le normative Qualità ISO9001. Saper interpretare i principali processi di una produzione industriale, la loro interazione. Operare all'interno del ciclo di una produzione metalmeccanica.
- 2.3 Saper effettuare i principali controlli relativi ad una produzione metalmeccanica

UFC 3) CAD

Competenze associate

- 3.1 Saper realizzare il disegno di componenti ed assemblati tramite i programmi AUTOCAD ed INVENTOR.

UFC 4) CAM

Competenze associate

4.1 Conoscere i linguaggi di programmazione per realizzare lavorazioni e centri di lavoro computerizzati;

4.2 Saper utilizzare software dedicati alla modellazione alla modellazione CAD/CAM;

4.3 Realizzare tramite macchine CNC un progetto effettuato attraverso l'uso del software CAM;

UFC 5) MACCHINE A FLUIDO

Competenze associate

5.1 Conoscere le principali tipologie e i principi di funzionamento delle macchine a fluido (turbomacchine e macchine alternative)

CORSO ASL 4 - BTF “ BIOTECNOLOGIE... DAL PASSATO AL FUTURO

IT - Indirizzo Chimica, materiali e biotecnologie

Sviluppo del corso : triennale

Durata del corso : 400 ore

Le competenze in chiave di cittadinanza che il corso si prefigge di raggiungere sono :

- **Imparare ad imparare**: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando le informazioni ricevute in aziende
- **Comprendere** le procedure, le norme, i principi di complessità diversa della azienda con atteggiamento adeguato e collaborativo
- **Collaborare e partecipare**: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- **Agire in modo autonomo e responsabile**: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Individuare collegamenti e relazioni**: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplina ricogliendone la natura sistemica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione**: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta in azienda distinguendo fatti e opinioni

Finalità: al termine del percorso triennale l'allievo dovrà possedere le seguenti

competenze di settore:

- Saper verificare il rispetto delle norme in materia di sicurezza, salute e ambiente;
- Effettuare i controlli di qualità, sia di processo che di prodotto attuando GLP e GMP
- Gestire gli strumenti, apparecchiature e macchinari presenti in azienda
- Saper rilevare, controllare e correggere i parametri fisici e chimici di una fermentazione.
- Saper collaborare alla pianificazione e gestione delle attività di ricerca, sviluppo e produzione;
- Saper gestire i documenti tecnici di pianificazione, controllo, sviluppo e produzione per il rilascio del prodotto/servizio;
- Saper controllare il processo produttivo dalla progettazione dei processi alla realizzazione dei prodotti in relazione agli standard operativi;
- Essere in grado di adeguare le procedure ed i processi alle fonti normative e tecniche di settore cogenti e/o volontarie;
- Saper applicare deontologia e bioetica sia nei processi che nei prodotti;
- Essere in grado di individuare tra le diverse forme di impresa quella più idonea allo sviluppo del processo e/o del prodotto
- Saper gestire gli strumenti, apparecchiature e macchinari presenti in azienda

Unità Formative Capitalizzabili U.F.C	ARGOMENTI
1) NORMATIVA COGENTE E VOLONTARIA	a)Decreto legislativo 81/2008: 3°- aspetti normativi di base 4° - gestione della sicurezza
	b)Biotecnologie e sicurezza:evoluzione normativa 4°-Prevenzione e sicurezza in lab. di biotecnologia, applicazioni in agricoltura, OGM, sicurezza alimentare 5°-Aspetti legislativi delle biotecnologie:certificazione dei prodotti e tracciabilità
	c)Sistemi di gestione qualità norme UNI EN ISO ISO 9001 Certificazione ed accreditamento 3°-Procedure e protocolli di lab, Norme 17025 4°-GMP , GLP: ruolo e responsabilità delle funzioni critiche, gestione della strumentazione, gestione della documentazione e delle Procedure Operative Standard –POS
2) RICERCA, SVILUPPO E PRODUZIONE	a)Biotecnologie e produzioni industriali (ambientali e sanitarie) 4°-Vegetali e Naturali, Artificiali 5°-Etica, clonazione, la manipolazione genetica
	b)Tutela Ambientale 3°-Sviluppo della UdA sul riciclo dei rifiuti Energie alternative- risparmio energetico
	c)Tecniche e modalità di produzione 4°-Produzioni alimentari 5°-Bioreattori produzioni farmaceutiche
3) CONTROLLI DI QUALITÀ	a)Controlli microbiologici 3°-Pratica laboratoriale 4°-Colture cellulari, microbiologia applicata 5°-Immunologia, procedure LGC
	b)Controlli Chimico-fisici 3°-Pratica laboratoriale 4°- utilizzo strumentazione ottica 5°-utilizzo strumentazione cromatografica, procedure LGC
4) MARKETING E COMUNICAZIONE	a)Il mercato; Tecniche di comunicazione Aziendale

		3°-Strategie e politica aziendale, Principi di gestione delle imprese
		b)Strategie di comunicazione: Communication LWS 5°-Inglese(come scrivere una lettera di lavoro, come gestire la normativa in lingua.....)
	5) STAGE/VISITE AZIENDALI*	In accordo alle articolazioni
		TOTALE ORE PROGETTO

UFC 1) NORMATIVA COGENTE E VOLONTARIA

Competenze associate

- 1.1. Obblighi del D.L. 81/2008 con particolare riferimento alla ricerca, sviluppo e produzione per il settore di chimica e microbiologia (per nutraceutici e reparti funzionali).
- 1.2. Conoscere e saper realizzare un' attività rispettando i parametri di legge
- 1.3. Saper indicare i contenuti minimi di un etichetta secondo i parametri di legge, partecipare alla realizzazione di una etichetta secondo i parametri di legge.
- 1.4 Riconoscere e valutare i processi di lavoro rilevando i pericoli di natura: tecnico-operativi, relazionali, organizzativi;
- 1.5 Verificare il rispetto delle norme in materia di sicurezza, salute e ambiente;

UFC 2) RICERCA, SVILUPPO E PRODUZIONE

Competenze associate

- 2.1 Saper reperire le informazioni per definire una nuova formula di prodotto nutraceutico.
- 2.2 Comprendere il percorso di fattibilità di un prodotto nutraceutico dall'idea alla realizzazione.
- 2.3. Effettuare uno studio di fattibilità per determinare i costi di sviluppo ed eventuale produzione.
- 2.4 Strumenti e tecniche di gestione del magazzino.
- 2.5 applicare deontologia e bioetica nei processi di ricerca, sviluppo, produzione e nell'erogazione di servizi e commercializzazione di prodotti.
- 2.6 Conoscere cosa è l'inquinamento e riconoscere le origini di inquinanti e di rifiuti
- 2.7 sulla base delle normative cogenti , saper individuare i metodi di smaltimento e trattamento di agenti inquinanti e rifiuti
- 2.8 acquisire consapevolezza dell'importanza della tutela ambientale, aumentare la sensibilità verso il risparmio energetico , inteso sia come utilizzo e sviluppo di fonti alternative di energia , sia come riduzione dei consumi

UFC 3) CONTROLLI DI QUALITÀ

Competenze associate

- 3.1 Saper effettuare i principali controlli chimici di purezza, stabilità, ecc.
- 3.2 Saper effettuare i principali controlli microbiologici
- 3.3 Saper comprendere la documentazione tecnica controllata.
- 3.4 Ha le conoscenze necessarie per gestire la strumentazione in qualità.
- 3.5 Utilizzare strumentazioni e metodologie proprie della ricerca sperimentale e di applicazioni biotecnologiche

Sia la competenza 3.1 che 3.2 devono essere svolte secondo le indicazioni contenute nelle norme UNI EN ISO di settore

UFC 4) MARKETING E COMUNICAZIONE

Competenze associate Marketing

4.1 Saper individuare il mercato, scegliere il logo e marchi applicando le norme di settore per la tutela

4.2 Saper definire una strategia di vendita di un prodotto in base a fasce di mercato, aree territoriali, ecc.

4.3 Saper valutare i canali di vendita e commercializzazione per una azienda biotecnologica.

4.4 Conoscere i fattori costitutivi e di gestione dell'impresa ed il suo impatto dell'azienda nel contesto territoriale di riferimento

Competenze associate Comunicazione

4.4 Utilizzare l'inglese tecnico (microlingua), correlato all'area tecnologica di riferimento, per comunicare correttamente ed efficacemente nei contesti in cui opera

4.5 Saper utilizzare la lingua inglese (scritta e parlata) nell'ambito lavorativo per :

studiare e aggiornare le proprie conoscenze nel settore tecnico (uso normative europee, manuali tecnici per l'installazione, la manutenzione, l'uso di macchine e impianti)

4.6 gestire situazioni di colloquio, ordini, commesse , contatti telefonici, marketing , con l'estero

4.7 saper gestire corrispondenza , fax, mail, informazioni su internet, ecc....

CORSO ASL 5 - GIP "GESTIONE E INNOVAZIONE DI PROCESSI"

IT -Indirizzo Meccanica e mecatronica

Sviluppo del corso : Triennale

Durata del corso : 400 ore

Le competenze in chiave di cittadinanza che il corso si prefigge di raggiungere sono :

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando le informazioni ricevute in aziende
- **Comprendere** le procedure, le norme, i principi di complessità diversa della azienda con atteggiamento adeguato e collaborativo
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplina ricogliendone la natura sistemica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta in azienda distinguendo fatti e opinioni

Finalità: favorire l'imprenditorialità dei giovani, sviluppare le competenze attinenti i processi produttivi, con lo scopo di instillare una cultura dell'agire responsabile nel rispetto delle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, sulla tutela ambientale e sull' uso razionale dell'energia.

GESTIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSI codice corso: ASL 5 - GIP	Unità Formative Capitalizzabili U.F.C	ARGOMENTI
	1) NORMATIVA COGENTE	Decreto legislativo 81/2008 Normativa sulla Sicurezza negli ambienti di lavoro, Direttiva macchine.
	2) TECNICHE DI PRODUZIONE E ORGANIZZAZIONE	Impianti industriali
		SGQ – Gestione Processi ISO 9001
		Controlli e Collaudi
	3) TUTELA AMBIENTALE	Rifiuti e agenti inquinanti. Loro trattamento (normative e metodi) Risparmio energetico e Risorse energetiche alternative
4) COMMUNICATION LWS (listening, writing, speaking)	All in English: Normative europee.	

	l'installazione, la manutenzione, l'uso. Gestione ordini, commesse, contatti telefonici, marketing con l'estero; gestire corrispondenza e contatti telefonici.
5) CAD	Produzione elaborati grafici in 2D, in 3D, di complessivi, con uso di Autocad e Inventor.
6) CAM	Processi di fabbricazione automatici
7) VISITE IN AZIENDA* (uscite didattiche da 5 a 8 ore ciascuna)	
8) Partecipazioni a CONFERENZE TEMATICHE (da 3 ore ciascuna)	
9) STAGE/VISITE AZIENDALI*	

UFC 1) NORMATIVA COGENTE

Competenze associate

- 1.1 Conoscere diritti e doveri del lavoratore, secondo il D.L. 81/2008, con particolare riferimento al settore della produzione nelle industrie manifatturiere, dei trasporti e dei servizi.
- 1.2. Conoscere e saper realizzare un'attività rispettando i parametri di legge
- 1.3 Saper utilizzare le disposizioni della Direttiva Macchine, sulle macchine e sui dispositivi proposti.
- 1.4 Acquisire un agire responsabile nel mondo del lavoro, dal punto di vista della sicurezza.

UFC 2) TECNICHE DI PRODUZIONE ED ORGANIZZAZIONE

Competenze associate

- 2.1 Conoscere le tipologie di layout per un impianto industriale, conoscere i principali sistemi di movimentazione.
- 2.2 Conoscere e saper applicare le normative Qualità ISO9001. Saper interpretare i principali processi di una produzione industriale e la loro interazione. Operare all'interno del ciclo di un impianto produttivo.
- 2.3 Conoscere e saper gestire controlli e collaudi su un processo produttivo e sul prodotto.

UFC 3) TUTELA AMBIENTALE

Competenze associate

- 2.1 Conoscere cos'è l'inquinamento e riconoscere le origini di inquinanti e rifiuti.
- 2.2 Sulla base delle normative cogenti, saper individuare i metodi di smaltimento e trattamento di agenti inquinanti e rifiuti
- 2.3 acquisire consapevolezza dell'importanza della tutela ambientale, aumentare la sensibilità verso il risparmio energetico, inteso sia come utilizzo e sviluppo di fonti alternative di energia, che come riduzione dei consumi

UFC 4) COMMUNICATION LWS (listening, writing, speaking) Competenze associate

2.1 saper utilizzare la lingua inglese (scritta e parlata), nell'ambito lavorativo, per :

- studiare e aggiornare le proprie conoscenze nel settore tecnico (uso normative europee, manuali tecnici per l'installazione, la manutenzione, l'uso di macchine e impianti, ecc.),
- gestire situazioni di: colloqui di lavoro, ordini, commesse, contatti telefonici, marketing con l'estero,
- saper gestire corrispondenza, fax, mail, informazioni su internet, ecc

UFC 5) CAD

Competenze associate

3.1 Sapere gestire e produrre elaborati grafici in 2D e in 3D, mediante CAD, utilizzando i programmi AutoCAD ed Inventor, relativamente a:

- singoli pezzi meccanici ,
- complessivi ed esplosi

UFC 6) CAM

Competenze associate

4.1 Saper produrre programmi per l'esecuzione di pezzi meccanici da realizzare con macchine e centri di lavoro computerizzati (CNC)

4.2 Saper utilizzare software dedicati alla modellazione alla modellazione CAD/CAM;

4.3 Realizzare tramite macchine CNC un progetto effettuato attraverso l'uso del software CAM;