

Finanziato dal P.O.R. Programma Operativo Regionale FSE (Fondo Sociale Europeo) Umbria 2014-2020"

Ob. Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione Asse 1 "Occupazione" – Priorità di investimento 8.1 R.A. 8.5 e 8.2 R.A. 8.1

## AVVISO PUBBLICO PER IL RECLUTAMENTO DEGLI ALLIEVI Piano Formativo

### HEALTHY UMBRIA

#### Articolato in n. 3 percorsi formativi integrati

percorso n. 1:

titolo: **Tecnico per lo sviluppo dei sistemi di tracciabilità delle produzioni enogastronomiche umbre**

cod. SIRU FSE1420-20-1-82-130- AFC23D40

sede: Perugia- ore aula 450 - ore tirocinio 720

percorso n. 2:

titolo: **Health Food Specialist: nutraceutical, dietary and nutritional supplement solutions – Tecnico dell'alimentazione funzionale personalizzata a supporto della qualità della vita**

cod. SIRU FSE1420-20-1-82-130- EDA459B6

sede: Città di Castello- ore aula 450 - ore tirocinio 720

percorso n. 3:

titolo: **Analista di immagini biomedicali (Esperto di Image processing)**

cod. SIRU FSE1420-20-1-82-130- E28B0057

sede: Perugia - ore aula 450 - ore tirocinio 720

**Soggetto accreditato presso la Regione Umbria che realizza l'intervento** ATS Università dei Sapori soc. cons. a r.l. - FUTURO Consorzio Formazione Artigianato e Piccola Impresa – ASP G.O. Bufalini – Centro di Istruzione e Formazione Professionale

Questo avviso è pubblicato anche su [www.arpalumbria.it](http://www.arpalumbria.it)

#### Finalità e obiettivi del Piano formativo

La salute, il benessere e la qualità della vita delle persone sono tema di discussione a causa dei cambiamenti sociali e demografici e dell'aumento di malattie croniche, con la conseguente necessità di aumentare l'efficienza e la qualità nell'erogazione dei servizi sanitari.

C'è un ampio e crescente consenso sul fatto che ogni sforzo sistematico per affrontare le sfide connesse a salute e benessere della popolazione richieda, da un lato, l'uso intensivo delle tecnologie dell'informazione per supportare i nuovi e più agili modelli di cura e di assistenza sanitaria, dall'altro un

approccio preventivo serio.

Nella molteplicità di linee di sviluppo delineate dalla white economy, e delle suggestioni offerte dalla RIS3 della Regione Umbria, il progetto HEALTHY UMBRIA intende affrontare le dimensioni degli stili di vita, la diagnosi precoce, la sicurezza di ciò che mangiamo e beviamo.

Le necessità individuate sono confluite in un'offerta formativa volta a potenziare le competenze diffuse nel territorio in diversi contesti aziendali con duplice finalità:

- Offrire alle imprese figure professionali a supporto di processi di innovazione/rinnovamento e di sviluppo tecnologico e organizzativo
- Rispondere alle esigenze di qualificazione di figure professionali, nell'ambito delle aree strategiche del territorio umbro collaborando, in partenariato e con il supporto di una rete di attori del sistema educativo/formativo, socio-economico, istituzionale in veste di soggetto promotore.

Il punto di partenza è la constatazione della necessità di offrire soluzioni utili ad incrementare il valore assoluto dell'indice di "salute" della popolazione umbra, anche in considerazione del progressivo invecchiamento della stessa, con riferimento specifico alla sicurezza e tracciabilità dei cibi, alla disponibilità di azioni di screening e prevenzione sanitaria, e alla diffusione di consapevolezza circa la produzione, commercializzazione e corretta assunzione di Health Food, con particolare riferimento alla quota di popolazione over 75.

Le aziende umbre in grado di offrire soluzioni non mediche per la promozione della salute sono molteplici, perché coinvolgono l'ambito della produzione e trasformazione alimentare (ambito in cui l'Umbria vanta già esperienze e prodotti eccellenti), l'area trasversale degli Health food (con aziende di produzione, ma anche di commercializzazione e corretta informazione in riferimento al possibile uso paramedico in presenza di patologie), l'area delle tecnologie finalizzate a supportare la medicina e la telemedicina per la diagnosi di patologie

---

Tutti i percorsi formativi sono riservati a disoccupati/inoccupati, iscritti ad uno dei Centri per l'impiego della Regione Umbria di età inferiore a 30 anni.

Ciascun percorso prevede una fase di formazione teorico/pratica ed un tirocinio curricolare all'interno di un'impresa della durata di 720 ore (6 mesi) per un impegno non superiore alle 8 ore giornaliere e 120 ore mensili,

Per impegni giornalieri di formazione teorica superiori alle 6 ore verrà riconosciuto il rimborso delle spese di vitto.

La formazione teorica si svolgerà secondo le disposizioni regionali e nazionali anti-covid in modalità FAD sincrona ovvero, nel caso in cui la situazione epidemiologica lo consenta, presso le sedi di **Università dei Sapori S.c. a r.l. Via Fontivegge n°. 55 – 06124 Perugia - FUTURO Consorzio Formazione Artigianato e piccola impresa Via Fontivegge n°. 55 – 06124 Perugia - ASP GO Bufalini-Centro di Istruzione e Formazione Professionale, Via San Bartolomeo snc, 06012 Città di Castello PG**

I percorsi formativi integrati **saranno interamente gratuiti**; alle/agli allieve/i **verrà riconosciuta una indennità mensile relativa alla fase di tirocinio pari ad € 600 lordi**. L'importo dell'indennità è soggetto alle ritenute previste dalla normativa vigente in materia.

L'indennità di tirocinio non si configura come retribuzione da lavoro di qualsiasi natura, non instaurandosi un rapporto di lavoro né con Arpal Umbria né con la struttura ospitante.

La frequenza è obbligatoria ed ogni allievo per accedere al tirocinio dovrà aver frequentato almeno il 75 % delle ore di formazione teorica, e per essere ammesso all'esame finale dovrà aver frequentato almeno il 75 % delle ore complessive di formazione teorica e di tirocinio.

Al termine di ciascun percorso a coloro che avranno superato l'esame finale sarà rilasciata la seguente attestazione:

- **certificato di qualificazione professionale** ai sensi del sistema CERTUM di cui alla DGR n. 834/2016 e s.m.i. (nel caso in cui il progetto preveda **un profilo professionale già presente nel repertorio regionale umbro** delle qualificazioni e degli standard di processo);
- **attestato di frequenza con profitto** (nel caso in cui il **profilo non sia ancora presente nel repertorio regionale**).

**Percorso formativo n. 1 Tecnico per lo sviluppo dei sistemi di tracciabilità delle produzioni enogastronomiche umbre**

**Inizierà presumibilmente entro Maggio 2022**

### **Partecipanti e requisiti per l'ammissione**

Il corso è riservato a **n. 12 allievi dell'uno e dell'altro sesso** in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- titolo di studio: Tutti i diplomi scuola superiore di secondo grado;

Titolo preferenziale sarà il possesso dei seguenti diplomi di scuola secondaria:

Liceo classico

Liceo linguistico

Liceo scientifico opzione scienze applicate

Liceo delle scienze umane opzione economico-sociale

Istituto professionale per i Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Istituto professionale per Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto professionale per Servizi commerciali

Istituto tecnico in Amministrazione, Finanza e Marketing

Istituti tecnologici per i seguenti settori:

- Meccanica, Meccatronica ed Energia
- Trasporti e Logistica
- Elettronica ed Elettrotecnica
- Informatica e Telecomunicazioni
- Chimica, Materiali e Biotecnologie
- Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
- Costruzioni, Ambiente e Territorio

- per i cittadini/e extracomunitari/e documentazione comprovante il rispetto delle normative vigenti in materia di soggiorno in Italia

I citati requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso, cioè al 29/04/2022.

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a Università dei Sapori S.c. a r.l. Via Fontivegge n°. 55 – 06124 Perugia (PG), entro e non oltre le ore 23.59 del giorno 29/04/2022 con le modalità di seguito indicate

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di:

-prova scritta consistente in un Test psico- attitudinale, per valutare le attitudini e le abilità adeguate rispetto al profilo e ai contenuti del lavoro, alla quale potrà essere assegnato un punteggio di 50/100 punti.

-colloquio attitudinale e motivazionale al quale potrà essere assegnato un punteggio di **50/100 punti**.

Durante il colloquio verrà sondato il livello motivazionale di ciascun candidato rispetto al corso, alla partecipazione di questo fino alla data prevista di termine ed al futuro progetto professionale.

Potranno essere ammessi al colloquio un numero di candidati non superiore al triplo dei destinatari previsti nei singoli progetti e utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta.

**Percorso formativo n. 2 “HEALTH FOOD SPECIALIST: NUTRACEUTICAL, DIETARY AND NUTRITIONAL SUPPLEMENT SOLUTIONS – Tecnico dell’alimentazione funzionale personalizzata a supporto della qualità della vita**

Inizierà presumibilmente entro Maggio 2022

**Partecipanti e requisiti per l’ammissione**

Il corso è riservato a **n. 12 allievi dell’uno e dell’altro sesso** in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:  
- titolo di studio: qualsiasi diploma di laurea triennale o magistrale;

Costituirà titolo preferenziale a parità di punteggio il possesso dei seguenti titoli:

- 1) Corsi di laurea ex D.M. 270/04 o lauree di primo ciclo di ambito disciplinare equivalente, eventualmente conseguite ai sensi degli ordinamenti previgenti (DM 509/99 e Vecchio Ordinamento).

Denominazione del corso di studio	Classe
CHIMICA	L-27
SCIENZE BIOLOGICHE	L-13
BIOTECNOLOGIE	L-2
SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI	L-25
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO- ALIMENTARI	L-26
ECONOMIA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	L-26

- 2) Corsi di laurea a ciclo unico ex D.M. 270/04 e i corsi di laurea magistrale ex D.M. 270/04 di seguito indicati o lauree di secondo ciclo o ciclo unico di ambito disciplinare equivalente, conseguite ai sensi degli ordinamenti previgenti (D.M. 509/99 e Vecchio Ordinamento)

Denominazione del corso di studio	Classe
FARMACIA	LM-13
CHIMICA E TECNOLOGIA FARMACEUTICHE	LM-13
BIOTECNOLOGIE FARMACEUTICHE	LM-9
SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA	LM-61
BIOLOGIA	LM-6
BIOTECNOLOGIE MOLECOLARI E INDUSTRIALI	LM-8
SCIENZE CHIMICHE	LM-54
BIOTECNOLOGIE AGRARIE E AMBIENTALI	LM-7
TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI	LM-70

- per i cittadini/e extracomunitari/e documentazione comprovante il rispetto delle normative vigenti in materia di soggiorno in Italia

I citati requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso, cioè al 29/04/2022.

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a ASP GO Bufalini-Centro di Istruzione e Formazione Professionale, Via San Bartolomeo, 1, 06012 Città di Castello PG, entro e non oltre le ore 23.59 del giorno 29/04/2022 con le modalità di seguito indicate

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di:

- prova scritta alla quale potrà essere assegnato un punteggio complessivo di **50/100 punti** consistente in un test psico-attitudinale per valutare attitudini e tratti delle personalità dei candidati del tipo Big Five Questionnaire 2 della Giunti Psychometric on line con utilizzo del laboratorio informatico dell'ASP G.O. Bufalini

- colloquio motivazionale/attitudinale al quale potrà essere assegnato un punteggio non inferiore a **50/100 punti**.

Durante il colloquio verrà sondato il livello motivazionale di ciascun candidato rispetto al corso, alla partecipazione di questo fino alla data prevista di termine ed al futuro progetto professionale.

Potranno essere ammessi al colloquio un numero di candidati non superiore al triplo dei destinatari previsti nei singoli progetti e utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta.

### **Percorso formativo n. 3 ANALISTA DI IMMAGINI BIOMEDICALI (Esperto di image processing)**

**Inizierà presumibilmente entro Maggio 2022**

#### **Partecipanti e requisiti per l'ammissione**

Il corso è riservato a **n. 12 allievi dell'uno e dell'altro sesso** in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- titolo di studio: Diploma di laurea (1° livello) nelle seguenti aree:

- Sanitaria,
- Scientifico – Tecnologica
- Il progetto si intende aperto anche a coloro in possesso di laurea a ciclo unico nell'area medica.

Conoscenza della lingua inglese livello B 1 – Quadro europeo di Riferimento delle lingue da accertare mediante il superamento della prova scritta

- per i cittadini/e extracomunitari/e documentazione comprovante il rispetto delle normative vigenti in materia di soggiorno in Italia

I citati requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso, cioè al 29/04/2022.

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a FUTURO Consorzio Formazione Artigianato e piccola impresa – Via Fontivegge n°. 55 – 06124 Perugia, entro e non oltre le ore 23.59 del giorno 29/04/2022 con le modalità di seguito indicate.

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di:

- prove scritte alle quali potrà essere assegnato un punteggio complessivo di **50/100 punti** consistente in:

- 1) Test attitudinale che indaga il ragionamento astratto
- 2) Test a risposta chiusa per l'accertamento del possesso delle competenze di lingua inglese (livello B1 – Quadro Europeo di riferimento delle lingue)

- colloquio motivazionale/attitudinale al quale potrà essere assegnato un punteggio di **50/100 punti**.

In cui verrà sondato il livello motivazionale di ciascun candidato rispetto al corso, alla partecipazione di questo fino alla data prevista di termine ed al futuro progetto professionale.

Potranno essere ammessi al colloquio un numero di candidati non superiore al triplo dei destinatari previsti nei singoli progetti e utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta.

#### **Modalità di compilazione e di presentazione della domanda**

La domanda di iscrizione **va debitamente sottoscritta** e redatta in carta semplice ai sensi del DPR n. 445/2000 ed accompagnata da fotocopia chiara e leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità.

In essa il candidato dovrà dichiarare:

- generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale);
- indirizzo di residenza e domicilio
- recapito telefonico;
- indirizzo di posta elettronica/PEC
- cittadinanza;
- ove occorra permesso di soggiorno e data di scadenza;
- titolo di studio ( indicare anche data del conseguimento ed Istituto/Università);
- stato di disoccupazione/inoccupazione (iscrizione ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria- ai sensi del D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- eventuali riserve
- autorizzazione, a favore del Soggetto attuatore e di ARPAL Umbria a trattare i dati riportati nella domanda per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, dell'art. 13 REG (UE) 2016/679°

Inoltre ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 445/2000, "(...) i cittadini di stati non appartenenti all'Unione regolarmente soggiornanti in Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 limitatamente agli stati aderenti, alle qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero. (...)

Riguardo ai titoli di studio conseguiti all'estero, si dovrà produrre copia della documentazione originale con relativa dichiarazione di valore, traduzione giurata ed equiparazione  
Alla domanda possono essere allegati un curriculum studi e attività lavorative svolte, nonché altra documentazione utile ai fini dell'ammissione al corso.

**I modelli per la stesura della domanda** sono disponibili presso:

**Università dei Sapori S.c. a r.l.** Via Fontivegge n°. 55 – 06124 Perugia (PG), Tel. 0755729935 o scaricabili dal sito [www.universitadeisapori.it](http://www.universitadeisapori.it)

**Asp G.O. Bufalini**, Via San Bartolomeo snc, 06012 Citta' Di Castello (PG), Tel. 075/8554245 o scaricabili dal sito [www.gobufalini.it](http://www.gobufalini.it)

**FUTURO Consorzio Formazione Artigianato e piccola impresa**, Via Fontivegge n°. 55 – 06124 Perugia,(PG), Tel 075 5173143 o scaricabile dal sito [www.futuroformazione.it](http://www.futuroformazione.it)

La domanda può essere presentata nelle seguenti modalità:

- a mano
- a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. La domanda si considera prodotta in tempo utile qualora spedita entro il termine perentorio sopra indicato a pena di esclusione; a tal fine farà fede la data e il timbro apposti dall'ufficio postale, avendo cura che risulti anche l'ora di spedizione.
- a mezzo Pec- posta elettronica certificata agli indirizzi specificati nella seguente tabella. I documenti trasmessi mediante PEC, per garantire la piena leggibilità, devono essere in formato PDF.
- a mezzo portale dedicato, solamente per il percorso "Analista di immagini biomedicali (Esperto di Image processing)" utilizzando apposite credenziali generate nel sito [www.futuroformazione.it](http://www.futuroformazione.it).

Titolo Percorso formativo	Ente	Modalità
Tecnico per lo sviluppo dei sistemi di tracciabilità delle produzioni enogastronomiche umbre	<b>Università dei Sapori S.c. a r.l.</b> <a href="http://www.universitadeisapori.it">www.universitadeisapori.it</a>	Tramite PEC <a href="mailto:universitadeisapori@pec.it">universitadeisapori@pec.it</a>
Health Food Specialist: Nutraceutical, Dietary And Nutritional Supplement Solutions, Tecnico dell'alimentazione funzionale personalizzata a supporto della qualità della vita	<b>ASP G.O. BUFALINI</b> - <a href="http://www.gobufalini.it">www.gobufalini.it</a>	Tramite PEC <a href="mailto:gobufalini@pcert.postecert.it">gobufalini@pcert.postecert.it</a>

Analista di immagini biomedicali (Esperto di image processing)	<b>FUTURO Consorzio</b> Formazione Artigianato e piccola impresa www.futuroformazione.it	Tramite PEC <a href="mailto:consorziofuturo@pec.it">consorziofuturo@pec.it</a> Tramite il Portale www.futuroformazione.it
--	--	--

Il Soggetto attuatore non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni causata da inesatta indicazione del recapito oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo, o per eventuali disguidi o ritardi postali/telegrafici o imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

### Modalità di selezione dei candidati

L'ammissibilità dei candidati è a cura del Soggetto attuatore, che procederà alla verifica del possesso individuale dei requisiti formali richiesti. I candidati non ammessi alla selezione saranno avvisati a mezzo telegramma, raccomandata con ricevuta di ritorno, PEC.

La selezione degli allievi è a cura di un'apposita commissione nominata da ARPAL Regione Umbria secondo la normativa vigente e si svolgerà ai sensi di quanto disposto con DD n. 222 del 2/3/21 ARPAL Umbria (pubblicata sul portale ARPAL Umbria) da remoto nel rispetto delle disposizioni nazionali e regionali anti-covid a mezzo utilizzo piattaforma Meet.

La data, l'ora e la modalità di svolgimento delle prove saranno comunicate a cura del Soggetto attuatore almeno **15 giorni** prima agli/alle interessati/e sui siti internet, come segue:

Per il percorso **“Tecnico per lo sviluppo dei sistemi di tracciabilità delle produzioni enogastronomiche umbre”** sul sito [www.universitadeisapori.it](http://www.universitadeisapori.it)

Per il percorso **“Health Food Specialist: Nutraceutical, Dietary And Nutritional Supplement Solutions, Tecnico dell'alimentazione funzionale personalizzata a supporto della qualità della vita”** sul sito [www.gobufalini.it](http://www.gobufalini.it)

Per il percorso **“Analista di immagini biomedicali (Esperto di image processing)”** sul sito [www.futuroformazione.it](http://www.futuroformazione.it)

**TALE PUBBLICAZIONE HA VALORE DI NOTIFICA A TUTTI GLI EFFETTI, SENZA ULTERIORE OBBLIGO DI COMUNICAZIONE**

Il Soggetto attuatore ai sensi di quanto previsto dalla D.D. n. 179 del 14/02/2022 ARPAL Umbria, provvederà a verificare tutti i requisiti di accesso dei candidati ammessi.

I candidati dovranno presentarsi alle prove muniti di idoneo e valido documento di riconoscimento e la mancata o ritardata presentazione nel luogo e nell'ora stabiliti sarà causa di esclusione dalla selezione.

L'elenco degli ammessi al percorso sarà pubblicato nel sito web del Soggetto attuatore e nello specifico come di seguito:

Per il percorso **“Tecnico per lo sviluppo dei sistemi di tracciabilità delle produzioni enogastronomiche umbre”** sul sito [www.universitadeisapori.it](http://www.universitadeisapori.it)

Per il percorso **“Health Food Specialist: Nutraceutical, Dietary And Nutritional Supplement Solutions, Tecnico dell'alimentazione funzionale personalizzata a supporto della qualità della vita”** sul sito [www.gobufalini.it](http://www.gobufalini.it)

Per il percorso **“Analista di immagini biomedicali (Esperto di image processing)”** sul sito [www.futuroformazione.it](http://www.futuroformazione.it)

**senza ulteriore obbligo di comunicazione e sarà pertanto cura dei candidati informarsi sull'esito.**

**La suddetta pubblicazione ha pertanto valore di notifica a tutti gli effetti**

Il presente Avviso pubblico è stato redatto ai sensi della legge n. 125 del 10/4/91 "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro".

Il Healthy Umbria è stato approvato con Determinazione Dirigenziale del Servizio Offerta Integrata delle Misure di Apprendimento n. 807 del 12/07/2021 ARPAL Regione Umbria .

Si prende visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali di seguito riportata e redatta ai sensi dell'art. 13 REG (UE) 2016/679.

Perugia li

**Arpal Umbria**

**Per l'ATS**