

Acquisti e appalti nella PA: 13 corsi on line a partire dal 18 novembre

Tredici nuovi webinar su **acquisti e appalti nella Pubblica Amministrazione**. E' un'iniziativa promossa dalla **Città metropolitana di Torino** con il supporto del **Consip**, la società del **Ministero dell'Economia e delle Finanze** che opera come centrale acquisti della PA, in collaborazione con l'**ANCI**, rivolta ad amministratori e dipendenti degli Enti locali piemontesi.

Al centro degli incontri le ultime novità normative e le misure introdotte dal PNRR, il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza.

Per poter partecipare, occorre registrarsi ai singoli appuntamenti. Dopo la registrazione, gli iscritti riceveranno via mail le coordinate per collegarsi in autonomia agli incontri.

Sono tre gli appuntamenti già calendarizzati: 18 e 23 novembre e 1° dicembre 2021.

L'incontro del 18 novembre, che si svolgerà dalle 9 alle 12,30 tratterà di "Appalti pubblici ed il PNRR: il quadro normativo", con l'introduzione di Mario Lupo, della Direzione Sviluppo Economico RUP PINQUA CmTO, Donata Rancati, dirigente della Centrale unica appalti e contratti della Città metropolitana di Torino, sul quadro normativo, "la convenzione tipo per il supporto agli Enti locali". Le conclusioni saranno affidate al Vice sindaco della Città metropolitana Roberto Montà.

Il 23 novembre si parlerà di "MEPA, la trattativa diretta", con Silvia Baietto della Centrale unica appalti e contratti Città Metropolitana di Torino e Vania Rostagno, key account

manager della Divisione Promozione e Gestione strumenti di acquisto di Consip.

Le stesse relatrici condurranno l'incontro del primo dicembre dedicato a "RDO al prezzo più basso."

CCIAA Torino: Al via la formazione Savor Piemonte per l'agroalimentare che vende all'estero

Canada, Stati Uniti, Thailandia, Singapore, Regno Unito, Svizzera, Danimarca, Repubblica Ceca, Francia e Germania: sono questi i paesi target al centro della programmazione del progetto Savor Piemonte, realizzato dalla Camera di commercio di Torino per le aziende piemontesi dei settori alimenti e bevande.

La prima fase del progetto prevede un'intensa programmazione di incontri di formazione **al via domani 23 settembre 2021**. Tra i temi trattati, l'analisi delle opportunità e la normativa alimentare in ciascun mercato, l'etichettatura e il packaging, gli adempimenti doganali, la comunicazione internazionale d'impresa. Già 120 imprese hanno aderito al programma, ma gli appuntamenti sono aperti gratuitamente a tutti. Obiettivo: creare un vero e proprio catalogo di eccellenze piemontesi agroalimentari da proporre ai più influenti buyer esteri.

*“Come Camera di commercio di Torino possiamo mettere a disposizione delle imprese non solo formazione e consulenza, ma anche un’ampia rete di contatti internazionali per guidarle alla conquista di nuovi mercati– spiega **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – Invitiamo pertanto gli imprenditori agroalimentari, anche alla prima esperienza di export, a mettersi in gioco con noi, per soddisfare una domanda di Made in Italy che in questi anni non è mai venuta meno, nemmeno durante l’emergenza, e che continua a crescere: nel primo semestre 2021 l’incremento è stato di oltre il 50% rispetto allo stesso periodo di 5 anni fa”.*

Il mercato alimentare nel mondo

Secondo le recenti analisi condotte da Euromonitor International Ltd. (società leader nel campo delle ricerche di mercato), nel 2020 il valore del mercato globale dei prodotti alimentari confezionati e delle bevande ammontava a circa **3.521 miliardi di euro**.

Nello stesso anno, l’**Asia** rappresentava il **33,1%** del mercato globale con i suoi 1.164 miliardi di euro, seguita dall’Europa (Russia e Turchia incluse) con 1.012,3 miliardi di euro (28,8%), dal Nord America con 733,1 miliardi di euro (20,8%), dall’America Latina con 331,6 miliardi di euro (9,4%) e dall’Africa e Medio Oriente con 279,9 miliardi di euro (7,9%).

Asia, Europa e Nord America rimangono a tutt’oggi le aree maggiormente attrattive per le imprese operanti nel settore agroalimentare e che guardano all’estero per lo sviluppo del proprio business, nonché una destinazione privilegiata per i prodotti Made in Italy.

Il Piemonte

Le imprese piemontesi dell'industria alimentare e delle bevande esportano annualmente (anno 2020) merci **per 6 miliardi di euro**, di cui il 35% rappresentato dalle bevande. Nel primo semestre 2021 l'export ha già raggiunto i 3,1 miliardi di euro. Nel primo semestre 2021 il Piemonte ha esportato complessivamente merci per oltre 24 miliardi, registrando una crescita del +11% rispetto allo stesso periodo di 5 anni fa (I semestre 2016) Nel primo trimestre 2021 il Piemonte ha già esportato merci per oltre 1,5 miliardi, registrando una crescita del **+50,7%** rispetto allo stesso periodo di 5 anni fa (II trimestre 2016) e del +15,1% rispetto al II trimestre 2020.

Il calendario degli incontri on-line

Giovedì 23 settembre 2021, ore 14:45

Focus **Canada e Stati Uniti** (parte prima: aspetti commerciali)

Giovedì 30 settembre 2021, ore 10:45

Focus **Thailandia e Singapore**

Giovedì 7 ottobre 2021, ore 14:45

Focus **Stati Uniti** (parte seconda: aspetti normativi)

Martedì 12 ottobre 2021, ore 14:45

Focus **Regno Unito e Svizzera**

Giovedì 14 ottobre 2021, ore 14:45

Focus **Danimarca e Repubblica Ceca**

Martedì 19 ottobre 2020, ore 14:45

Focus **Francia e Germania**

I partner

Ampia la platea di partner qualificati che contribuiranno a supportare le imprese piemontesi durante tutto il percorso: dal **Laboratorio Chimico** della Camera di commercio di Torino, alle **Camere di Commercio Italiane all'Estero e Miste** ai principali centri di formazione universitaria piemontese. Per la prima volta riuniti in un unico progetto, **Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo metteranno a disposizione delle imprese del territorio il proprio patrimonio di conoscenza e le proprie competenze tecniche per aiutarle a raggiungere in modo efficace i propri obiettivi di crescita internazionale.

Investire nella formazione di

terzo livello, al Polito conviene: i master aiutano a migliorare la condizione lavorativa

Investire in formazione post-laurea, per specializzarsi o per aggiornarsi, è una scelta che si è dimostrata vincente anche – e forse soprattutto – per sfruttare al meglio le restrizioni e i rallentamenti legati alla pandemia: il **VI Report sul Profilo e sulla Condizione occupazionale dei diplomati di master di AlmaLaurea** evidenzia che il tasso di occupazione e le retribuzioni di chi ha ottenuto questo titolo si confermano superiori a quelli dei laureati.

Il Report sulla Condizione occupazionale a un anno dalla conclusione del Master ha riguardato un campione di **205 Diplomati nel 2019 della Scuola Master e Formazione permanente del Politecnico di Torino**, contattati a un anno dal conseguimento del titolo: 15 di primo livello e 190 di secondo livello. Il loro **tasso di occupazione** è complessivamente pari al 93,6%: 77,8% per i diplomati di master di primo livello e 95,0% per i diplomati di secondo livello.

Il 40,5% degli occupati (16,7% tra i diplomati di master di primo livello e 42,5% tra quelli di secondo livello) **prosegue l'attività intrapresa prima del conseguimento del master**, mentre il 25,3% ha dichiarato di avere cambiato lavoro dopo il conseguimento del titolo (33,3% tra i diplomati di primo livello e 24,7% tra quelli di secondo livello); il 34,2% degli occupati si è inserito nel mercato del lavoro solo al termine del master (50,0% tra i diplomati di primo livello e 32,9% per quelli di secondo livello).

Tra coloro che proseguono il lavoro iniziato prima del conseguimento del titolo, il 90,6% ha riscontrato un **miglioramento nella propria posizione lavorativa** grazie al conseguimento del master (100,0% tra i diplomati di primo livello e 90,3% tra quelli di secondo livello) e, tra questi, il miglioramento riguarda soprattutto lo sviluppo di nuove competenze professionali, mentre tra chi ha iniziato l'attuale attività lavorativa dopo il conseguimento del titolo il 66,0% ritiene che il master abbia avuto un **ruolo determinante per trovare lavoro** (80,0% per i diplomati di primo livello e 64,3% per quelli di secondo livello) andando a caratterizzare in modo più definito il proprio profilo professionale.

Per completare il quadro, gli ultimi elementi da sottolineare sono che il **settore dell'industria** assorbe il 79,6% dei diplomati e quello dei servizi il restante 19,4% e che il **94,9% ha un'occupazione nel Nord Italia**.

Molto positivi anche i dati relativi al **Profilo dei diplomati di Master del 2020 del Politecnico di Torino**, che derivano dall'analisi di un campione di 219 studenti che hanno ottenuto il titolo, di cui 38 di primo livello e 181 di secondo livello – su un totale di 6.405 di primo livello e 5.186 su 16 Università italiane – e possono aiutare ad orientare una scelta considerata da molti laureati un'ulteriore investimento di tempo e di denaro da valutare con attenzione. Tra le motivazioni per l'iscrizione al master, la **possibilità di acquisire competenze professionali** è considerata decisamente importante dall'85,4% degli intervistati, le **prospettive di diretto inserimento nel mondo del lavoro** lo sono state per il 74,1%, mentre la possibilità di ottenere una borsa di studio ha inciso per la scelta del 27,3% dei diplomati ai master di

primo livello, per i diplomati di master di secondo livello nel 52,5%.

Ciò che emerge con chiarezza dai neo diplomati nei corsi di Master offerti dal Politecnico è comunque la soddisfazione per l'esperienza appena conclusa: il 57,5% esprime un giudizio decisamente positivo per gli argomenti trattati nel corso. Ulteriore conferma di questa soddisfazione, **il 76,4% dei diplomati di master dichiara che, potendo tornare indietro al momento della scelta, si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso di master e presso lo stesso ateneo.**

Il Direttore della Scuola Master – il professor Paolo Neirotti – ha commentato questi risultati asserendo che *“L'interpretazione delle statistiche di Alma Laurea ci dicono che in un ateneo come il Politecnico di Torino, i Master sono uno strumento con cui ingegneri, architetti, designer e pianificatori urbani si avvicinano a ruoli e professioni dove l'innovazione tecnologica richiede un innalzamento ed un diverso mix di competenze tecniche. Tuttavia, la nostra tradizione nei Master “politecnici” guarda anche a percorsi formativi capaci di qualificare e riconvertire laureati provenienti da altre discipline su tematiche profondamente legate ai cambiamenti tecnologici, economici e sociali che stiamo affrontando”.*

Alimentare, esperti di arte bianca: al via il nuovo corso di Cef Publishing

Durante questo anno e mezzo di pandemia e di conseguenti lockdown, gli italiani hanno cercato ristoro in cucina, dove hanno imparato a mettere letteralmente le mani in pasta, dedicandosi sempre più spesso alla produzione di pane, focacce e dolci fatti in casa. Nel 2020 infatti gli italiani si sono scoperti, giocoforza, come chef domestici e lo hanno fatto anche con piacere e soddisfazione, un trend destinato a crescere anche nei prossimi anni nonostante le riaperture di ristoranti e bar.

In questo scenario favorevole al “fare”, all’acquisizione delle necessarie competenze tecniche e all’attenzione alle materie prime, al benessere e all’educazione alimentare, si inserisce il corso per Esperti di Arte Bianca proposto da Cef Publishing , corso che arricchisce il catalogo di offerte formative a distanza nell’area Food, per incontrare l’interesse di chi, anche partendo da una semplice passione, si veda proiettato in una dimensione professionale in questo ambito.

Cef è una società del Gruppo Ebanò fondata e guidata dal Presidente di Piccola Industria e Vice Presidente nazionale di Confindustria Carlo Robiglio. Il Gruppo, con 9 società controllate, 15 partnership produttive, più di 250 dipendenti e collaboratori, tramite la controllata Cef Publishing, è anche certificata dal programma Elite di Borsa Italiana per i requisiti di affidabilità e trasparenza richiesti dai principali investitori istituzionali. Ha vinto per la seconda volta consecutiva il “Best Managed Companies”, iniziativa promossa da Deloitte per supportare e premiare le aziende italiane eccellenti per capacità organizzativa.

Il corso offre la possibilità di acquisire le competenze necessarie per operare in una varietà ampia di realtà professionali: dalle aziende artigianali o industriali (dalle piccole panetterie ai grandi panifici), ai reparti panetteria e pasticceria di un supermercato, fino alle caffetterie e ai locali iperspecializzati in menù creativi che fanno del pane e dei prodotti da forno il proprio alimento centrale. E ancora aziende alimentari che producono e distribuiscono pane confezionato a lunga conservazione oppure prodotti da forno freschi o precotti e infine pizzerie dove mettere a frutto la propria capacità come pizzaioli.

Partendo dall'analisi delle materie prime legate alla panificazione e al loro corretto uso, si arriva a padroneggiare le metodologie di impasto e lievitazione, le tecniche di produzione e cottura fino alla realizzazione di ricette tradizionali e innovative europee ed extra europee, per diventare esperti di Arte Bianca, competenti anche nella gestione di un'attività in proprio, grazie a moduli formativi sul food costing, strategie di marketing e digital marketing e a quelli per l'Haccp e per la Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Composto da 12 unità didattiche, il corso si sviluppa sulla piattaforma Social Learning Cef, accessibile anche tramite app per mobile, per studiare in modo interattivo, inserendo segnalibri, video e commenti per condividerli con la comunità di apprendimento, svolgendo online esercizi di autovalutazione, eseguendo verifiche con puntuale feedback da parte dei docenti, confrontandosi con loro e con tutor di supporto. In più, il corso si avvale di contenuti video in realtà aumentata Ar fruibili attraverso l'app New learning Cef disponibile su Google play e Apple Store. Si tratta di video di approfondimento sulla didattica, messi a punto con la collaborazione preziosa di due nomi d'eccellenza nel campo della panificazione, autori dei testi e consulenti scientifici di tutto il corso: Piernigorgio Giorilli, autore di pubblicazione sul tema oltre che, tra gli altri titoli, fondatore e responsabile italiano della sezione Ambassadeurs du Pain Italia e Michela Giorilli, tecnico di laboratorio

chimico biologico, docente ed esperta di prodotti da forno, membro fondatore e segretario della sezione Ambassadeurs du Pain Italia.

Inoltre videoricette realizzate per Corsicef da Sara Moalli. Food influencer, vincitrice dell'ottava edizione di Bake Off Italia, laureata in interior design a Milano coltiva da sempre la passione per la cucina e oltre a una spiccata dote per la realizzazione di dolci e biscotti, ama mettere le "mani in pasta" e i lievitati per lei non hanno segreti. E per facilitare il corsista nella comprensione dei processi che stanno alla base della panificazione (fondamentali anche per la buona riuscita dei prodotti) si aggiungono videoclip con la partecipazione di Antonio Colasanto, dottorando in chimica degli alimenti all'Università del Piemonte Orientale e finalista nella decima edizione 2021 di Masterchef Italia.

Il programma che viene proposto dal Centro Europeo di Formazione garantisce la massima sicurezza e libertà di gestione dei tempi per i corsisti che possono organizzare lo studio parallelamente a eventuali impegni lavorativi. Sono infatti molti gli iscritti ai Corsi Cef che conciliano lo studio con il lavoro in prospettiva di un cambiamento professionale o di una scelta di aggiornamento continuo che possa pertanto migliorarne la posizione lavorativa.

Un'ulteriore opportunità di formazione quindi che, in linea con le reali richieste del mercato del lavoro, si rivolge sia a coloro che vogliono scegliere una opzione formativa altamente professionalizzante ottimizzando i tempi di apprendimento e mettere subito in pratica le competenze acquisite, sia per chi è un semplice appassionato della materia, ma desidera ugualmente approfondire le proprie conoscenze.

Foraz (Cnvv) e UniPO organizzano corso di alta formazione: “Diritto e tecnica delle produzioni agro-alimentari”

Foraz, il consorzio di formazione professionale che fa capo a Confindustria Novara Vercelli Valsesia (Cnvv), in collaborazione con l'Università del Piemonte orientale e con il coordinamento del prof. Vito Rubino, organizza un corso di alta formazione in “Diritto e tecnica delle produzioni agro-alimentari”, rivolto a tutti coloro che operano nel settore alimentare o che producano materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti (i cosiddetti “Moca”).

Gli incontri presenteranno le disposizioni della legislazione alimentare, implementando le conoscenze in campo tecnico e giuridico e fornendo spunti operativi per la gestione delle attività. Le figure professionali interessate sono molteplici: dagli operatori del settore (responsabili Haccp, responsabili e addetti al controllo qualità, responsabili affari regolatori, dirigenti di stabilimento, amministratori), ai consulenti, ai responsabili e agli addetti dei laboratori di analisi, agli addetti alle certificazioni di prodotto in ambito agroalimentare e Moca.

Le lezioni si svolgeranno on line, il venerdì pomeriggio, tra giugno e ottobre 2021, ma sono previste anche sessioni in presenza per consentire esercitazioni pratiche. Il programma prevede i seguenti moduli: sicurezza alimentare; comunicazione

commerciale e rapporto con i consumatori; regimi specifici per determinate categorie di prodotti; nutraceutica e nuove tecnologie per la produzione di alimenti; profili giuridici e responsabilità dell'Osa; materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Le aziende che aderiranno all'intero percorso o iscriveranno più di un partecipante avranno un sconto del 10%. Foraz, a cui si può richiedere il programma dettagliato di ciascun modulo e a cui devono essere inviate le adesioni entro il 28 maggio 2021, si occuperà gratuitamente anche della stesura del piano per finanziare il corso con i voucher di Fondimpresa.

Torino. Cittadinanza e apprendimento permanente: l'offerta formativa dei CPIA

I Centri provinciali per l'istruzione degli adulti sono istituzioni scolastiche a cui la legge attribuisce la stessa autonomia delle altre scuole, sono dotati di organico e di un proprio assetto didattico e organizzativo.

'Cittadinanza e apprendimento permanente. L'offerta formativa dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti di Torino' è il focus sull'offerta formativa dei CPIA di Torino e sulle modalità di collaborazione con gli istituti scolastici di ogni ordine e grado e con gli attori del territorio.

Il webinar, promosso dall'assessorato all'Istruzione della Città di Torino, **si terrà online venerdì 7 maggio dalle ore 15 alle 17**. La partecipazione è gratuita ed è richiesta l'iscrizione <https://tinyurl.com/Tcpia>

I CPIA offrono programmi che corrispondono all'istruzione di base fino al completamento dell'istruzione obbligatoria oltre a corsi di lingua per immigrati.

L'offerta nel sistema di istruzione degli adulti comprende:

- percorsi di I livello finalizzati al conseguimento del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e della certificazione attestante le competenze di base acquisite al termine dell'istruzione obbligatoria nell'istruzione professionale e tecnica;
- percorsi di II livello (agiscono in sussidiarietà con le istituzioni scolastiche di livello secondario superiore) finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica;
- percorsi di alfabetizzazione e di apprendimento della lingua italiana per adulti stranieri finalizzati al conseguimento di un titolo attestante il raggiungimento di un livello di conoscenza della lingua italiana.

Ogni cittadino ha diritto a formarsi e può farlo attraverso percorsi di apprendimento formale, non formale e informale. L'integrazione di tutte le dimensioni dell'apprendimento è una priorità europea e nazionale che si attua attraverso il riconoscimento di competenze e conoscenze acquisite in contesti diversi e richiede la collaborazione e la costruzione di reti tra scuole, enti di formazione, università, centri territoriali per l'istruzione degli adulti, servizi per il lavoro, rappresentanze sindacali, sistema camerale e imprenditoriale.

“Verso i CPIA la Città ha le stesse competenze che la legge

gli assegna nei confronti delle scuole statali del primo ciclo. I CPIA rappresentano per i territori in cui sono collocati un'opportunità per acquisire le conoscenze e le competenze richieste dal mondo del lavoro e per favorire l'inclusione e la coesione sociale" sottolinea Antonietta Di Martino, assessora all'Istruzione del Comune di Torino.

L'apprendimento permanente è al centro di raccomandazioni internazionali per mantenere aggiornate le competenze degli individui, aumentare le opportunità occupazionali e per favorire la loro piena realizzazione, la cittadinanza attiva e la qualità della vita. La pandemia da Covid-19 ha avuto un profondo impatto su milioni di persone che hanno perso il lavoro o hanno subito perdite significative di reddito. Molti dovranno acquisire nuove competenze e passare a nuovi posti di lavoro in un settore economico diverso, altri dovranno apprendere ulteriori abilità per mantenere il proprio impiego.

I CPIA, in quanto rete territoriale di servizio del sistema di istruzione, possono rappresentare un punto di riferimento – per quanto di competenza – per la realizzazione di azioni di accoglienza, orientamento e accompagnamento rivolte alla popolazione adulta, con particolare riferimento ai gruppi svantaggiati, finalizzate a fornire un sostegno alla costruzione di propri percorsi di apprendimento, a sostenere il riconoscimento dei crediti formativi e la certificazione degli apprendimenti comunque acquisiti e a favorire la fruizione di servizi di orientamento lungo tutto il corso della vita.

I percorsi di istruzione sono organizzati in modo da consentire la personalizzazione dell'iter scolastico sulla base di un 'patto formativo' individuale, definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze, ossia attraverso la valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia

individuale.

All'incontro parteciperanno **Antonietta Di Martino**, assessora all'Istruzione della Città di Torino, **Barbara Azzarà**, consigliera delegata all'Istruzione della Città Metropolitana di Torino, **Ludovico Albert**, presidente della Fondazione per la Scuola della Compagnia di San Paolo, **Tecla Rivero**, dirigente USR Piemonte ambito territoriale Torino, **Mari Rosaria Roberti**, dirigente USR Piemonte, e i **dirigenti scolastici dei CPIA di Torino**.

Il programma è disponibile sul sito web dei Servizi educativi della Città di Torino

Consiglio regionale: Educazione finanziaria per le scuole

L'Osservatorio regionale sui fenomeni di usura, estorsione e sovraindebitamento, presso il Consiglio regionale, organizza, insieme al Centro Unesco di Torino, il corso di formazione *"Principi e metodi di un'educazione finanziaria per il XXI secolo: credito o usura?"*.

Il corso, che si tiene online a causa delle restrizioni sanitarie derivanti dalla pandemia, si svolge attraverso tre appuntamenti di **lunedì: 29 marzo e 12 aprile** (dalle ore **15** alle **17**) e il **26 aprile**, in forma laboratoriale (dalle **15** alle **18**).

Porteranno il saluto del Consiglio regionale i consiglieri

componenti dell'Udp, **Giorgio Bertola** e **Gianluca Gavazza**.

Il corso è destinato ai docenti degli istituti superiori del Piemonte per consentire agli insegnanti di:

- saper trasmettere i concetti di finanza buona e finanza cattiva, credito, usura;
- approfondire il fenomeno dell'usura, la sua storia, le sue interazioni socioculturali;
- saper indirizzare gli studenti a trovare soluzioni a problemi di dipendenza e necessità di denaro "facile" derivati da: ludopatia, droga, bisogni al di sopra delle proprie possibilità.

Il corso è coerente con l'obiettivo 1 dell'Agenda Onu 2030 e, cioè, "sconfiggere la povertà".

Aperte le iscrizioni per il nuovo executive master del Polito

L'estrazione del marmo dalle cave in montagna rappresenta una tra le più rischiose attività minerarie: l'esigenza di aumentare i livelli di sicurezza durante tutta la filiera

estrattiva rappresenta sempre di più una sfida ingegneristica da cui non si può prescindere.

L'Executive Master in Ingegneria Mineraria applicata alle Cave di Pietre Ornamentali proposto dalla Scuola Master del Politecnico di Torino nasce così dall'esigenza di rispondere alla crescente domanda del mercato del lavoro di figure professionali specializzate nel settore dell'ingegneria mineraria, ad oggi difficili da reperire.

La formazione specifica di professionisti del settore delle cave di Pietre Ornamentali rappresenta un'opzione importante per il futuro di questo settore e una scelta strategica dal punto di vista occupazionale: un percorso formativo che potrà contribuire a mantenere e riaffermare il ruolo di primo piano che svolge l'Italia nel panorama internazionale di questo settore che non conosce crisi.

La leadership italiana in questo segmento di mercato è il risultato dell'impegno e della lunga tradizione che possono vantare imprese, studi di ingegneria ed enti pubblici che in Italia si occupano di Ingegneria Mineraria, che hanno contribuito alla valorizzazione delle risorse del sottosuolo e allo sviluppo di competenze gestionali e tecniche riconosciute a livello internazionale e che parteciperanno con contributi teorici e pratici alla formazione degli studenti.

Sul modello dei principali Executive Master europei, attraverso la presentazione e l'analisi delle innovazioni scientifiche e tecnologiche nel settore estrattivo e delle fondamentali competenze richieste al personale tecnico, il

programma mira a formare figure professionali tecniche altamente specializzate nel campo dell'ingegneria mineraria.

Il Master, oltre a fornire i fondamenti delle diverse discipline che afferiscono all'Ingegneria Mineraria, fornirà importanti contenuti applicativi che consentiranno ai partecipanti di acquisire le competenze pratiche in grado di completare la formazione di differenti figure professionali particolarmente ricercate nel settore estrattivo delle Pietre Ornamentali.

Il corso vedrà la partecipazione congiunta di docenti del Politecnico di Torino e di esperti tecnici esterni del settore estrattivo delle Pietre Ornamentali in collaborazione con la Fondazione Marmo Onlus e si concluderà con lo svolgimento di un tirocinio formativo di 120 ore presso aziende minerarie del comparto delle Pietre Ornamentali o presso uno Studio di Ingegneria o Enti Pubblici di pianificazione e controllo delle attività minerarie.

Il corso avrà un numero massimo di 12 partecipanti, si svolgerà part time presso il campus della Fondazione Marmo onlus a Carrara da maggio a ottobre 2021, per un totale di 180 ore di lezione, fruibili anche a distanza in modalità online, e 120 ore di tirocinio presso enti e aziende del settore. **Le iscrizioni sono aperte fino al 21 aprile 2021 alle ore 13.**

Coordinatore del Master è il professor **Pierpaolo Oreste** del Dipartimento di Ingegneria dell'Ambiente, del Territorio e delle Infrastrutture DIATI.

“Diventiamo cittadini europei”, corso per insegnanti

I piani messi a punto a livello europeo per contrastare l'emergenza Covid 19 e l'iter per l'ingresso di nuovi Stati nell'Unione sono i temi del seminario rivolto agli insegnanti nell'ambito del concorso per studenti degli istituti superiori del Piemonte “Diventiamo cittadini europei”, organizzato dalla Consulta regionale europea in collaborazione con l'Ufficio scolastico regionale e l'Ufficio del Parlamento europeo a Milano.

Il corso di aggiornamento, che si è svolto oggi in streaming ed è giunto alla 24° edizione, fornisce ai docenti gli strumenti per preparare gli studenti sugli argomenti oggetto del concorso, che, con 36 edizioni alle spalle, si propone di formare le giovani generazioni per promuovere la cittadinanza europea e migliorare le condizioni per la partecipazione civica democratica all'Unione europea.

“Oggi più di prima, a causa dell'emergenza sanitaria ed economica dovuta alla pandemia, l'Europa è al centro della nostra vita sociale e politica – dichiara il vicepresidente del Consiglio **Francesco Graglia**, delegato alla Consulta -. L'impiego adeguato delle ingenti risorse economiche messe in campo dall'Unione, il confronto e la sinergia tra i diversi Paesi nella lotta al Covid, la sempre più urgente necessità di politiche condivise, sono solo alcuni aspetti che ci indicano quanto sia imprescindibile un 'percorso europeo' che veda protagonista anche il mondo della scuola”.

“Per diventare cittadini consapevoli è fondamentale il ruolo formativo degli insegnanti – sottolinea il consigliere segretario delegato **Michele Mosca** – . Questo corso è l’occasione per un confronto costruttivo che possa essere alla base di un insegnamento anche critico sul funzionamento dell’UE. Basti pensare alla difficoltà di una risposta e di una strategia unica e coordinata degli Stati membri di fronte al Covid-19 o alle problematiche legate all’allargamento dell’Unione Europea e al relativo dibattito sui criteri di adesione. Temi che vanno affrontati con realismo e lungimiranza”.

Al seminario, condotto dal professor **Giuseppe Porro** dello Iuse, sono intervenuti i professori **Francesco Costamagna** e **Giuseppe Bertola**, dell’Università degli Studi di Torino, **Federico Casolari**, Università di Bologna, e **Cesare Onestini**, direttore dell’European Training Foundation.

Dal 1° marzo i mediatori culturali negli uffici delle Entrate di Torino e Rivoli

Un gruppo di mediatori culturali per facilitare gli utenti di origine straniera nell’approccio con la Pubblica Amministrazione: è il servizio che sarà offerto dal prossimo 1° marzo negli Uffici territoriali di Torino e di Rivoli dell’Agenzia delle Entrate, grazie al progetto “Capire Formare Agire” della Prefettura di Torino.

Com’è nato il progetto – La Prefettura di Torino ha presentato

un progetto nell'ambito del Fondo Asilo Migrazione ed Integrazione (FAMI), per il quale ha ottenuto il relativo finanziamento dal Ministero dell'Interno, Autorità responsabile del Fondo. Il progetto ha l'obiettivo di migliorare l'erogazione dei servizi amministrativi offerti ai cittadini stranieri non solo dalla Prefettura, ma anche da altri Uffici della Pubblica Amministrazione.

Con l'intesa fra Prefettura e Agenzia delle Entrate si riattiva il percorso già sperimentato nel 2018, quando i mediatori culturali presenti negli uffici dell'Agenzia hanno facilitato il confronto con l'amministrazione italiana da parte degli utenti stranieri supportandoli con le problematiche fiscali. La collaborazione consente dunque di comprendere meglio le istanze degli utenti e allo stesso tempo garantisce una più celere ed efficiente tempistica nell'erogazione dei servizi.

I mediatori culturali, per le lingue arabo, cinese, moldavo e spagnolo, saranno presenti per tutto l'anno alternandosi nei cinque Uffici territoriali dell'Agenzia dell'Entrate:

UFFICIO	ORARIO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
UT Torino 1 corso Bolzano, 30	9 -13	Cinese	Arabo	Spagnolo	Arabo	Spagnolo
UT Torino 2 via P. Veronese 199/A	9 – 12	Moldavo	Arabo	Cinese	Arabo	Moldavo
UT Torino 3 via Sidoli 35	9 – 13	Arabo		Moldavo		Arabo

UT Torino 4 via Padova 78	9 – 13	Arabo	Cinese			
	9 – 12				Moldavo	Arabo
UT Rivoli via Dora Riparia 4/a	9 – 12	Moldavo		Moldavo		