

FONDAZIONE ACADEMY ITS

PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO

AGROALIMENTARE TRAPANI in breve ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO

Via John Fitzgerald Kennedy n.2 – 91011 - Alcamo (TP)

Tel: +39 0924 507600 - PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it - FB: @itsemporiumdelgolfo

PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it - sito: www.itsemporiumdelgolfo.it

C.F.: 93081740818 - CIR: GBF506 - Codice REA: TP-194287



FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO
Prot. 0001966 del 29/10/2025
I (Uscita)

AVVISO PUBBLICO n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

**OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE
TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA
con avvio nell'anno formativo 2025-2026
D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025**

Titolo del progetto**BENESSERE IN CUCINA: TECNICHE E RICETTE DELLA CUCINA SALUTARE****Figura nazionale di riferimento**

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

BANDO SELEZIONE ALLIEVI

La Fondazione Academy ITS per le nuove tecnologie per il Made in Italy Emporium del Golfo agroalimentare Trapani, con sede legale in Alcamo (TP) via J. F. Kennedy n. 2 Cap. 91011, C.F. 93081740818, in riferimento all'Avviso pubblico n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 *"OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA con avvio nell'anno formativo 2025-2026"*, approvato con D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025, avvia la procedura di selezione allievi per l'ammissione al seguente corso:

BENESSERE IN CUCINA: TECNICHE E RICETTE DELLA CUCINA SALUTARE**Figura nazionale di riferimento: TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI**

Sede corsuale: c/o I.I.S. Leonardo Sede Coordinata "A. M. Mazzei"

via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE E DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi è una figura altamente specializzata formata attraverso un percorso biennale post-diploma presso un ITS Agroalimentare. Il Tecnico Superiore per la Trasformazione e lo Sviluppo dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali e Innovativi è un professionista altamente qualificato che opera nel settore agroalimentare, con competenze tecniche, scientifiche e gestionali orientate alla qualità, sicurezza e sostenibilità dei prodotti alimentari. È in grado di coniugare tradizione e innovazione, valorizzando le produzioni tipiche locali e sviluppando nuovi prodotti salutari, in linea con le moderne esigenze nutrizionali e i trend del *benessere alimentare*. Opera nei processi di prima lavorazione, trasformazione e conservazione delle produzioni agricole. Collabora allo sviluppo di prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi funzionali e nutraceutici richiesti dal mercato sulla base dei trend

di consumo. Gestisce gli impianti tecnologici per la trasformazione e il confezionamento delle produzioni primarie e per la produzione di prodotti speciali, quali quelli fortificati, privi di allergeni, arricchiti, ecc. Collabora all'organizzazione e sovrintende alla lavorazione delle materie prime per la produzione di prodotti trasformati easy to use.

Il percorso formativo è finalizzato a formare una figura tecnica in grado di coniugare innovazione, salute e tradizione nel settore agroalimentare, con particolare attenzione al concetto di *benessere in cucina*. L'obiettivo è sviluppare competenze pratiche e teoriche per ideare, realizzare e valorizzare prodotti e ricette salutari, nel rispetto della qualità nutrizionale, della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare.

Il corso sviluppa competenze tecnico-scientifiche, pratiche e gestionali necessarie per progettare, trasformare e promuovere prodotti agroalimentari di qualità, nel rispetto della sicurezza alimentare, della sostenibilità ambientale e della valorizzazione delle filiere locali. Il percorso integra conoscenze di scienze e tecnologie alimentari, nutrizione, sicurezza e qualità alimentare, marketing e comunicazione del prodotto, con particolare attenzione agli aspetti legati alla salubrità, alla sostenibilità e alla cultura del gusto.

Il Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi potenzierà le seguenti caratteristiche:

- Tecnico della preparazione alimentare: tecnico in grado di coordinare e gestire la prima lavorazione delle produzioni agroalimentari, sapendo applicare le innovazioni tecnologiche nelle filiere produttive, nei processi di conservazione, lavorazione e trasformazione delle materie prime e nello sviluppo di nuovi prodotti e sottoprodotti.
- Tecnico della produzione alimentare: tecnico in grado di gestire il processo produttivo, verificando la funzionalità degli impianti tecnologici. Figura in grado di coordinare e sovrintendere alle operazioni di confezionamento dei prodotti trasformati.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il corso ha l'obiettivo di formare professionisti capaci di integrare competenze tecniche, scientifiche e creative nel campo della trasformazione e dello sviluppo dei prodotti agroalimentari, con particolare attenzione al tema del benessere alimentare e della cucina salutare.

Attraverso un approccio teorico-pratico, il percorso mira a sviluppare le capacità necessarie per ideare, realizzare e valorizzare prodotti e ricette che uniscano salute, gusto e sostenibilità.

Gli obiettivi specifici del corso sono:

1. Conoscenze tecnico-scientifiche

- Comprendere la composizione, le proprietà e i processi di trasformazione degli alimenti.
- Applicare tecniche di conservazione e cottura che preservino il valore nutrizionale.
- Garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti agroalimentari nel rispetto delle normative (HACCP, tracciabilità, etichettatura).

2. Competenze nella cucina salutare

- Saper utilizzare materie prime fresche, locali e di stagione.
- Applicare tecniche di cucina a basso impatto (cottura a vapore, sottovuoto, fermentazione, ecc.).
- Elaborare ricette equilibrate, nutrienti e sostenibili, adatte a diverse esigenze alimentari.

3. Innovazione e sviluppo prodotto

- Progettare nuovi prodotti alimentari salutari partendo da ricette tradizionali.
- Integrare aspetti tecnologici, nutrizionali e sensoriali nello sviluppo di prodotti innovativi.
- Sperimentare ingredienti alternativi e packaging sostenibili.

4. Sostenibilità e valorizzazione del territorio

- Promuovere filiere corte e produzioni a basso impatto ambientale.
- Valorizzare le eccellenze agroalimentari locali e la tradizione gastronomica italiana.
- Sostenere la transizione verso un modello alimentare più etico e rispettoso dell'ambiente.

5. Competenze gestionali e comunicative

- Acquisire nozioni di marketing e comunicazione del prodotto salutare.
- Collaborare con chef, nutrizionisti e aziende per progetti di ricerca e sviluppo.
- Promuovere l'educazione alimentare e la cultura del benessere nel consumo quotidiano.

COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISITE

Al termine del percorso formativo **BENESSERE IN CUCINA: TECNICHE E RICETTE DELLA CUCINA SALUTARE**, il **Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** sarà in grado di integrare competenze tecnico-scientifiche, gastronomiche e gestionali per operare con professionalità e innovazione nel settore agroalimentare e della cucina salutare.

Il **Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** sarà in grado di acquisire e padroneggiare le seguenti competenze professionali:

1. Competenze tecnico-scientifiche

- Conoscere la nutrizione degli alimenti.
- Applicare tecniche di trasformazione, conservazione e controllo qualità nel rispetto delle normative vigenti (HACCP, tracciabilità, etichettatura).
- Analizzare e valutare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti agroalimentari.

2. Competenze nella cucina salutare

- Applicare tecniche culinarie innovative e salutari (cottura a vapore, sottovuoto, essiccazione, fermentazione, ecc.).
- Saper elaborare ricette equilibrate, con particolare attenzione a benessere, gusto e sostenibilità.
- Selezionare materie prime locali e di stagione, valorizzando la biodiversità e la tradizione gastronomica del territorio.

3. Competenze di sviluppo e innovazione di prodotto

- Ideare e realizzare nuovi prodotti agroalimentari salutari, funzionali e a basso impatto ambientale.
- Sperimentare ingredienti alternativi e packaging sostenibili.
- Applicare metodologie di ricerca e sviluppo (R&S) per migliorare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dei prodotti.

4. Competenze di sostenibilità e valorizzazione del territorio

- Integrare principi di sostenibilità ambientale nei processi produttivi e culinari.
- Promuovere e valorizzare le produzioni tipiche e tradizionali del territorio in chiave moderna e salutare.
- Contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari e all'economia circolare nel settore agroalimentare.

5. Competenze gestionali, comunicative e di marketing

- Gestire e coordinare processi produttivi e di trasformazione all'interno di aziende agroalimentari o ristorative.
- Utilizzare strumenti di marketing agroalimentare per la promozione di prodotti salutari e sostenibili.
- Comunicare efficacemente i valori nutrizionali, etici e ambientali dei prodotti al consumatore.
- Collaborare con chef, nutrizionisti, tecnologi alimentari e altri professionisti del settore.

PROSPETTIVE PROFESSIONALI

Il **Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi**, con indirizzo **BENESSERE IN CUCINA: TECNICHE E RICETTE DELLA CUCINA SALUTARE**, acquisisce competenze che gli permettono di inserirsi con successo in diversi ambiti del settore agroalimentare, gastronomico e della ristorazione, dove l'attenzione al benessere, alla qualità e alla sostenibilità è sempre più richiesta. Si tratta di un profilo tecnico e creativo capace di trasformare la tradizione in innovazione, sviluppando prodotti e ricette che rispondano alle nuove esigenze di salute e consapevolezza alimentare dei consumatori.

Il corso offre ampie prospettive di inserimento in settori dove salute, innovazione e sostenibilità sono centrali: dall'industria alimentare alla ristorazione, fino alla ricerca e all'imprenditoria agroalimentare.

Ambito professionale	Ruolo o figura di riferimento	Attività principali	Contesto lavorativo
Aziende agroalimentari	Tecnico di trasformazione alimentare Responsabile qualità	Gestione dei processi produttivi, controllo qualità, sviluppo di nuovi prodotti salutari	Industrie alimentari, imprese di trasformazione, laboratori di produzione
Ricerca e sviluppo (R&S)	Tecnico per l'innovazione di prodotto	Sperimentazione di ingredienti e tecniche innovative, analisi nutrizionali e sensoriali	Centri di ricerca, laboratori universitari, aziende del settore food-tech
Ristorazione e catering	Chef salutista Responsabile menù e qualità nutrizionale	Elaborazione di ricette e menù equilibrati, applicazione di tecniche di cucina salutare	Ristoranti, mense scolastiche, ospedali, aziende di catering
Marketing e comunicazione agroalimentare	Consulente per prodotti salutari Addetto comunicazione food	Promozione di prodotti funzionali e sostenibili, educazione alimentare	Agenzie di marketing, uffici stampa, aziende agroalimentari
Consorzi e organizzazioni territoriali	Promotore dei prodotti tipici Operatore di valorizzazione locale	Tutela e valorizzazione delle produzioni tradizionali e DOP/IGP	Consorzi di tutela, enti territoriali, associazioni di categoria
Imprenditoria e start-up	Food innovator Imprenditore agroalimentare	Creazione di nuove imprese, sviluppo di linee di prodotti biologici o funzionali	Start-up, laboratori artigianali, attività indipendenti
Educazione e divulgazione alimentare	Formatore o consulente alimentare	Promozione della cultura del benessere e della sostenibilità in cucina	Scuole, enti di formazione, progetti di educazione alimentare

SEDE FORMATIVA: c/o I.I.S. Leonardo Sede Coordinata "A. M. Mazzei"
via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS **BENESSERE IN CUCINA: TECNICHE E RICETTE DELLA CUCINA SALUTARE** - Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore, di cui n. 540 ore dedicate a lezioni d'aula, n. 660 ore di attività laboratoriale, esercitazioni e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 di attività di stage (Allegato A - Piano di studi). Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì secondo il calendario predisposto dalla segreteria didattica e, comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative l'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore giornaliere. Il Corso è realizzato in lingua italiana ed alcune Unità Formative potrebbero essere svolte in toto o parzialmente in lingua inglese.

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

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

Il calendario del Corso sarà reso noto prima dell'avvio delle attività didattiche.

Il Corso sarà attivato se raggiunto il numero minimo di idonei ammessi alla frequenza pari a 25 e per un massimo di 30 allievi previa assegnazione del finanziamento da parte della Regione Siciliana.

Esercitazioni/visite didattiche e stage saranno svolte presso aziende leader, alcune delle quali Partner della Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

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

MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora le iscrizioni superino il numero di 30 si svolgerà una selezione che consisterà in una prova scritta (test a risposta multipla), in un colloquio e nella valutazione del Curriculum Vitae.

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

La prova scritta dovrà essere sostenuta anche da coloro che sono in possesso di certificazioni attestanti conoscenze/competenze di informatica e di inglese. Per la prova scritta saranno attribuiti max 45 punti. Obiettivo del colloquio sarà quello di verificare la motivazione ed accertare un alto potenziale di competenze di base, tecniche e tecnologiche con particolare riferimento al profilo del corso, oltre alla conoscenza della lingua inglese. Al colloquio sarà attribuito un punteggio max di 50 punti, di cui 20 per la motivazione.

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

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

CALENDARIO DELLE PROVE DI SELEZIONE

La eventuale selezione si svolgerà presso la sede del Corso. Il calendario delle prove selettive con i nominativi dei candidati da selezionare sarà pubblicato sul sito istituzionale della Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo www.itsemporiumdelgolfo.it e avrà valore di notifica.

Il risultato delle prove selettive con l'elenco degli ammessi al corso sarà pubblicato sul sito web www.itsemporiumdelgolfo.it. La pubblicazione sul sito web ufficiale avrà valore di notifica.

CORSI DI ALLINEAMENTO E RIALLINEAMENTO

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

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

CERTIFICAZIONE FINALE

Il Diploma di specializzazione per **“Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi”** sarà rilasciato dal Ministero dell'istruzione e del Merito previa verifica finale delle competenze acquisite.

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

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

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

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

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

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

CREDITI FORMATIVI

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

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

BORSE DI STUDIO

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

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

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

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

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

Sono inoltre previste maggiorazioni delle borse di studio per:

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

PRESENTAZIONE DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO ITS

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

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

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta, **dovrà pervenire** all'indirizzo PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it o PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it; oppure in busta chiusa (consegnata a mano o spedita per posta ordinaria, non farà fede la data di spedizione), **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 12/11/2025**, al seguente indirizzo: **Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo via J.F. Kennedy, 2 - 91011 Alcamo.**

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: Richiesta ammissione al Corso ITS Avviso pubblico n. 28/2025: BENESSERE IN CUCINA: TECNICHE E RICETTE DELLA CUCINA SALUTARE - TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI.

TRATTAMENTO DATI E TUTELA PRIVACY

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

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

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

8

INFORMAZIONI

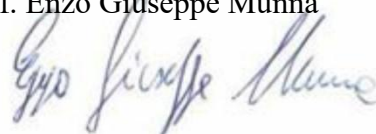
Il presente bando sarà pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo - www.emporiumdelgolfo.it.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo presso la sede legale ad Alcamo o telefonicamente, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 - Tel. 0924/507600 e al seguente indirizzo e-mail: info@itsemporiumdelgolfo.it.

Alcamo li, 29/10/2025

Il Presidente

Prof. Enzo Giuseppe Munna



Allegato A

AVVISO PUBBLICO n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

**OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE
TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA
con avvio nell'anno formativo 2025-2026
D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025**

**Titolo del progetto
BENESSERE IN CUCINA: TECNICHE E RICETTE DELLA CUCINA SALUTARE**

**Figura nazionale di riferimento
TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI**

Sede corsuale: c/o I.I.S. Leonardo Sede Coordinata "A. M. Mazzei"
via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

PIANO DI STUDI

	Ambito formativo teorico Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE 540
1.	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20
2.	BILANCIO DELLE COMPETENZE, COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO	20
3.	PARI OPPORTUNITÀ, INCLUSIONE SOCIALE, NON DISCRIMINAZIONE E PARITÀ DI GENERE	20
4.	JOB PLACEMENT	20
5.	BUSINESS ENGLISH	50
6.	INFORMATICA ED ITC	50
7.	ECONOMIA, STATISTICA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	30
8.	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	30
9.	GASTRONOMIA CONSAPEVOLE E CULTURA DEL CIBO	80
10.	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECOCOMPATIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
11.	HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE	15
12.	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITÀ DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	30
13.	PERCORSI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO	25
14.	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE CONSAPEVOLE	40
15.	TECNOLOGIE ALIMENTARI E INNOVAZIONE DI PRODOTTO	60
16.	PROJECT WORK	20

	Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE 660
1.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE PRODOTTI ITTICI	15
2.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE PRODOTTI CARNEI	15
3.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE PRODOTTI CASEARI MIELE E MARMELLATA SPEZIE ED AROMI	10
4.	LABORATORIO COOKING EXPERIENCE DELLA DIETA MEDITERRANEA	40
5.	LABORATORIO DI TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E CARNEI	60
6.	LABORATORIO DI ANALISI NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI	80
7.	LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE INNOVATIVA	60
8.	LABORATORIO DI PACKAGING E CONSERVAZIONE	30
9.	LABORATORIO DI CUCINA SALUTARE E SOSTENIBILE	60
10.	LABORATORIO DI ALIMENTI PER ESIGENZE SPECIFICHE	40
11.	LABORATORIO DI FERMENTAZIONE E ALIMENTI PROBIOTICI	60
12.	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E PROTOTIPAZIONE ALIMENTARE	50
13.	LABORATORIO DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI	40
14.	LABORATORIO DIGITALE PER LA TRACCIABILITÀ ALIMENTARE	40
15.	LABORATORIO DI MARKETING E FOOD DESIGN	60
STAGE		N. ORE 800
L'attività di stage viene interamente svolto in reali ambienti di lavoro con modalità di job shadowing e tutoring on the job. Gli allievi, in base alle propensioni evidenziate durante l'attività d'aula, verranno divisi in strutture e con compiti specifici. Obiettivo dell'azione è lo sviluppo delle competenze professionali in vista dell'inserimento lavorativo e servirà agli stagisti per misurare sul campo la validità delle conoscenze acquisite, le tecniche, i metodi appresi, verificare il proprio grado di apprendimento e le proprie capacità di analisi e decisione.		