

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. 0002041 del 05/11/2025

I (Uscita)

AVVISO PUBBLICO N. 28/2025**“OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE (ITS) IN SICILIA
BIENNIO 2025-2027” - PR FSE+ SICILIA 2021/2027
D.D.G. N. 1277 DEL 27/06/2025**

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/ESPERTI CON SPECIFICHE COMPETENZE PER LA REALIZZAZIONE DEL SEGUENTE PERCORSO FORMATIVO:

- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare**
Sede corsuale: I.P.S.A.A. “A. M. Mazzei” - via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

VISTO l'atto costitutivo della Fondazione ITS EMPORIUM DEL GOLFO del 3 aprile 2019 con numero di repertorio 45038 registrato all'Agenzia delle Entrate di Trapani giorno 8 aprile 2019 al n. 2283 serie 1T secondo le linee guida emanate dal Governo con DPCM del 25 gennaio 2008, in attuazione della legge 40/2007, nell'ambito della riorganizzazione del sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore ai sensi della legge 296/2006, art.1, comma 631;

VISTO il riconoscimento della personalità giuridica mediante iscrizione nel registro delle persone giuridiche istituito presso la Prefettura di Trapani, a norma del Decreto del Presidente della Repubblica 10 febbraio 2000, n. 361, articolo 1 in data 27 settembre 2019 Fasc. 1899/2019/Area IV;

VISTA l'iscrizione della Fondazione nel Repertorio Economico Amministrativo e nel Registro Imprese della CCIAA di Trapani il 7 novembre 2019 con numero TP-194287;

VISTO il Decreto di accreditamento regionale Codice Identificativo Regionale (CIR Organismo) GBF506 in data 07/02/2020 con D.D.G. nr 262 e prot. 664 del 28 gennaio 2020;

VISTO il D.P.C.M. del 25/01/2008 (G.U. n. 86 dell'11 aprile 2008) recante “Linee guida per la riorganizzazione del sistema dell'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e la costituzione degli Istituti Tecnici Superiori”;

VISTO il D.A. n. 1327 del 24/03/2010, come integrato con D.A. n. 3672 del 20/09/2010, relativo alla costituzione degli ITS in Sicilia;

VISTO la Legge 15 luglio 2022, n. 99: Istituzione del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 26 luglio 2022;

VISTO il D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025 di approvazione dell'Avviso pubblico n. 28/2025 “Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia - Biennio 2025-2027” PR FSE+ Sicilia 2021/2027;

VISTO il progetto formativo **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare** presentato nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 28/2025;

VISTO il D.D.G. n. 2060 del 07/10/2025 Approvazione graduatoria provvisoria dell'elenco delle proposte ammesse a finanziamento a valere dell'Avviso pubblico n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021-2027 “Offerta

formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia - Biennio 2025-2027” (Priorità 2: Istruzione e formazione - Obiettivo specifico: ESO 4.6. - Codice settore intervento: 149 - Azione: Interventi per il sistema degli ITS - IFTS) e, contestuale assunzione degli impegni di spesa;

VISTO il D.D.G. n. 2334 del 31/10/2025 Approvazione graduatoria definitiva delle proposte ammesse a finanziamento a valere dell'Avviso pubblico n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021-2027 “Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia - Biennio 2025-2027” (Priorità 2: Istruzione e formazione - Obiettivo specifico: ESO 4.6. - Codice settore intervento: 149 - Azione: Interventi per il sistema degli ITS - IFTS) e, contestuale assunzione degli impegni di spesa;

PREMESSO che LA FONDAZIONE ITS PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO intende avviare il seguente percorso formativo di Alta Specializzazione per il conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore corrispondente al V livello del Quadro europeo delle qualifiche (V EQF):

- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare**
Sede corsuale: I.P.S.A.A. “A. M. Mazzei” - via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

PREMESSO che il percorso formativo oggetto del presente avviso si colloca nel quadro programmatico del Programma Regionale FSE+ Sicilia 2021-2027, in continuità con quanto attuato nell'ambito del PO FSE Sicilia 2014-2020 (POR); che esso rientra nella Priorità 2 - Istruzione e formazione, Obiettivo specifico ESO 4.6, Codice settore di intervento 149, Azione: Interventi per il sistema degli ITS e degli IFTS; che tale azione mira a promuovere la parità di accesso e il completamento di un'istruzione e una formazione inclusive e di qualità, in particolare per i gruppi svantaggiati, lungo tutto l'arco dell'apprendimento - dall'educazione e cura della prima infanzia, attraverso l'istruzione e la formazione generale e professionale, fino al livello terziario e all'istruzione degli adulti - favorendo la mobilità ai fini dell'apprendimento e l'accessibilità per le persone con disabilità; che l'intervento è finalizzato al sostegno del sistema dell'istruzione e della formazione, in particolare nel settore ITS - IFTS, con specifico riferimento al sostegno all'istruzione primaria e secondaria.

PREMESSO che la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo organizza Corsi ITS della durata di 4 semestri, per un totale di 2000 ore suddivise in:

- 1200 ore dedicate a lezioni d'aula nell'ambito formativo teorico e laboratoriale, visite didattiche, project work;
- 800 ore attività di stage.

PREMESSO che le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede formativa del Corso e si articolano prevalentemente in 5/6 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative;

PREMESSO che il Diploma di specializzazione rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, previa verifica finale delle competenze acquisite, fa riferimento al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.;

PREMESSO che la Fondazione, per l'attuazione delle proprie attività istituzionali, può utilizzare personale interno o ricorrere a personale esterno, da selezionare con procedure ad evidenza pubblica;

PREMESSO che come dal progetto presentato, relativamente al personale docente, la Fondazione ha l'obbligo di attingere, nella misura minima del 60%, dal mondo del lavoro e delle professioni appartenenti al settore produttivo di riferimento;

CONSIDERATO che LA FONDAZIONE ITS ACADEMY PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO area “Nuove Tecnologie Per Il Made In Italy Comparto Agroalimentare”, per l'attuazione dei percorsi formativi a valere dell'avviso pubblico n. 28/2025, deve procedere all'individuazione di personale docente/esperti con specifiche competenze;

TUTTO CIÒ VISTO, PREMESSO E CONSIDERATO

La Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo con sede legale in Alcamo (TP) via John Fitzgerald Kennedy n. 2 - CAP. 91011, Codice Fiscale 93081740818 e Codice Accreditamento (CIR) GBF506,

FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO
C.F. 93081740818 – CIR GBF506 - Codice REA: TP-194287
Via John Fitzgerald Kennedy n.2 – 91011 – Alcamo (TP)

Tel +39 0924507600 - PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it – PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it
site: www.itsemporiumdelgolfo.it – FB: @itsemporiumdelgolfo

DISPONE

Il presente avviso per l'individuazione di personale docente/esperti con specifiche competenze da impegnare nel seguente percorso formativo:

- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare**
Sede corsuale: I.P.S.A.A. "A. M. Mazzei" - via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

Art. 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente avviso ha lo scopo di individuare risorse umane, che presentano i requisiti richiesti, disposti ad assumere eventuali incarichi di docenza nell'ambito delle attività formative per la "Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS), finalizzati al conseguimento del diploma di Tecnico Superiore di cui al DPCM del 25/01/2008 e come disposto dalla Legge n. 99 del 15 luglio 2022: Istituzione del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore. Le candidature verranno valutate dalla Commissione Esaminatrice che redigerà le liste dei docenti ed esperti ritenuti idonei all'espletamento del programma formativo approvato.

La Commissione Esaminatrice provvederà, in riferimento al programma didattico approvato, con proprio insindacabile giudizio e quando necessario, a conferire l'incarico al soggetto più idoneo all'espletamento delle specifiche attività didattiche.

In ottemperanza a quanto previsto dai progetti formativi a valere sull'avviso pubblico n. 28/2025, l'attività di docenza è suddivisa nelle seguenti sezioni:

- **Sez. A:** Docenti universitari e/o ricercatori;
- **Sez. B:** Docenti di Scuola Secondaria di primo e secondo grado, Docenti del mondo della formazione e Tecnici di laboratorio;
- **Sez. C:** Docenti, Tecnici ed Esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

È possibile presentare domanda per uno o più sezioni. I soggetti interessati a presentare la propria candidatura devono possedere almeno cinque anni di esperienza professionale.

Si precisa che il 60% del corpo docente dovrà provenire dal mondo del lavoro con specifica esperienza professionale maturata nel settore di riferimento.

Il candidato dovrà indicare nella Domanda di candidatura (**Allegato A**) i moduli/unità formative elencati nell'Allegato 1 del presente avviso, per i quali intende presentare la propria candidatura per l'espletamento di un incarico di docenza.

La Commissione esaminatrice potrà richiedere all'occorrenza eventuali altri documenti aggiuntivi.

Art. 2 - REQUISITI GIURIDICI E PROFESSIONALI

Possono presentare la candidatura le persone fisiche che, alla data di scadenza del presente Avviso, siano in possesso dei seguenti requisiti:

1. Cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea, fermo restando il disposto di cui al DPCM 07/02/1994 e successive modifiche ed integrazioni;
2. Godimento dei diritti civili e politici dello stato di appartenenza;
3. Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
4. Possedere l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
5. Non avere riportato condanne penali e non essere stato destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
6. Non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
7. Non essere stato dichiarato decaduto o licenziato da un impiego statale;
8. Non trovarsi in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, impegnarsi a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adequata valutazione delle medesime;

9. Non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
10. Essere in possesso di un titolo accademico o di studio coerente con l'attività per cui viene avanzata la candidatura;
11. Aver maturato un'esperienza professionale, coerente con il profilo richiesto, superiore ad anni cinque.

Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione della domanda. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione.

I Candidati attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di candidatura, che dovrà essere debitamente sottoscritta.

La Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

Art. 3 - DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE

La candidatura al presente avviso da parte delle persone fisiche che presentano i requisiti richiesti, dovrà essere redatta, **pena esclusione**, sugli appositi moduli:

- **Allegato A** - Domanda di candidatura;
- **Allegato B** - Scheda di autovalutazione;
- **Allegato C** - Informativa e consenso al trattamento dei dati personali;

e dovrà essere corredata da:

- Curriculum vitae firmato e redatto ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000, da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie relative ad una corretta valutazione della candidatura, debitamente sottoscritto;
- Copia firmata del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale/tessera sanitaria.

Saranno escluse le domande:

- non contenenti le dichiarazioni in merito al possesso dei requisiti necessari, ovvero contenenti dichiarazioni incomplete;
- recanti informazioni che risultino non veritiere.

In caso di assegnazione di incarico, tale documentazione dovrà essere presentata in originale prima della firma del contratto.

Gli interessati qualora siano dipendenti della Pubblica Amministrazione o di altre Amministrazioni dovranno essere debitamente autorizzati e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

Sarà cura dell'interessato fornire alla scrivente tutta la documentazione a riguardo.

Art. 4 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

In ottemperanza alle esigenze di gestione e rendicontazione di progetti finanziati con il Fondo Sociale Europeo, la candidatura dovrà essere obbligatoriamente redatta sugli appositi moduli riportati in Allegato, corredata dalla documentazione di cui all'art. 3 ed inoltrata, TASSATIVAMENTE, pena esclusione, entro e non oltre le ore **23:59:59 del 18/11/2025**.

La candidatura potrà essere presentata secondo le seguenti modalità:

- **CONSEGNATA A MANO** in busta chiusa presso la FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO, Via J. F. Kennedy nr 2 - 91011 - Alcamo (TP)

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura:

Avviso pubblico n. 28/2025 ITS Academy Emporium del Golfo - Candidatura docenza

- **SPEDITA A MEZZO MAIL** all'indirizzo info@itsemporiumdelgolfo.it o **PEC** all'indirizzo itsemporiumdelgolfo@pec.it

L'oggetto della mail/pec dovrà riportare la seguente dicitura:

Avviso pubblico n. 28/2025 ITS Academy Emporium del Golfo - Candidatura docenza

FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO

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

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

Tel +39 0924507600 - PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it – PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it

site: www.itsemporiumdelgolfo.it – FB: [@itsemporiumdelgolfo](https://www.facebook.com/itsemporiumdelgolfo)

La Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dal presente bando. Non saranno ritenute valide le domande di partecipazione:

- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica prevista;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute fuori termini di scadenza del bando;
- con curriculum vitae non in formato europeo, non datato e firmato.

Art. 5 - CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Ai fini della partecipazione al presente avviso sono richieste conoscenze, competenze ed esperienze professionali strettamente connesse alle unità formative per cui si presenta la candidatura.

I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae, dei titoli accademici e di studio presentati all'atto della candidatura, dell'esperienza professionale e didattica, come segue:

- (Area A1 - A2) valutazione del curriculum vitae e dei titoli presentati: max. 40 punti;
- (Area B1 - B2) esperienza professionale/lavorativa ed esperienza didattica: max. 60 punti;

Totale punteggio massimo attribuibile: 100 punti.

TABELLA DI VALUTAZIONE			
CRITERIO	DESCRIZIONE	MODALITA' DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
A1 Titolo di studio (Sarà valutato un solo titolo di studio)	Laurea Vecchio Ordinamento; Laurea Magistrale o Specialistica.	25 punti	25 punti
	OPPURE		
	Laurea breve, almeno triennale.	20 punti	
	OPPURE		
	Diploma di Scuola Secondaria di secondo grado	15 punti	
A2 Titoli Formativi (inerenti al profilo Richiesto)	Titoli legalmente riconosciuti come Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni linguistiche, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, Master Universitari.	3 punti per ogni titolo	15 punti (max. 5 titoli)
B1 Esperienza professionale	Esperienza professionale maturata nel settore attinente all'ambito professionale del presente Avviso.	2 punti per ogni anno	40 punti (max. 20 anni)
B2 Esperienza didattica	Esperienza didattica maturata nell'ambito dei progetti del Fondo Sociale Europeo e nell'ambito del sistema ITS Academy attinente alle unità formative del presente avviso.	2 punti per ogni anno	20 punti (max. 10 anni)
TOTALE PUNTEGGIO			100

5

Art. 6 - COMMISSIONE DI VALUTAZIONE

La Commissione sarà composta da n. 3 membri nominati dalla Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo. Ad essa compete l'organizzazione dei lavori istruttori, la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria/elenco ammessi. Nello svolgimento dei suoi compiti, la Commissione redige apposito verbale contenente i criteri di valutazione e i giudizi attribuiti a ciascun

FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO

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

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

Tel +39 0924507600 - PEO: info@itsemposiumdelgolfo.it – PEC: itsemposiumdelgolfo@pec.it

site: www.itsemposiumdelgolfo.it – FB: @itsemposiumdelgolfo

candidato. La Commissione Esaminatrice, con proprio insindacabile giudizio, provvederà, in riferimento ad ogni singola unità formativa e quando è necessario in base all'avanzamento delle attività didattiche, a conferire l'incarico al soggetto più idoneo all'espletamento dell'attività di docenza.

Si precisa che almeno il 60% della docenza relativa al Corso ITS oggetto del presente avviso, sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale.

Art. 7 - CONFERIMENTO INCARICO, TIPOLOGIA CONTRATTO, DURATA INCARICO E COMPENSO

Gli incarichi di docenza saranno assegnati sulla base delle esigenze didattiche del corso che verrà avviato. I docenti saranno scelti dalla Commissione esaminatrice e l'assegnazione dell'incarico verrà comunicata direttamente agli interessati.

L'incarico sarà conferito con contratto di prestazione professionale o collaborazione coordinata e continuativa, in base alla posizione fiscale e previdenziale del candidato selezionato.

Al momento della sottoscrizione dell'incarico o comunque prima dell'inizio delle lezioni i dipendenti di Enti Pubblici dovranno aver acquisito, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione da parte della loro Amministrazione di appartenenza, come da normativa vigente.

L'attività di docenza oggetto dell'incarico è legata allo svolgimento dell'attività didattica e avrà inizio a decorrere dalla data di sottoscrizione dell'incarico.

Il compenso corrisposto per la docenza, relativamente al personale docente esterno alla Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo, sarà il seguente:

- € 70,00/ora, lordo onnicomprensivo per i docenti inquadrati nella **Sezione A** di cui all'art. 1 del presente avviso;
- - € 50,00/ora, lordo onnicomprensivo per i docenti inquadrati nelle **Sezioni B e C** di cui all'art. 1 del presente avviso;

Il compenso è lordo onnicomprensivo (comprendente eventuale IVA, ritenuta fiscale e ritenute previdenziali, a carico del prestatore, contributi INPS e INAIL sia a carico del prestatore che del datore, eventuale IRAP a carico del datore di lavoro, ecc).

6

Art. 8 - CORRISPETTIVO E MODALITÀ DI REMUNERAZIONE

Il compenso verrà corrisposto dietro rilascio di regolare quietanza ovvero fattura nel rispetto della normativa fiscale vigente, secondo i tempi dettati dall'erogazione del finanziamento da parte dell'Ente Finanziatore.

Il corrispettivo sarà erogato a mezzo di bonifico bancario e secondo le modalità e le tempistiche di erogazione e liquidazione del finanziamento da parte del Regione Siciliana, come specificato nelle lettere di incarico.

Art. 9 - COMPITI DEI DOCENTI

I docenti selezionati sono tenuti a farsi carico dei seguenti impegni didattici:

- Concordare con la Direzione e/o Coordinamento le date delle lezioni e le altre esigenze didattiche;
- Predisporre un piano didattico con gli argomenti che andranno a svolgere controfirmato da almeno due studenti;
- Predisporre e consegnare agli atti il materiale didattico e/o dispense utilizzate;
- Produrre una verifica iniziale, intermedia e finale scritta da sottoporre agli studenti, rendendosi disponibili per i recuperi di eventuali assenti/insufficienti, anche in momenti successivi al termine della docenza frontale;
- Predisporre set di quesiti per le prove interdisciplinari intermedie (obbligatorie) e/o esame finale;
- Fornire le griglie di valutazione in cartaceo utilizzate per la correzione della suddetta prova finale;
- Partecipare alle riunioni docenti convocate dalla Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo;
- Partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- Compilare il registro delle presenze e delle attività d'aula;

- Predisporre la relazione finale, Timesheet mensile PR SICILIA FSE+ 2021-2027, con indicazione delle ore svolte giornalmente e descrizione dettagliata ed attinente al profilo delle attività svolte, e Dichiarazione attestante l'esperienza professionale/didattica PR SICILIA FSE+ 2021-2027.

Art. 10 - VALUTAZIONE ATTIVITÀ SVOLTA

Il docente, che presterà la sua attività per conto della Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo, sarà sottoposto a valutazione finale basata su criteri proposti dagli organi collegiali. Le indicazioni fornite da tale sistema costituiranno elemento di valutazione nell'attribuzione di successivi incarichi.

Art. 11 - MOTIVI DI ESCLUSIONE

La Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo si riserva in qualsiasi momento la facoltà di interrompere la collaborazione con soggetti che si siano resi responsabili di grave inadempimento, negligenza o ritardi nell'espletamento degli incarichi svolti per conto della Fondazione. Saranno escluse le domande:

- Non contenenti le dichiarazioni in merito al possesso dei requisiti necessari, ovvero contenenti dichiarazioni incomplete;
- Recanti informazioni che risultino non veritiere.

Art. 12 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali forniti dagli aspiranti verranno raccolti presso la Segreteria dell'ITS Academy Emporium del Golfo e trattati esclusivamente per le finalità con riferimento al procedimento per il quale si è instaurato il rapporto. Il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e informatico e il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura in oggetto. Il titolare del trattamento è la FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO. L'aspirante dovrà autorizzare la Fondazione al trattamento dei dati personali e in ogni momento l'interessato potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento ai sensi del Regolamento Generale UE sulla Protezione n. 697/2016 (adottato dal Dlgs 101/2018).

Art. 13 - PUBBLICITÀ

Il presente avviso è pubblicato sul sito web della **FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO** www.itsemporiumdelgolfo.it. Per qualsiasi ulteriore informazione è possibile telefonare o inviare una email ai seguenti contatti: tel +39 0924 507600, PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it, PEC itsemporiumdelgolfo@pec.it.

Si allegano al presente bando i seguenti documenti:

- **Allegato 1** - Moduli/Unità Formative
- **Allegato A** - Domanda di candidatura;
- **Allegato B** - Scheda di autovalutazione;
- **Allegato C** - Trattamento dei dati personali.

Alcamo lì 05/11/2025



F.to Il Presidente della Fondazione
Enzo Giuseppe Munna

Allegato 1 - Moduli/Unità Formative

AVVISO PUBBLICO N. 28/2025
“OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE (ITS) IN SICILIA
BIENNIO 2025-2027” - PR FSE+ SICILIA 2021/2027
D.D.G. N. 1277 DEL 27/06/2025

	AMBITO FORMATIVO TEORICO Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
1	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20
2	BILANCIO DELLE COMPETENZE, COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO	20
3	PARI OPPORTUNITA', INCLUSIONE SOCIALE, NON DISCRIMINAZIONE E PARITA' 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	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, SOCIALE ED ECOCOMPATIBILITÀ DELLA FILIERA AGROALIMENTARE	30
11	HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE	15
12	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITA' 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	PROJECTWORK • Realizzazione di un projectwork riepilogativo dell'intero percorso	20

	AMBITO PRATICO LABORATORIALE Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
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

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



AVVISO PUBBLICO N. 28/2025
“OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE (ITS) IN SICILIA
BIENNIO 2025-2027” - PR FSE+ SICILIA 2021/2027
D.D.G. N. 1277 DEL 27/06/2025

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/ESPERTI CON SPECIFICHE COMPETENZE PER LA REALIZZAZIONE DEL SEGUENTE PERCORSO FORMATIVO:

- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare**
Sede corsuale: I.P.S.A.A. “A. M. Mazzei” - via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

Allegato A – DOMANDA DI CANDIDATURA

SPETT.LE Fondazione ITS Academy
EMPORIUM DEL GOLFO
Via J. F. Kennedy nr 2
91011 - Alcamo (TP)
PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it

1

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ (____)

il ____/____/____ e residente in _____ (____) CAP _____

via _____ n. ____ C.F. _____

P.IVA _____ Telefono _____ Cell. _____

E-Mail _____ PEC _____

(Nel caso in cui la residenza non coincida con il domicilio)

domicilio in Via/Piazza _____ n. _____

Comune _____ CAP _____ Prov. (____)

consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l'applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000;

DICHIARA

- ☐ Di aver preso visione della MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/ESPERTI CON SPECIFICHE COMPETENZE PER LA REALIZZAZIONE DEL SEGUENTE PERCORSO FORMATIVO:
- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare**
Sede corsuale: I.P.S.A.A. "A. M. Mazzei" - via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)
- ☐ Di essere cittadino italiano ovvero di uno degli stati membri dell'Unione Europea, fermo restando il disposto di cui al DPCM 07/02/1994 e successive modifiche ed integrazioni;
- ☐ Di godere dei diritti civili e politici dello stato di appartenenza;
- ☐ Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- ☐ Di possedere l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- ☐ Di non avere riportato condanne penali e non essere stato destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- ☐ Di non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- ☐ Di non essere stato dichiarato decaduto o licenziato da un impiego statale;
- ☐ Di non trovarsi in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, impegnarsi a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
- ☐ Di non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
- ☐ Di possedere il seguente Titolo di Studio:
- ☐ Laurea _____ in _____
conseguita il ____/____/____ presso _____
con la votazione di _____ ambito _____

2**Oppure**

- ☐ Diploma di Istruzione Secondaria di secondo grado _____
conseguito nell'anno scolastico ____/____/____ presso l'Istituto _____
di _____ (____) con la votazione di _____
- ☐ Di essere nella seguente condizione:
- ☐ **Sez. A:** Docenti universitari e/o ricercatori;
 - ☐ **Sez. B:** Docenti di Scuola Secondaria di primo e secondo grado, Docenti del mondo della formazione e Tecnici di laboratorio;
 - ☐ **Sez. C:** Docenti, Tecnici ed Esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.
- ☐ Di avere n. anni _____ di esperienza professionale;
- ☐ Di avere n. anni _____ di esperienza didattica;
- ☐ Di impegnarsi ad espletare gli impegni didattici indicati all'Art. 9;
- ☐ Di acconsentire al trattamento dei dati personali per i soli fini istituzionali ai sensi delle disposizioni di cui al DGPR D. Lgs. 101/2018;

PRESENTA

la propria candidatura alla manifestazione d'interesse per l'individuazione di personale docente/esperti con specifiche competenze per la realizzazione, nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 28/2025, del seguente percorso formativo:

- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare**
Sede corsuale: I.P.S.A.A. "A. M. Mazzei" - via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

(indicare le unità formative per i quali si presenta la propria candidatura):

	Ambito formativo teorico Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20
	BILANCIO DELLE COMPETENZE, COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO	20
	PARI OPPORTUNITA', INCLUSIONE SOCIALE, NON DISCRIMINAZIONE E PARITA' DI GENERE	20
	JOB PLACEMENT	20
	BUSINESS ENGLISH	50
	INFORMATICA ED ITC	50
	ECONOMIA, STATISTICA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	30
	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	30
	GASTRONOMIA CONSAPEVOLE E CULTURA DEL CIBO	80
	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, SOCIALE ED ECOCOMPATIBILITÀ DELLA FILIERA AGROALIMENTARE	30
	HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE	15
	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITA' DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	30
	PERCORSI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO	25
	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE CONSAPEVOLE	40
	TECNOLOGIE ALIMENTARI E INNOVAZIONE DI PRODOTTO	60
	PROJECTWORK • Realizzazione di un projectwork riepilogativo dell'intero percorso	20

	Ambito pratico laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE PRODOTTI ITTICI	15
	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE PRODOTTI CARNEI	15
	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE PRODOTTI CASEARI MIELE E MARMELLATA SPEZIE ED AROMI	10
	LABORATORIO COOKING EXPERIENCE DELLA DIETA MEDITERRANEA	40
	LABORATORIO DI TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E CARNEI	60
	LABORATORIO DI ANALISI NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI	80
	LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE INNOVATIVA	60
	LABORATORIO DI PACKAGING E CONSERVAZIONE	30
	LABORATORIO DI CUCINA SALUTARE E SOSTENIBILE	60
	LABORATORIO DI ALIMENTI PER ESIGENZE SPECIFICHE	40
	LABORATORIO DI FERMENTAZIONE E ALIMENTI PROBIOTICI	60
	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E PROTOTIPAZIONE ALIMENTARE	50
	LABORATORIO DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI	40
	LABORATORIO DIGITALE PER LA TRACCIABILITÀ ALIMENTARE	40
	LABORATORIO DI MARKETING E FOOD DESIGN	60

Alla presente istanza si allegano i seguenti documenti:

- Allegato B - Scheda di autovalutazione;
- Allegato C - Trattamento dei dati personali;
- Curriculum vitae firmato e redatto ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000, da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie relative ad una corretta valutazione della candidatura, debitamente sottoscritto;
- Copia firmata del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale/tessera sanitaria.

DATA ____/____/____

FIRMA

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



AVVISO PUBBLICO N. 28/2025
“OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE (ITS) IN SICILIA
BIENNIO 2025-2027” - PR FSE+ SICILIA 2021/2027
D.D.G. N. 1277 DEL 27/06/2025

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/ESPERTI CON SPECIFICHE COMPETENZE PER LA REALIZZAZIONE DEL SEGUENTE PERCORSO FORMATIVO:

- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare**
Sede corsuale: I.P.S.A.A. “A. M. Mazzei” - via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

Allegato B – SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE

SPETT.LE Fondazione ITS Academy
EMPORIUM DEL GOLFO
Via J. F. Kennedy nr 2
91011 - Alcamo (TP)
PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it

1

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ (____)

il ____/____/____ e residente in _____ (____) CAP _____

via _____ n. ____ C.F. _____

P.IVA _____ Telefono _____ Cell. _____

E-Mail _____ PEC _____

CONSAPEVOLE

delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 ed ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/00

DICHIARA

il possesso del punteggio e la veridicità delle informazioni, come da tabella sotto riportata, compilata sulla base dei criteri di selezione dell'art. 5 della MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/ESPERTI CON SPECIFICHE COMPETENZE PER LA REALIZZAZIONE DEL SEGUENTE PERCORSO FORMATIVO:

- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Benessere in Cucina: Tecniche e Ricette della Cucina Salutare**
Sede corsuale: I.P.S.A.A. "A. M. Mazzei" - via Principe Di Piemonte n. 92 - 95014 Giarre (CT)

TABELLA VALUTAZIONE			
CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO DICHIARATO DAL CANDIDATO	PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE ESAMINATRICE
A1 Titolo di studio* * Sarà valutato un solo titolo di studio (max. 25 punti)			
A2 Titoli Formativi 3 punti per ogni titolo per max. 5 Titoli (inerenti al profilo richiesto) (max. 15 punti)			
B1 Esperienza professionale 2 punti per ogni anno per max. 20 anni (max. 40 punti)			
B2 Esperienza didattica 2 punti per ogni anno per max. 10 anni (max. 20 punti)			
PUNTEGGIO TOTALE			

2

DATA ____/____/____

FIRMA

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

**ALLEGATO C - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento UE 679/2016 - Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati ("RGPD"), in ottemperanza agli obblighi dettati dal legislatore a tutela della privacy, con la presente desidera informarLa in via preventiva, tanto dell'uso dei suoi dati personali, quanto dei suoi diritti, comunicando quanto segue:

a) TITOLARE ED ALTRI SOGGETTI RESPONSABILI

Titolare del trattamento è **FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO**, C.F.: 93081740818 PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it - PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it, con sede in via John Fitzgerald Kennedy n.2, 91011 Alcamo (TP), Italia.

L'elenco aggiornato dei soggetti responsabili del trattamento, con le relative aree di competenza, è:

- Titolare del trattamento - FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO

b) I DATI PERSONALI OGGETTO DI TRATTAMENTO

- DATI RELATIVI ALL'ANAGRAFICA E ALLA SITUAZIONE ECONOMICA DEL PERSONALE
- Dati personali non particolari (identificativi, contabili, finanziari, etc.) - Durata: Durata del trattamento 10 Anni
- DATI RELATIVI ALLA SCELTA DEI SINDACATI E DEGLI ENTI BILATERALI - Appartenenza sindacale - Durata: Durata del trattamento 10 Anni
- DATI RELATIVI ALLA SALUTE DEL PERSONALE E DEI LORO FAMILIARI - Dati relativi alla salute - Durata: Durata del trattamento 10 Anni
- DATI DEL PERSONALE RELATIVI A CONDANNE, REATI O CONNESSE MISURE DI SICUREZZA - Dati relativi alle condanne penali e reati o connesse misure di sicurezza - Durata: Durata del trattamento 10 Anni

c) FINALITÀ, BASI GIURIDICHE E NATURA OBBLIGATORIA O FACOLTATIVA DEL TRATTAMENTO

La fonte dei dati di cui al punto b) è: Dati forniti dall'interessato

- Esecuzione di un contratto
- Finalità: OBBLIGHI CONTRATTUALI

L'interessato ha l'obbligo di fornire i dati personali

Eventuali conseguenze della mancata fornitura dei dati personali: Impedire il perfezionarsi del contratto o la fornitura del servizio richiesto dall'interessato

d) DESTINATARI

Esclusivamente per le finalità sopra indicate, i dati saranno resi conoscibili, oltre che alle unità di personale interno al riguardo competenti, anche a collaboratori esterni incaricati del loro trattamento il cui elenco è disponibile presso la sede del titolare

e) TRASFERIMENTI

Non sono presenti trasferimenti di Dati Personali a Destinatari fuori dall'Unione Europea

f) CONSERVAZIONE DEI DATI

Tutti i dati personali conferiti saranno trattati nel rispetto dei principi di liceità, correttezza, pertinenza e proporzionalità, solo con le modalità, anche informatiche e telematiche, strettamente necessarie per

perseguire le finalità sopra descritte. In ogni caso, i dati personali saranno conservati per un periodo di tempo non superiore a quello strettamente necessario al conseguimento delle finalità indicate. I dati personali dei quali non è necessaria la conservazione o per cui la conservazione non sia prevista dalla vigente normativa, in relazione agli scopi indicati, saranno cancellati o trasformati in forma anonima. Si evidenzia che i sistemi informativi impiegati per la gestione delle informazioni raccolte sono configurati, già in origine, in modo da minimizzare l'utilizzo dei dati.

g) I SUOI DIRITTI

Si rammenta che l'interessato ha diritto di accedere in ogni momento ai dati che Lo riguardano, rivolgendo la Sua richiesta al nostro responsabile del trattamento designato per il riscontro, utilizzando i recapiti di seguito indicati:

- Titolare del trattamento - **FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO**, C.F.: 93081740818
PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it - PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it, con sede in via John Fitzgerald Kennedy n.2, 91011 Alcamo (TP), Italia.

Allo stesso modo può esercitare, riguardo al trattamento in oggetto, i seguenti diritti: Informazione, Accesso ai dati, Rettifica dei dati, Cancellazione dei dati, Limitazione del trattamento, Portabilità dei dati, Proporre reclamo ad autorità di controllo, Revoca del consenso (L'eventuale revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basato sul consenso prestato prima della revoca)

Espressione di consenso (Art. 7 RGPD)

Il/La sottoscritto/a _____ riguardo i consensi relativi al trattamento si esprime come di seguito indicato:

- relativamente all'uso dei propri dati personali particolari e non presso terzi per le finalità previste dalla suddetta informativa (Obbligatorio):
 - ☐ Do il consenso
 - ☐ Nego il consenso
- relativamente all'uso dei propri dati personali non particolari per le finalità della suddetta informativa (Obbligatorio):
 - ☐ Do il consenso
 - ☐ Nego il consenso
- relativamente all'uso dei propri dati personali particolari per le finalità della suddetta informativa (Obbligatorio):
 - ☐ Do il consenso
 - ☐ Nego il consenso

DATA ____/____/____

FIRMA IN ORIGINALE DELL'INTERESSATO