

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. 19/2024

“Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia –

Biennio 2024-2026” – PR FSE+ Sicilia 2021/2027

D.D.G. n. 1212 del 22/08/2024

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

Progetto formativo: **Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** (2000 ore)

CIP: AVV.REG/002/04.6/09.02.03/A19_24/0005 CUP: G74D24005800002

sede corsuale: Via Val di Mazara, 124 - 91026 Mazara del Vallo (TP)

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

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 _____ C.A.P. _____ 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 CORSO FORMATIVO: **Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi**
CIP: AVV.REG/002/04.6/09.02.03/A19_24/0005 CUP: G74D24005800002
sede corsuale: Via Val di Mazara, 124 - 91026 Mazara del Vallo (TP);
- 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 _____

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. 19/2024, del seguente percorso formativo:

- Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

CIP: AVV.REG/002/04.6/09.02.03/A19_24/0005 CUP: G74D24005800002

sede corsuale: Via Val di Mazara, 124 - 91026 Mazara del Vallo (TP)

(Indicare i moduli/unità formativa per i quali si presenta la propria candidatura)

| Segnar e con una X | Ambito formativo teorico Denominazione Modulo/Unità Formativa | N. ORE |
|--------------------------|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> | ENOGASTRONOMIA | 50 |
| <input type="checkbox"/> | DATA LITERACY | 20 |
| <input type="checkbox"/> | PROGETTAZIONE PSR, PNRR, OCM E FINANZA AGEVOLATA | 30 |
| <input type="checkbox"/> | ECOPACKAGING | 30 |
| Segnar e con una X | Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa | N. ORE |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO GESTIONE DEL CLIENTE | 20 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO OLIO E PRODOTTI ITTICI | 15 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO OLIO E PRODOTTI CARNEI | 15 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO OLIO E PRODOTTI CASEARI MIELE E MARMELLATA SPEZIE ED AROMI | 10 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO EVOTURISMO | 50 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO DI TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E CARNEI | 60 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO DI TECNICHE DI TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO | 40 |
| <input type="checkbox"/> | I PROCESSI PRODUTTIVI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE E LEAN PRODUCTION | 40 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO PILOTAGGIO DRONI AGRICOLTURA 5.0 (project work) | 40 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO UTILIZZO E TRASFORMAZIONE SOTTOPRODOTTI | 30 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO GESTIONE DEL CLIENTE | 20 |

| | | |
|--------------------------|--|----|
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO OLIO E PRODOTTI ITTICI | 15 |
| <input type="checkbox"/> | LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO OLIO E PRODOTTI CARNEI | 15 |

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 E LUOGO

Firma
