

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. 0000937 del 25/03/2026 IV (Uscita)
--

### 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 PERCORSO  
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)

**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. 1212 del 22/08/2024 di approvazione dell'Avviso pubblico n. 19/2024 “Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia – Biennio 2024-2026” PR FSE+ Sicilia 2021/2027;

**VISTO** il progetto formativo: **Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** presentato nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 19/2024;

**VISTO** il D.D.G. n. 2712 del 31/12/2024 Approvazione dell'elenco delle proposte ammesse a finanziamento a valere dell'Avviso pubblico n. 19/2024 PR FSE+ Sicilia 2021-2027 "Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia – Biennio 2024-2026" Priorità 2, ESO 4.6. e, contestuale assunzione degli impegni di spesa;

**VISTO** il D.D.G. n. 513 del 10/02/2025 Conferma proposte ammesse a finanziamento con il D.D.G. n. 2712 del 31/12/2024, a valere dell'Avviso pubblico n. 19/2024 PR FSE+ Sicilia 2021-2027 "Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia – Biennio 2024-2026" Priorità 2, ESO 4.6. e, attribuzione codici Identificativi dei Progetti (CIP).

**PREMESSO** che LA FONDAZIONE ITS PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO ha avviato 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, 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)

**PREMESSO** che il percorso formativo, oggetto del presente avviso, si colloca nel quadro programmatico del Programma regionale 2021-27 del FSE + Sicilia, in continuità con quanto attuato nell'ambito del PO FSE Sicilia 2014-2020 (POR), priorità, obiettivo specifico e azione di seguito indicati: PR FSE+ Sicilia 2021/27 - Priorità 2 Istruzione e Formazione - ESO4.6. - Promuovere la parità di accesso e di completamento di un'istruzione e una formazione inclusive e di qualità, in particolare per i gruppi svantaggiati, dall'educazione e cura della prima infanzia, attraverso l'istruzione e la formazione generale e professionale, fino al livello terziario e all'istruzione e all'apprendimento degli adulti, anche agevolando la mobilità ai fini dell'apprendimento per tutti e l'accessibilità per le persone con disabilità (FSE+) Azione "Interventi per il sistema degli ITS- IFTS" Codice settore intervento: 149. 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. 19/2024, deve procedere all'individuazione di personale docente/esperti con specifiche competenze per i moduli non ancora assegnati;

## 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,

### 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, 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)

### 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. 19/2024, 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'adeguata 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 dovrà essere redatta sull'apposito modulo (**Allegato A** - Domanda di candidatura) da parte delle persone fisiche che presentano i requisiti richiesti e dovrà essere corredata, **pena esclusione**, da:

- Scheda di autovalutazione (**Allegato B**);
- Trattamento dei dati personali (**Allegato C**);
- 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 sull'apposito modulo riportato in Allegato A, corredata dalla documentazione di cui all'art. 3 ed inoltrata, TASSATIVAMENTE, pena esclusione, entro e non oltre le ore **23:59:59 del 07/04/2026**.

La candidatura potrà essere presentata secondo le seguenti modalità:

- CONSEGNA 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. 19/2024 ITS Academy Emporium del Golfo – Candidatura docenza**

- SPEDITA A MEZZO MAIL all'indirizzo [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it) o PEC all'indirizzo [itsemporiumdelgolfo@pec.it](mailto:itsemporiumdelgolfo@pec.it).

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

**Avviso pubblico n. 19/2024 ITS Academy Emporium del Golfo – Candidatura docenza**

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

### Criteria 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 VALUTAZIONE			
CRITERIO	REQUISITO	MODALITÀ DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
<b>A1</b> <b>Titoli di Studio</b> (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di uno esclude l'altro)	Laurea Vecchio Ordinamento; Laurea Magistrale o Specialistica.	25 punti	<b>25 punti</b>
	<b>OPPURE</b>		
	Laurea breve, almeno triennale.	20 punti	
	<b>OPPURE</b>		
	Diploma di Scuola Secondaria di secondo grado	15 punti	
<b>A2</b> <b>Titoli Formativi</b> (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	<b>15 punti</b> (max 5 Titoli)
<b>B1</b> <b>Esperienza professionale</b>	Esperienza professionale maturata nel settore attinente all'ambito professionale del presente Avviso.	2 punti per ogni anno	<b>40 punti</b> (max 20 anni)

<p><b>B2</b> <b>Esperienza</b> <b>didattica</b></p>	<p>Esperienza didattica maturata in ambito scolastico/universitario e nell'ambito dei progetti del Fondo Sociale Europeo e del sistema ITS Academy attinente alle unità formative del presente avviso.</p>	<p>2 punti per ogni anno</p>	<p><b>20 punti</b> (max 10 anni)</p>
<p><b>TOTALE PUNTEGGIO</b></p>			<p><b>100</b></p>

#### 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 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 dell'incarico, tipologia di contratto, durata dell'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).

## Articolo 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, l'All\_12\_Timesheet mensile\_Vademecum PR SICILIA FSE+ 2021-2027, con indicazione delle ore svolte giornalmente e descrizione dettagliata ed attinente al profilo delle attività svolte, e l'All\_14\_Dichiarazione docenti\_Vademecum 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**  
**Publicità**

Il presente avviso è pubblicato sul sito web della **FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO** [www.itsemporiumdelgolfo.it](http://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](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it), PEC [itsemporiumdelgolfo@pec.it](mailto: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 25/03/2026



Il Presidente della Fondazione  
Enzo Giuseppe Munna

**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**

Allegato 1 – Moduli/Unità Formative

**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)

<b>Ambito formativo teorico</b>		<b>N.</b>
<b>Denominazione Modulo/Unità Formativa</b>		<b>ORE</b>
1.	ENOGASTRONOMIA	50
2.	DATA LITERACY	20
3.	PROGETTAZIONE PSR, PNRR, OCM E FINANZA AGEVOLATA	30
4.	ECOPACKAGING	30
<b>Ambito pratico/laboratoriale</b>		<b>N.</b>
<b>Denominazione Modulo/Unità Formativa</b>		<b>ORE</b>
1.	LABORATORIO GESTIONE DEL CLIENTE	20
2.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO OLIO E PRODOTTI ITTICI	15
3.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO OLIO E PRODOTTI CARNEI	15
4.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO OLIO E PRODOTTI CASEARI MIELE E MARMELLATA SPEZIE ED AROMI	10
5.	LABORATORIO EVOTURISMO	50
6.	LABORATORIO DI TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E CARNEI	60
7.	LABORATORIO DI TECNICHE DI TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO	40
8.	I PROCESSI PRODUTTIVI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE E LEAN PRODUCTION	40
9.	LABORATORIO PILOTAGGIO DRONI AGRICOLTURA 5.0 (project work)	40
10.	LABORATORIO UTILIZZO E TRASFORMAZIONE SOTTOPRODOTTI	30