

FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO  
Prot. 0000400 del 16/04/2024  
I (Uscita)

**Avviso pubblico n. 6/2023**

**“Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia –  
Biennio 2023-2025” – PR FSE+ Sicilia 2021/2027  
D.D.G. n. 2182 del 27/09/2023**

1

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/ESPERTI  
CON SPECIFICHE COMPETENZE PER LA REALIZZAZIONE DEI SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI:

Progetto formativo: **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni  
agrarie, agroalimentari e agroindustriali “WINE EXPORT MANAGER” (2000 ore)**  
**CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0011 CUP G72C23000590005**  
sede corsuale: Istituto Tecnico e Professionale I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano"  
C/da Marchesa, snc – 92019 Sciacca (AG)

Progetto formativo: **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni  
agrarie, agroalimentari e agroindustriali  
“WINE BUSINESS INNOVATION MANAGEMENT” (2000 ore)**  
**CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0012 CUP G72C23000600005**  
sede corsuale: I.I.S. Leonardo Sede Coordinata “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** il D.D.G. n. 2182 del 27/09/2023 di approvazione dell'Avviso pubblico n. 6/2023 “Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia – Biennio 2023-2025” PR FSE+ Sicilia 2021/2027;

**VISTO** il progetto formativo: **Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali “WINE EXPORT MANAGER”** presentato nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 6/2023;

**VISTO** il progetto formativo: **Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali “WINE BUSINESS INNOVATION MANAGEMENT”** presentato nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 6/2023;

**VISTO** il D.D.G. 3519 del 20/12/2023 Approvazione Graduatoria provvisoria Avviso pubblico n. 6/2023 PR FSE+ Sicilia 2021-2027 “Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia – Biennio 2023-2025” Priorità 2, ESO 4.6.;

**VISTO** il D.D.G. 3675 del 29/12/2023 Approvazione Graduatoria definitiva, finanziamento e impegni pluriennali somme Avviso pubblico n. 6/2023 PR FSE+ Sicilia 2021- 2027 “Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia – Biennio 2023- 2025”, Priorità 2, ESO 4.6.;

VISTO il D.D.S. 131 del 27/02/2024 Attribuzione codici CIP progetti selezionati con l'Avviso pubblico n. 6/2023 PR FSE+ Sicilia 2021- 2027 "Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia – Biennio 2023- 2025" Priorità 2, ESO 4.6.

**PREMESSO CHE LA FONDAZIONE ITS PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO** intende svolgere i seguenti percorsi formativi 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 il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali "WINE EXPORT MANAGER"** (2000 ore)  
CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0011 CUP G72C23000590005
- **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali "WINE BUSINESS INNOVATION MANAGEMENT"** (2000 ore)  
CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0012 CUP G72C23000600005

2

**PREMESSO CHE** i percorsi formativi, oggetto del presente avviso, si collocano 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";

**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 dai progetti presentati, 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 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. 6/2023, deve procedere all'individuazione di personale docente/esperti con specifiche competenze;

## TUTTO CIÒ VISTO, PREMESSO E CONSIDERATO

### DISPONE

Il presente avviso per l'individuazione di personale docente/esperti con specifiche competenze da impegnare nei seguenti percorsi formativi:

- **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali "WINE EXPORT MANAGER"** (2000 ore)  
CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0011 CUP G72C23000590005  
sede corsuale: Istituto Tecnico e Professionale I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano"  
C/da Marchesa, snc – 92019 Sciacca (AG)
- **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali "WINE BUSINESS INNOVATION MANAGEMENT"** (2000 ore)  
CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0012 CUP G72C23000600005  
sede corsuale: I.I.S. Leonardo Sede Coordinata "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 come da DPCM del 25/01/2008 e s.m.i., 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. 6/2023, 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.

Il candidato dovrà indicare sull'apposito modulo (Allegato A – Domanda di candidatura) i CORSI e i MODULI, 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 siano in possesso dei seguenti requisiti giuridici e professionali.

Requisiti giuridici:

1. Cittadinanza italiana 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;
2. Godimento dei diritti civili e politici dello stato di appartenenza; non possono la propria candidatura coloro i quali siano esclusi dall'elettorato politico attivo;
3. Non aver riportato condanne penali e/o non avere a proprio carico procedimenti penali in corso, tali da determinare situazioni di incompatibilità con eventuali incarichi da espletare.

Requisiti professionali:

1. Essere in possesso di laurea o diploma di scuola media superiore specifico riconosciuto dallo Stato italiano;
2. Aver maturato almeno cinque anni di esperienza nei settori attinenti alle aree di disciplina del corso;
3. Possedere competenze linguistiche tali da consentire lo svolgimento di una parte delle lezioni in lingua inglese.

### 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:

- Allegato B – Trattamento dei dati personali;
- Curriculum Vitae redatto tassativamente in formato europeo in cui si evincono gli studi e le esperienze professionali compiute dal candidato con indicazione dell'eventuale elenco delle pubblicazioni, debitamente sottoscritto;
- Copia del documento di identità e codice fiscale in corso di validità.

4

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 secondo le modalità sotto descritte, pena esclusione. Al fine di garantire la continuità didattica ai percorsi formativi e il conferimento dei moduli didattici non assegnati, saranno prese in considerazione le domande pervenute dopo la pubblicazione della presente manifestazione d'interesse ed entro il termine delle attività corsuali purché i candidati abbiano i requisiti giuridici e professionali richiesti.

La candidatura potrà essere presentata secondo le seguenti modalità:

- CONSEGNA A MANO in busta chiusa presso la FONDAZIONE ITS 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. 6/2023 ITS Emporium del Golfo Candidatura docenza**

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

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

**Avviso pubblico n. 6/2023 ITS Emporium del Golfo Candidatura docenza**

La Fondazione ITS 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;
- con curriculum vitae non in formato europeo, non datato e firmato.

## Art. 5

### Modalità di valutazione

Le candidature verranno valutate dalla Commissione Esaminatrice che redigerà la lista delle figure professionali ritenute idonee all'espletamento delle attività didattiche. La Commissione Esaminatrice, con proprio insindacabile giudizio, provvederà, in riferimento ad ogni singolo modulo oggetto della candidatura e quando è necessario in base all'avanzamento delle attività didattiche, a conferire l'incarico al soggetto più idoneo all'espletamento di ogni singolo modulo.

5

### TABELLA DI VALUTAZIONE

TITOLO DI STUDIO Max 10 punti	5 punti per diploma scuola media superiore attinente al modulo scelto 5 punti per Laurea non attinente 8 punti per Laurea primo livello attinente al modulo scelto 10 punti per Laurea Magistrale attinente al modulo scelto
CERTIFICAZIONE INFORMATICA	3 punti
CERTIFICAZIONE LINGUISTICA	5 punti (minimo livello B1)
MASTER - PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE Max 10 punti	5 punti per Master attinenti al modulo scelto 1 punto per ogni pubblicazione attinenti al modulo scelto per un max 5 punti
ESPERIENZA DIDATTICA NEI MODULI/UNITA' FORMATIVE Max 20 punti	2 punti per ogni anno per i primi 5 anni (max 10 punti) 1 punto per ogni anno successivo al quinto (max 10 punti)
TITOLARE D'AZIENDA, DIRETTORE TECNICO, LIBERO PROFESSIONISTA, CONSULENTE, RAPPRESENTANTE DI AZIENDA, RICERCATORE NEI SETTORI PERTINENTI I MODULI/UNITA' FORMATIVE Max 20 punti	2 punti per ogni anno per i primi 5 anni (max 10 punti) 1 punto per ogni anno successivo al quinto (max 10 punti)
ALTRI TITOLI FORMATIVI/CULTURALI	2 punti

## Art. 6

### Conferimento degli incarichi

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

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

- € 60,00/ora, lordo omnnicomprensivo per i docenti inquadrati nella sezione A di cui all'art. 1 del presente avviso;
- € 50,00/ora, lordo omnnicomprensivo per i docenti inquadrati nelle sezioni B e C di cui all'art. 1 del presente avviso;

Il compenso è lordo omnnicomprensivo (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).

Il compenso verrà corrisposto in base alle effettive erogazioni dei finanziamenti da parte dell'Autorità competente: il 50% al compimento delle 1000 ore di attività d'aula, il 30% al termine delle attività corsuali e il saldo a chiusura della rendicontazione da parte dell'Autorità competente.

## Art. 7

### 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;
- Fornire le griglie di valutazione in cartaceo utilizzate per la correzione della suddetta prova finale;
- Predisporre set di quesiti per le prove interdisciplinari intermedie (obbligatorie) e/o esame finale;
- Partecipare alle riunioni docenti convocate dalla Fondazione;
- Partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- Compilare il registro delle presenze e delle attività d'aula;
- Predisporre la relazione finale, il Timesheet mensile con indicazione delle ore svolte giornalmente e descrizione dettagliata ed attinente al profilo delle attività svolte.

6

## Art. 8

### Valutazione attività svolta

Il docente, che presterà la sua attività per conto della Fondazione ITS 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. 9

### Motivi di esclusione

La Fondazione ITS 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. 10

### Trattamento dati personali

I dati personali forniti dagli aspiranti verranno raccolti presso la Segreteria dell'ITS 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 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. 11**  
**Publicità**

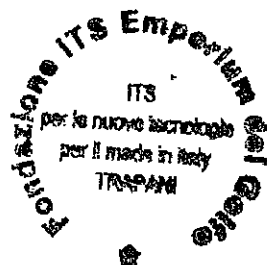
Il presente avviso è pubblicato sul sito web della **FONDAZIONE ITS EMPORIUM DEL GOLFO** [www.itsemporiumdelgolfo.it](http://www.itsemporiumdelgolfo.it). Per qualsiasi ulteriore informazione è possibile telefonare o inviare una email ai seguenti contatti: tel +39 0924 507600, PEO: [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it),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

7

Si allegano al presente bando i seguenti documenti:

- Allegato 1 – CORSI E MODULI
- Allegato A – Domanda di candidatura;
- Allegato B – Trattamento dei dati personali;

Alcamo li 16/04/2024



F.to Il Presidente della Fondazione  
Enzo Giuseppe Munna

## Allegato 1 – CORSI E MODULI

**Avviso pubblico n. 6/2023**  
**“Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia –**  
**Biennio 2023-2025” PR FSE+ Sicilia 2021/2027**  
**D.D.G. n. 2182 del 27/09/2023**

8

Progetto Formativo: **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali**  
**“WINE EXPORT MANAGER” (2000 ore)**  
**CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0011 CUP G72C23000590005**  
sede corsuale: Istituto Tecnico e Professionale I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano"  
C/da Marchesa, snc – 92019 Sciacca (AG)

	<b>Ambito formativo teorico</b> <b>Denominazione Modulo/Unità Formativa</b>	<b>N. ORE</b>
1.	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20
2.	BILANCIO DELLE COMPETENZE, COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO	20
3.	JOB PLACEMENT	20
4.	BUSINESS ENGLISH	70
5.	INFORMATICA ED ITC	50
6.	METODI E STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI E PARTNER COMMERCIALI	30
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.	ENOGASTRONOMIA	30
10.	BIO ECONOMIA CIRCOLARE DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
11.	LOGISTICA, TRASPORTI, INTERNAZIONALIZZAZIONE	30
12.	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECOCOMPATIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
13.	HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE	15
14.	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITÀ DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	30
15.	PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL VINO	25
16.	TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DEI MERCATI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI	25
17.	DATA LITERACY	20
18.	PROGETTAZIONE PSR, PNRR, OCM E FINANZA AGEVOLATA	35
19.	ECOPACKAGING	25
20.	TRACCIABILITÀ DELLE FILIERE E CERTIFICAZIONE DI ORIGINE	15

	Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
1.	PIATTAFORME SOFTWARE GESTIONALE	40
2.	LABORATORIO GESTIONE DELL'E-COMMERCE E DEL MARKETPLACE DEL VINO	40
3.	LABORATORIO DI SOMMELIER	40
4.	LABORATORIO GESTIONE DEL CLIENTE	20
5.	LABORATORIO VINI AUTOCTONI ED ETICHETTATURA	30
6.	LABORATORIO CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE	35
7.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI ITTICI	25
8.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI CARNEI	25
9.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI CASEARI MIELE E MARMELLATA SPEZIE ED AROMI	15
10.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E FRUTTA E FRUTTA SECCA	15
11.	LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA APPLICATA NELL'INDUSTRIA ENOLOGICA	45
12.	LABORATORIO GESTIONE DOCUMENTALE MERCATI ESTERI	25
13.	LABORATORIO TECNICHE E GESTIONE COLTURALE IN CAMPO	30
14.	LABORATORIO DI TECNICHE PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO	30
15.	LABORATORIO COOKING EXPERIENCE DELLA DIETA MEDITERRANEA	25
16.	LABORATORIO PROMOZIONE TRAMITE SOCIAL MEDIA	30
17.	LABORATORIO ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI EVENTI (Project Work)	40
18.	LABORATORIO PIANI DI PROMOZIONE DELLE VENDITE E ATTIVITÀ DI MARKETING	40
19.	LABORATORIO ENOTURISMO	50

Progetto formativo: **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali**

**“WINE BUSINESS INNOVATION MANAGEMENT”** (2000 ore)

**CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0012 CUP G72C23000600005**

sede corsuale: I.I.S. Leonardo Sede Coordinata “A. M. Mazzei”

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

Ambito formativo teorico		N.
Denominazione Modulo/Unità Formativa		ORE
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	70
6.	INFORMATICA ED ITC	50
7.	METODI E STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI E PARTNER COMMERCIALI	30
8.	ECONOMIA, STATISTICA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO – ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	30
9.	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	30
10.	BIO ECONOMIA CIRCOLARE DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
11.	LOGISTICA, TRASPORTI, INTERNAZIONALIZZAZIONE	30
12.	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECOCOMPATIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
13.	PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL VINO	25
14.	TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DEI MERCATI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI	25
15.	DATA LITERACY	20
16.	PROGETTAZIONE PSR, PNRR, OCM E FINANZA AGEVOLATA	35
17.	ECOPACKAGING	25
18.	TRACCIABILITÀ DELLE FILIERE E CERTIFICAZIONE DI ORIGINE	15
Ambito pratico/laboratoriale		N.
Denominazione Modulo/Unità Formativa		ORE
1.	PIATTAFORME SOFTWARE GESTIONALE	40
2.	LABORATORIO GESTIONE DELL'E-COMMERCE E DEL MARKETPLACE DEL VINO	40
3.	LABORATORIO DI SOMMELIER	40
4.	LABORATORIO GESTIONE DEL CLIENTE	20
5.	LABORATORIO VINI AUTOCTONI ED ETICHETTATURA	30
6.	LABORATORIO CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE	35
7.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI ITTICI	25

8.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI CARNEI	25
9.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI CASEARI MIELE E MARMELLATA SPEZIE ED AROMI	15
10.	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E FRUTTA E FRUTTA SECCA	15
11.	LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA APPLICATA NELL'INDUSTRIA ENOLOGICA	45
12.	LABORATORIO GESTIONE DOCUMENTALE MERCATI ESTERI	25
13.	LABORATORIO TECNICHE E GESTIONE CULTURALE IN CAMPO	30
14.	LABORATORIO DI TECNICHE PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO	30
15.	LABORATORIO COOKING EXPERIENCE DELLA DIETA MEDITERRANEA	25
16.	LABORATORIO PROMOZIONE TRAMITE SOCIAL MEDIA	30
17.	LABORATORIO ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI EVENTI (Project Work)	40
18.	LABORATORIO PIANI DI PROMOZIONE DELLE VENDITE E ATTIVITÀ DI MARKETING	40
19.	LABORATORIO ENOTURISMO	50



**Avviso pubblico n. 6/2023**  
**“Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia –**  
**Biennio 2023-2025” – PR FSE+ Sicilia 2021/2027**  
**D.D.G. n. 2182 del 27/09/2023**

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/ESPERTI  
CON SPECIFICHE COMPETENZE PER LA REALIZZAZIONE DEI SEGUENTI PERCORSI  
FORMATIVI:

Progetto formativo: **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni  
agrarie, agroalimentari e agroindustriali “WINE EXPORT MANAGER” (2000 ore)**  
CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0011 CUP G72C23000590005

Progetto formativo: **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni  
agrarie, agroalimentari e agroindustriali**  
**“WINE BUSINESS INNOVATION MANAGEMENT” (2000 ore)**  
CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0012 CUP G72C23000600005

Allegato A – DOMANDA DI CANDIDATURA

SPETT.LE Fondazione ITS Academy  
EMPORIUM DEL GOLFO  
Via J. F. Kennedy nr 2  
91011 - Alcamo (TP)

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**

**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

- Di aver preso visione della MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/ESPERTI CON SPECIFICHE COMPETENZE PER LA REALIZZAZIONE DEI SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI:
- **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali "WINE EXPORT MANAGER"** (2000 ore)  
**CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0011 CUP G72C23000590005**
  - **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali "WINE BUSINESS INNOVATION MANAGEMENT"** (2000 ore)  
**CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0012 CUP G72C23000600005**
- 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 aver riportato condanne penali e/o non avere a proprio carico procedimenti penali in corso, tali da determinare situazioni di incompatibilità con eventuali incarichi da espletare;
- 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. 7;
- 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 dei percorsi formativi nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 6/2023 (*indicare i corsi e i moduli per i quali si presenta la propria candidatura*):

**Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali**

**"WINE EXPORT MANAGER"** (2000 ore)

**CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0011 CUP G72C23000590005**

sede corsuale: Istituto Tecnico e Professionale I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano"

C/da Marchesa, snc – 92019 Sciacca (AG)

Segnare comuna X	Ambito formativo tecnico Denominazione Modulo/Unità Formativa	N ORE
<input type="checkbox"/>	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20
<input type="checkbox"/>	BILANCIO DELLE COMPETENZE, COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO	20
<input type="checkbox"/>	JOB PLACEMENT	20
<input type="checkbox"/>	BUSINESS ENGLISH	70
<input type="checkbox"/>	INFORMATICA ED ITC	50
<input type="checkbox"/>	METODI E STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI E PARTNER COMMERCIALI	30
<input type="checkbox"/>	ECONOMIA, STATISTICA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO – ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	30
<input type="checkbox"/>	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	30
<input type="checkbox"/>	ENOGASTRONOMIA	30
<input type="checkbox"/>	BIO ECONOMIA CIRCOLARE DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
<input type="checkbox"/>	LOGISTICA, TRASPORTI, INTERNAZIONALIZZAZIONE	30
<input type="checkbox"/>	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECOCOMPATIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
<input type="checkbox"/>	HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE	15
<input type="checkbox"/>	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITÀ DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	30
<input type="checkbox"/>	PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL VINO	25
<input type="checkbox"/>	TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DEI MERCATI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI	25
<input type="checkbox"/>	DATA LITERACY	20
<input type="checkbox"/>	PROGETTAZIONE PSR, PNRR, OCM E FINANZA AGEVOLATA	35
<input type="checkbox"/>	ECOPACKAGING	25
<input type="checkbox"/>	TRACCIABILITÀ DELLE FILIERE E CERTIFICAZIONE DI ORIGINE	15

Segnare con una X	Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa	N ORE
<input type="checkbox"/>	PIATTAFORME SOFTWARE GESTIONALE	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO GESTIONE DELL'E-COMMERCE E DEL MARKETPLACE DEL VINO	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI SOMMELIER	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO GESTIONE DEL CLIENTE	20
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO VINI AUTOCTONI ED ETICHETTATURA	30
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE	35
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI ITTICI	25
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI CARNEI	25
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI CASEARI MIELE E MARPELLATA SPEZIE ED AROMI	15
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E FRUTTA E FRUTTA SECCA	15
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA APPLICATA NELL'INDUSTRIA ENOLOGICA	45
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO GESTIONE DOCUMENTALE MERCATI ESTERI	25
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO TECNICHE E GESTIONE COLTURALE IN CAMPO	30
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI TECNICHE PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO	30
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO COOKING EXPERIENCE DELLA DIETA MEDITERRANEA	25
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO PROMOZIONE TRAMITE SOCIAL MEDIA	30
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI EVENTI (Project Work)	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO PIANI DI PROMOZIONE DELLE VENDITE E ATTIVITÀ DI MARKETING	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO ENOTURISMO	50

**Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali**

“WINE BUSINESS INNOVATION MANAGEMENT” (2000 ore)

CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/A06\_23/0012 CUP G72C23000600005

sede corsuale: I.I.S. Leonardo Sede Coordinata “A. M. Mazzei”

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

Segnare con una X	Ambito formativo teorico Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
<input type="checkbox"/>	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20
<input type="checkbox"/>	BILANCIO DELLE COMPETENZE, COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO	20
<input type="checkbox"/>	PARI OPPORTUNITÀ, INCLUSIONE SOCIALE, NON DISCRIMINAZIONE E PARITÀ DI GENERE	20
<input type="checkbox"/>	JOB PLACEMENT	20
<input type="checkbox"/>	BUSINESS ENGLISH	70
<input type="checkbox"/>	INFORMATICA ED ITC	50
<input type="checkbox"/>	METODI E STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI E PARTNER COMMERCIALI	30
<input type="checkbox"/>	ECONOMIA, STATISTICA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO – ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	30
<input type="checkbox"/>	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	30
<input type="checkbox"/>	BIO ECONOMIA CIRCOLARE DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
<input type="checkbox"/>	LOGISTICA, TRASPORTI, INTERNAZIONALIZZAZIONE	30
<input type="checkbox"/>	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECOCOMPATIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA	30
<input type="checkbox"/>	PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL VINO	25
<input type="checkbox"/>	TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DEI MERCATI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI	25
<input type="checkbox"/>	DATA LITERACY	20
<input type="checkbox"/>	PROGETTAZIONE PSR, PNRR, OCM E FINANZA AGEVOLATA	35
<input type="checkbox"/>	ECOPACKAGING	25
<input type="checkbox"/>	TRACCIABILITÀ DELLE FILIERE E CERTIFICAZIONE DI ORIGINE	15

Segnare con una X	Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
<input type="checkbox"/>	PIATTAFORME SOFTWARE GESTIONALE	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO GESTIONE DELL'E-COMMERCE E DEL MARKETPLACE DEL VINO	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI SOMMELIER	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO GESTIONE DEL CLIENTE	20
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO VINI AUTOCTONI ED ETICHETTATURA	30
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE	35
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI ITTICI	25
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI CARNEI	25
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E PRODOTTI CASEARI MIELE E MARMELLATA SPEZIE ED AROMI	15
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI COOKING E DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO E FRUTTA E FRUTTA SECCA	15
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA APPLICATA NELL'INDUSTRIA ENOLOGICA	45
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO GESTIONE DOCUMENTALE MERCATI ESTERI	25
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO TECNICHE E GESTIONE COLTURALE IN CAMPO	30
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI TECNICHE PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO	30
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO COOKING EXPERIENCE DELLA DIETA MEDITERRANEA	25
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO PROMOZIONE TRAMITE SOCIAL MEDIA	30
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI EVENTI (Project Work)	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO PIANI DI PROMOZIONE DELLE VENDITE E ATTIVITÀ DI MARKETING	40
<input type="checkbox"/>	LABORATORIO ENOTURISMO	50

Si allega alla presente:

- Allegato B – Trattamento dei dati personali;
- Curriculum Vitae redatto tassativamente in formato europeo in cui si evincono gli studi e le esperienze professionali compiute dal candidato con indicazione dell'eventuale elenco delle pubblicazioni, debitamente sottoscritto;
- Copia del documento di identità e codice fiscale in corso di validità

LUOGO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

FIRMA IN ORIGINALE DELL'INTERESSATO \_\_\_\_\_

**FONDAZIONE**

**ITS PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO  
AGROALIMENTARE TRAPANI**

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 B Trattamento dei dati personali

**FONDAZIONE ITS 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 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 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

**FONDAZIONE ITS 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

FONDAZIONE  
ITS PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO  
AGROALIMENTARE TRAPANI  
Via John Fitzgerald Kennedy n.2 – 91011 – Alcamo (TP)  
Tel: +39 0924 507600 – PEO: info@itsemposiumdelgolfo.it – FB: @itsemposiumdelgolfo  
PEC: itsemposiumdelgolfo@pec.it – sito: www.itsemposiumdelgolfo.it  
C.F.: 93081740818 – CIR: GBF506 – Codice REA: TP-194287



#### 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 EMPORIUM DEL GOLFO**, C.F.: 93081740818 PEO: info@itsemposiumdelgolfo.it - PEC: itsemposiumdelgolfo@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

LUOGO ..... - DATA .....

FIRMA IN ORIGINALE DELL'INTERESSATO.....