

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. 0003276 del 21/09/2026

I (Uscita)

AVVISO n. 36/2026 - PR FSE+ Sicilia 2021/2027**OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN
SICILIA CON AVVIO NELL'ANNO FORMATIVO 2026 - 2027****TITOLO
PROGETTO****FIGURA
NAZIONALE****FILIERE AGROALIMENTARI 5.0****Alta Formazione Tecnica Specialistica per la Qualità, la Sicurezza e la
Tracciabilità delle Filiere Agroalimentari****4.1.2 - Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing
delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali**

VISTO l'articolo 69 della Legge 17 maggio 1999, n. 144, relativo al sistema di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore;

VISTA la Legge 27 dicembre 2006, n. 296 e, in particolare, l'articolo 1, commi 631 e 875, concernente il potenziamento e la riorganizzazione del sistema di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore;

VISTA la Legge 15 luglio 2022, n. 99, recante "Istituzione del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore", che ha istituito il Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore e gli Istituti Tecnologici Superiori (ITS Academy);

VISTO il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito 20 ottobre 2023, n. 203, concernente l'individuazione delle aree tecnologiche, delle figure professionali nazionali di riferimento degli ITS Academy e degli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico-professionali;

VISTO il Regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021, recante disposizioni comuni applicabili ai fondi europei;

VISTO il Regolamento (UE) 2021/1057 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021, che istituisce il Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+);

VISTO il Programma Regionale FSE+ Sicilia 2021-2027 e, in particolare, gli interventi finalizzati al rafforzamento dell'offerta di istruzione e formazione terziaria professionalizzante;

VISTO il D.D.G. n. 3259 dell'11 agosto 2026 del Dipartimento regionale dell'Istruzione, dell'Università e del Diritto allo Studio, con il quale è stato approvato l'Avviso pubblico n. 36/2026 "Offerta formativa di Istruzione Tecnologica Superiore (I.T.S.) in Sicilia con avvio nell'a.f. 2026-2027 – Percorsi ITS ordinamentali e Percorsi ITS STEP";

VISTO l'Avviso pubblico n. 36/2026 e, in particolare, le disposizioni relative ai destinatari, ai requisiti di accesso, alle modalità di selezione e di ammissione degli allievi ai percorsi ITS;

VISTO il progetto formativo relativo al percorso **“FILIERE AGROALIMENTARI 5.0 Alta Formazione Tecnica Specialistica per la Qualità, la Sicurezza e la Tracciabilità delle Filiere Agroalimentari”**, presentato nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 36/2026;

CONSIDERATO che la Fondazione ITS Academy per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy Emporium del Golfo Agroalimentare Trapani, in qualità di soggetto attuatore del percorso, deve procedere alla selezione degli allievi secondo le disposizioni dell'Avviso n. 36/2026;

CONSIDERATO che la procedura di selezione deve essere svolta nel rispetto dei principi di trasparenza, pubblicità, imparzialità e parità di trattamento;

CONSIDERATO pertanto necessario procedere alla pubblicazione del presente Bando per la selezione degli allievi da ammettere al percorso **“FILIERE AGROALIMENTARI 5.0 Alta Formazione Tecnica Specialistica per la Qualità, la Sicurezza e la Tracciabilità delle Filiere Agroalimentari”** per l'anno formativo 2026/2027;

RENDE NOTO

Che la Fondazione Academy ITS per le nuove tecnologie per il Made in Italy Emporium del Golfo agroalimentare Trapani, con sede legale in Alcamo (TP) via J. F. Kennedy n. 2 Cap. 91011, C.F. 93081740818, in riferimento all'Avviso pubblico n. 36/2026 - PR FSE+ Sicilia 2021/2027 “OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA con avvio nell'anno formativo 2026 - 2027, indice una procedura di selezione per l'ammissione di n. **30 allievi** al percorso dal titolo **FILIERE AGROALIMENTARI 5.0 Alta Formazione Tecnica Specialistica per la Qualità, la Sicurezza e la Tracciabilità delle Filiere Agroalimentari** figura nazionale di Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

2

BANDO SELEZIONE ALLIEVI

ART. 1 - FINALITÀ E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso ITS **“FILIERE AGROALIMENTARI 5.0 – Alta Formazione Tecnica Specialistica per la Qualità, la Sicurezza e la Tracciabilità delle Filiere Agroalimentari”** è finalizzato alla formazione di tecnici superiori capaci di operare lungo l'intera filiera agroalimentare, secondo un approccio integrato “dal campo alla tavola”, assumendo quali assi qualificanti la **qualità, la sicurezza alimentare e la tracciabilità**.

Il percorso forma tecnici in grado di seguire e presidiare i processi dalla produzione primaria alla trasformazione, dal controllo di processo alla logistica e distribuzione, fino alla valorizzazione del prodotto sul mercato e alla corretta informazione del consumatore. La tracciabilità viene affrontata come un sistema tecnico-organizzativo che collega origine e fornitori, materie prime, lotti, parametri di processo, autocontrollo, non conformità, magazzino, distribuzione e gestione del richiamo.

Il percorso sviluppa competenze relative alla sicurezza alimentare, al sistema HACCP, alla gestione del rischio, al controllo delle materie prime e dei processi, alla gestione delle non conformità e del richiamo, integrando l'utilizzo di ICT, dati, strumenti digitali e tecnologie dell'Agricoltura 5.0 per la registrazione, la verifica e la comunicazione delle informazioni di filiera.

Particolare attenzione è riservata alla sostenibilità, attraverso l'economia circolare, la gestione sostenibile delle risorse, la tutela della biodiversità, la lotta biologica e l'eco-packaging, nonché alla valorizzazione delle produzioni mediante marketing territoriale, branding, DOP/IGP, e-commerce e commercializzazione online.

La formazione ha carattere multifiliera e coinvolge diversi comparti del sistema agroalimentare, tra cui cereali, ortofrutta, vitivinicolo, olivicolo, allevamento e carni, pesca, birra, miele, erbe aromatiche e officinali, frutta in guscio e specie tropicali. Le attività laboratoriali consentono inoltre di approfondire la Dieta Mediterranea, il functional food, la panificazione e pastificazione, le analisi qualitative e sensoriali e le tecniche di eco-packaging e commercializzazione digitale.

ART. 2 - PROFILO PROFESSIONALE E SBocchi OCCUPAZIONALI

Il percorso fa riferimento alla figura nazionale 4.1.2 – Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali, nell'ambito del Sistema Agroalimentare, e prevede il conseguimento del diploma ITS di V livello EQF.

Il diplomato opera nel controllo e nella valorizzazione delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali ed è in grado di leggere i processi di filiera, organizzare informazioni e registrazioni di tracciabilità, collaborare alla gestione dei sistemi HACCP e della qualità, supportare attività di audit e certificazione, controllare materie prime e prodotto finito e contribuire alla valorizzazione commerciale e territoriale delle produzioni.

Il profilo integra competenze tecniche, organizzative e digitali, consentendo di operare nella gestione della qualità, sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, nonché nella gestione delle informazioni di filiera e nell'utilizzo di strumenti ICT, dati, tecnologie dell'Agricoltura 5.0 e sistemi digitali. A tali competenze si aggiungono quelle relative alla sostenibilità, all'economia circolare, alla biodiversità, all'eco-packaging e alla valorizzazione commerciale delle produzioni attraverso marketing territoriale, branding, DOP/IGP, e-commerce e commercializzazione online.

In relazione alle competenze acquisite, il diplomato può inserirsi, con ruoli tecnici e di supporto specialistico, in imprese agricole, agroalimentari e agroindustriali, aziende di trasformazione, imprese della filiera vitivinicola, olivicola, cerealicola, ortofrutticola, zootecnica e delle carni, ittica e birraria, nonché in laboratori e realtà impegnate nel controllo e nella qualità delle produzioni.

Gli sbocchi occupazionali comprendono pertanto le funzioni tecniche connesse al controllo qualità, sicurezza alimentare, autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità, gestione della supply chain, controllo dei processi produttivi, certificazioni, sostenibilità e valorizzazione commerciale e territoriale delle produzioni agroalimentari.

ART. 3 - DURATA E ARTICOLAZIONE DIDATTICA

Il corso ha una durata di **1.800 ore complessive** nell'arco del biennio formativo (4 semestri):

- Ambito Teorico (510 ore) comprende la formazione di base, gestionale, normativa e di filiera.
- Ambito Pratico/Laboratoriale (490 ore) comprende attività orientate al *learning by doing*, simulazioni e analisi applicate.
- Stage / Tirocinio in Azienda (800 ore) rappresenta l'esperienza primaria di inserimento aziendale con affiancamento di tutor ITS e aziendali.

Si prevede un apporto aggiuntivo di **260 ore** specificamente orientate al confronto con problematiche aziendali e casi reali, favorendo l'applicazione delle competenze di tracciabilità, qualità e sicurezza alimentare, sostenibilità e valorizzazione digitale o tecnologie Step. Tale contributo permette agli

allievi di confrontarsi con esigenze operative concrete e di sviluppare capacità di analisi, problem solving e proposta di soluzioni coerenti con i processi aziendali.

Modalità di erogazione:

le lezioni d'aula e attività di laboratorio svolte prioritariamente in presenza presso le sedi accreditate della Fondazione e si svolgeranno dal lunedì al venerdì secondo il calendario predisposto dalla segreteria didattica e, comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative l'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore giornaliere e 40 ore settimanali.

Almeno il 60% delle ore di formazione è erogato da esperti provenienti dal mondo del lavoro, delle professioni e delle imprese, con esperienza specifica almeno quinquennale.

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

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

Frequenza obbligatoria: Per l'ammissione all'esame finale di Stato è richiesta la frequenza di **almeno l'80%** della durata complessiva del percorso.

ART. 4 - REQUISITI DI AMMISSIONE E DESTINATARI

Il corso si rivolge a **30 giovani e adulti** (occupati o disoccupati) residenti o domiciliati in Sicilia, in possesso dei seguenti requisiti fissati dalla Legge n. 99/2022:

1. Titolo di studio di accesso minimo:

- Diploma di Istruzione Secondaria Superiore (Maturità) conseguito a seguito di esame di Stato; **oppure**
- Diploma quadriennale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) integrato da un percorso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) della durata di almeno 800 ore.

2. Competenze di base:

- Conoscenze base dell'informatica e della lingua inglese

ART. 5 - MODALITÀ E CRITERI DI SELEZIONE

Qualora il numero delle candidature ricevute superi i posti disponibili, la Commissione di valutazione esaminerà i candidati mediante tre prove, per un punteggio massimo di **100/100 punti**:

1. **Prova Scritta (max 50 punti):** Test a risposta multipla per la verifica delle competenze di base, tecniche, tecnologiche e di lingua inglese.
2. **Colloquio Tecnico-Motivazionale (max 40 punti):** Valutazione delle attitudini personali, della motivazione allo studio (max 20 punti), del potenziale professionale e della conoscenza tecnica di settore
3. **Valutazione Titoli e CV (max 10 punti):** Coerenza del titolo di studio secondario esibito, votazione finale di diploma ed eventuali esperienze formative o lavorative pregresse nel settore agroalimentare

Risultano idonei i candidati che conseguono un punteggio complessivo non inferiore a **60/100**.

In caso di parità (Ex Aequo) di punteggio finale, precederà in graduatoria il candidato con la votazione più alta riportata al colloquio motivazionale; in caso di ulteriore parità, si darà priorità al candidato di minore età anagrafica.

Il calendario delle eventuali prove di selezione e l'elenco dei candidati ammessi saranno pubblicati sul sito istituzionale www.itsemporiumdelgolfo.it il giorno **13 ottobre 2026**.

Tali comunicazioni hanno valore di notifica a tutti gli effetti di legge.

ART. 7 - BORSE DI STUDIO E BENEFICI

I percorsi formativi sono completamente cofinanziati dall'Unione Europea e dalla Regione Siciliana tramite il PR FSE+ 2021-2027; la partecipazione alle attività didattiche è gratuita.

In attuazione del D.M. n. 96/2023, gli studenti iscritti potranno beneficiare delle **Borse di Studio** erogate su base ISEE/ISPE suddivise nelle categorie: In Sede, Pendolare e Fuori Sede.

ART. 8 - MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Le istanze di partecipazione devono pervenire inderogabilmente entro le **ore 12:00 del giorno 12 ottobre 2026**.

Documentazione richiesta a pena di esclusione:

1. (Allegato 1) - Domanda di Partecipazione ed Istanza di Selezione debitamente compilata e firmata.
2. (Allegato 2) - Informativa sul Trattamento dei Dati Personali.
3. (Allegato 3) - Modello di iscrizione agli interventi FSE+.
4. Copia del Titolo di Studio / Autocertificazione ex D.P.R. 445/2000.
5. Copia del Documento di Riconoscimento e Codice Fiscale in corso di validità.
6. Curriculum Vitae datato e firmato in formato Europeo (Europass).
7. Copia di eventuali certificazioni informatiche (PEKIT, ECDL/ICDL, CISCO) o linguistiche (B1, B2, C1).

5

Modalità di Invio:

- **PEC:** invio a itsemporiumdelgolfo@pec.it con oggetto: "Candidatura Bando Selezione Allievi ITS Avviso 36 – "FILIERE AGROALIMENTARI 5.0".
- **PEO:** invio a info@itsemporiumdelgolfo.it con oggetto: "Candidatura Bando Selezione Allievi ITS Avviso 36 - "FILIERE AGROALIMENTARI 5.0".
- **Raccomandata A/R o Consegna a mano:** presso la sede legale della Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo - Via J.F. Kennedy n. 2, 91011 - Alcamo (TP).
Per le domande trasmesse a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, farà fede la data di ricezione presso la sede della Fondazione. Non saranno prese in considerazione le domande pervenute oltre il termine di scadenza indicato nel presente Bando, anche qualora spedite entro tale termine.

ART. 9 - REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'ESAME FINALE

Per accedere alle prove di verifica finale è richiesta la frequenza di **almeno l'80%** delle ore complessive del corso, unitamente a una valutazione positiva da parte del corpo docente e dei tutor aziendali sugli esiti dello stage e delle attività formative. Ai fini dell'ammissione, la valutazione complessiva terrà conto anche dei risultati conseguiti nelle verifiche finali previste dal piano di studi.

ART. 10 - TITOLO RILASCIATO E CREDITI FORMATIVI

A seguito del superamento delle prove di esame finale di Stato con la Commissione Ministeriale, verrà rilasciato il **Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate di V Livello EQF** per la Figura Nazionale 4.1.2 - Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle

produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali, emesso dal Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM).

Il Diploma ha valore legale sull'intero territorio nazionale ed europeo e garantisce:

- Accesso ai concorsi pubblici, ai sensi dell'Art. 5, comma 2, della Legge 15 luglio 2022, n. 99.
- Accesso ed esonero dal tirocinio per gli Esami di Stato abilitanti all'esercizio delle professioni regolamentate di Agrotecnico e Perito Agrario, ai sensi dell'Art. 8, comma 2, della Legge n. 99/2022.
- Riconoscimento di Crediti Formativi Universitari (CFU) per la prosecuzione degli studi universitari presso gli atenei convenzionati.
- Trasparenza internazionale, essendo corredato dal "Europass Diploma Supplement" in lingua italiana e inglese.

Inoltre, durante lo svolgimento del percorso formativo e in base ai moduli superati, agli allievi verranno rilasciate le seguenti attestazioni e certificazioni professionalizzanti aggiuntive, spendibili nel mercato del lavoro:

- Attestato di Formazione sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro (D.lgs. 81/08 e s.m.i.);
- Attestato di Formazione per Operatore del Settore Alimentare / HACCP;
- Certificazioni Informatiche e Digitali accreditate;
- Certificazioni Linguistiche (Lingua Inglese) riconosciute a livello internazionale.

ART. 11 - TRATTAMENTO DATI E PRIVACY

I dati personali trasmessi verranno trattati nel rispetto del D.lgs. 196/2003, D.lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) unicamente per la gestione della selezione, per il monitoraggio e per gli adempimenti del PR FSE+ Sicilia 2021-2027.

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

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

ART. 12 - INFORMAZIONI

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

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

Si allegano:

Piano di studi

Allegato 1 - Domanda di Partecipazione ed Istanza di Selezione debitamente compilata e firmata;

Allegato 2 - Informativa sul Trattamento dei Dati Personali;

Allegato 3 - Modello di iscrizione agli interventi FSE+;

Allegato 4 - Autocertificazione titolo di studi ex D.P.R. 445/2000.

Alcamo 21/09/2026



Il Presidente
Prof. Enzo Giuseppe Munna

AVVISO n. 36/2026 - PR FSE+ Sicilia 2021/2027

OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE
TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA
con avvio nell'anno formativo 2026 - 2027TITOLO
PROGETTOFIGURA
NAZIONALE**FILIERE AGROALIMENTARI 5.0 – Alta Formazione Tecnica Specialistica per la Qualità, la Sicurezza e la Tracciabilità delle Filiere Agroalimentari**

4.1.2 - Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

PIANO DI STUDI

AMBITO	DENOMINAZIONE MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE
Teoria	ORIENTAMENTO AL LAVORO E JOB PLACEMENT	15
Teoria	COMUNICAZIONE EFFICACE E LAVORO DI SQUADRA	25
Teoria	PARI OPPORTUNITÀ, INCLUSIONE SOCIALE, NON DISCRIMINAZIONE E PARITÀ DI GENERE	15
Teoria	BUSINESS ENGLISH	40
Teoria	INFORMATICA ED ITC	40
Teoria	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	20
Teoria	LA FILIERA ALIMENTARE: DALLA PRODUZIONE ALLA DISTRIBUZIONE	15
Teoria	NORMATIVE E REGOLAMENTI INTERNAZIONALI	15
Teoria	LOTTA BIOLOGICA E GESTIONE FITOSANITARIA SOSTENIBILE	25
Teoria	LA SICUREZZA ALIMENTARE E IL SISTEMA HACCP	20
Teoria	MACCHINE E IMPIANTI AGROALIMENTARI	25
Teoria	AGRICOLTURA 5.0 E INNOVAZIONE TECNOLOGICA	25
Teoria	ECONOMIA CIRCOLARE E GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE IN AGROALIMENTARE	40
Teoria	FILIERA INTEGRATA DEL GRANO E DEI CEREALI	25
Teoria	FILIERA ORTOFRUTTICOLA SOSTENIBILE	20
Teoria	FILIERA VITIVINICOLA: COLTIVAZIONE, VINIFICAZIONE E SOSTENIBILITÀ	20
Teoria	FILIERA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	20
Teoria	FILIERA INTEGRATA DELL'ALLEVAMENTO DI ANIMALI E BENESSERE ANIMALE	20
Teoria	FILIERA DELLE CARNI	20
Teoria	FILIERA DEL PESCE	20
Teoria	FILIERA DELLA BIRRA	20
Teoria	MARKETING TERRITORIALE E BRANDING AGROALIMENTARE	25

AMBITO	DENOMINAZIONE MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE
Laboratorio	DIETA MEDITERRANEA	30
Laboratorio	FUNCTIONAL FOOD	40
Laboratorio	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PASTIFICAZIONE	30
Laboratorio	ANALISI QUALITATIVA E SENSORIALE DEL VINO	30
Laboratorio	ANALISI QUALITATIVA E SENSORIALE DELL'OLIO	40
Laboratorio	ANALISI QUALITATIVA E SENSORIALE DEL FORMAGGIO	40
Laboratorio	ANALISI QUALITATIVA E SENSORIALE DELLA BIRRA	40
Laboratorio	PRODUZIONE E VALORIZZAZIONE DI ERBE AROMATICHE E OFFICINALI	30
Laboratorio	APICOLTURA	30
Laboratorio	FRUTTA IN GUSCIO	30
Laboratorio	FRUTTA E ALTRE SPECIE TROPICALI	30
Laboratorio	ECO-PACKAGING DEL FOOD	30
Laboratorio	STRATEGIE DIGITALI E COMMERCIALIZZAZIONE ONLINE	30
Laboratorio	TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ AGROALIMENTARE	30
Laboratorio	PROGETTO FINALE E PRESENTAZIONE	30

STAGE	ORE
Rappresenta l'esperienza primaria di inserimento aziendale con affiancamento di tutor ITS e aziendali: • Mettere in pratica nella realtà lavorativa di tutti i giorni le competenze e le conoscenze acquisite in aula/laboratorio. • Conoscere effettivamente il sistema applicativo delle professioni e le dinamiche effettive del mondo del lavoro, favorendo l'accrescimento delle esperienze lavorative che diventano sostanziale credito formativo per la propria professionalità.	800