

**AVVISO PER L'ACQUISIZIONE DI DICHIARAZIONI DI DISPONIBILITÀ  
DA PARTE DI ESPERTI PER ATTIVITÀ DI DOCENZA  
NELL'AMBITO DEL CORSO ITS  
"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA  
TUTELA DELL'AGRI-FOOD MADE IN ITALY" (ACRONIMO: IAFIT)  
CON SEDE IN LOCOROTONDO**

*Il presente avviso è finalizzato a raccogliere "dichiarazioni di disponibilità"; non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione a conferire incarichi ad uno dei candidati né alcun diritto da parte dei candidati nell'assegnazione di incarichi. Non è previsto un procedimento formalizzato di valutazione.*

**PREMESSA**

1. La Fondazione ITS - Istituto Tecnico Superiore "Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" è stata costituita con atto notarile il 10 settembre 2010, ai sensi del DPCM del 25/01/2008. Si tratta di una fondazione di partecipazione di natura privata, riconosciuta dalla Prefettura di Bari ed iscritta al n. 65/P del registro delle Persone giuridiche.
2. La Fondazione ha sede legale a Locorotondo ma opera a livello regionale.
3. La Fondazione ha l'obiettivo di assicurare, con continuità, l'offerta di tecnici superiori a livello post-secondario in relazione a figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato in relazione all'ambito agroalimentare.

**INFORMAZIONI GENERALI**

- I Corsi ITS sono Corsi di specializzazione tecnica a cui possono accedere soggetti in possesso di diploma di scuola media superiore, con conoscenze della lingua inglese e di informatica.
- Il Corso ITS di cui in premessa ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore di cui n. 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ad attività di stage.
- Le attività didattiche sono previste presso la sede legale della Fondazione, per n. 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, sulla base delle esigenze didattico/organizzative.  
Qualora lo stato di emergenza COVID lo renda necessario, acquisite le dovute autorizzazioni, la Fondazione potrà valutare la possibilità di realizzare l'attività formativa in modalità FAD. In tal caso, i docenti dovranno utilizzare la piattaforma Microsoft Teams e ciascuna lezione non potrà avere durata superiore a n. 3 ore consecutive. La lezione sarà registrata.
- La didattica richiesta è di tipo laboratoriale finalizzata a far acquisire **COMPETENZE spendibili nel mondo del lavoro.**
- Il Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal MIUR, previa verifica finale delle competenze acquisite, fa riferimento al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5 comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008.

## SCOPO DELL'AVVISO

Lo scopo del presente Avviso è quello di acquisire dichiarazioni di disponibilità per l'affidamento di incarico di docenza, per le Unità Formative riportate nell'Allegato 1, a:

a) esperti del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza professionale post laurea almeno quinquennale oppure, in possesso di diploma di laurea ed esperienza professionale post laurea almeno di sette anni oppure, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ed esperienza professionale post-diploma almeno decennale;

b) professori della scuola media superiore, di ruolo da almeno 3 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;

c) professori e ricercatori universitari (confermati) con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

d) docenti dipendenti di Agenzie Formative in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento, minimo triennale, nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma (minimo in n. 3 corsi della durata cadauno minimo n. 30 ore)

**L'esperienza professionale richiesta quale requisito minimo deve riferirsi all'argomento oggetto dell'Unità formativa per la quale ci si candida ed essere stata svolta negli ultimi dieci anni.**

Si precisa che almeno il 50% della docenza sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale, come previsto dalla normativa. Altresì, per l'affidamento degli incarichi si terrà conto degli indicatori di realizzazione di cui all'Allegato A, punto 5, lett. b) del D.I. del 7/02/2013, dei criteri e modalità della loro applicazione riportati nell'allegato tecnico all'Accordo in CU del 17/12/2015.

In linea di principio, sarà data priorità al personale proveniente dalle imprese Soci Fondatori/Membri partecipanti della Fondazione o Partner del Corso.

La Fondazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento al candidato ulteriori informazioni ed effettuare colloqui.

Ai docenti individuati è fatto **obbligo** di partecipare (a titolo gratuito) alla **FORMAZIONE FORMATORI**, nonché ad eventuali riunioni di coordinamento.

Il 9 settembre 2020 sarà pubblicato sul sito web della Fondazione [www.itsagroalimentarepuglia.it](http://www.itsagroalimentarepuglia.it) l'elenco dei candidati risultati idonei nonché il programma della giornata di Formazione Formatori, programmata per sabato 12 settembre 2020, a Locorotondo presso la sede della Fondazione. Coloro che hanno già frequentato la Formazione Formatori negli anni precedenti sono esonerati dalla presenza alla sessione relativa agli scopi della Fondazione ed alle specificità del canale formativo ITS.

Gli assegnatari di incarico di docenza, dipendenti di Enti Pubblici, dovranno fornire, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione da parte della loro Amministrazione di appartenenza, come da normativa vigente.

## COMPENSO

Per l'attività didattica che include la preparazione del materiale didattico, docenza, predisposizione del test di valutazione per la verifica delle conoscenze e competenze, in ingresso ed acquisite al termine della Unità formativa, con relativa griglia di correzione, correzione dei test e predisposizione di un test bis per eventuali recuperi, il compenso sarà determinato in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali n. 2 del 2009 e dal Vademecum del FSE PO 2014-2020. In particolare, relativamente al personale docente esterno il compenso corrisposto per la docenza sarà il seguente:

- € 70,00/ora, lordo onnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia A;

- € 50,00/ora, lordo onnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia B.

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, ecc).

Il compenso verrà corrisposto dietro rilascio di regolare quietanza ovvero fattura nel rispetto della normativa fiscale vigente, al termine dello svolgimento dell'incarico, dopo la consegna di tutta la documentazione richiesta che sarà indicata nel contratto e comunque nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento da parte dell'Ente/Enti finanziatori.

Non è previsto il rimborso di spese di viaggio eventualmente sostenute per il raggiungimento della sede del corso per prestazioni rese in esecuzione del mandato, salvo per esperti italiani provenienti da altre Regioni ai quali sarebbe riconosciuto anche rimborso per le spese di vitto ed alloggio.

### PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA'

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, redatta su carta libera, in base allo schema di cui all'Allegato 2 corredata dei documenti previsti dallo stesso (all.ti 3, 4 e 5).

La dichiarazione di disponibilità **dovrà pervenire in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso del 19/08/20 - Disponibilità per docenza", al seguente indirizzo:

**Fondazione ITS Agroalimentare Puglia**  
**S.C. 138 Cda Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA)**

**entro e non oltre le ore 12:00 del 5 settembre 2020 (non farà fede la data di spedizione).**

La dichiarazione di disponibilità potrà altresì essere inoltrata, entro il predetto termine, a mezzo pec al seguente indirizzo: [fonditsagroalimentare@legalmail.it](mailto:fonditsagroalimentare@legalmail.it), con oggetto "Avviso del 19/08/2020 - Corso ITS "IAFIT" - Disponibilità per docenza". In tal caso, pena esclusione, la domanda completa di tutti gli allegati previsti dovrà essere inoltrata allegando N. 1 file unico in f.to pdf oppure n. 1 cartella zippata.

La Fondazione si riserva di richiedere la documentazione attestante quanto dichiarato nel Curriculum Vitae.

Non saranno prese in considerazione le domande:

- pervenute oltre la data di scadenza;
- pervenute a mezzo e-mail, ma con modalità differenti da quelle previste;
- presentate da soggetti non in possesso di tutti i requisiti minimi e specifici richiesti;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato 2 e non sottoscritte;
- non corredate da Curriculum Vitae in formato europeo e sottoscritto;
- non corredate di tutti gli allegati previsti nell'allegato 2
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 2.

#### **Per ulteriori informazioni rivolgersi a:**

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari”

S.C. 138 Cda Marangi, 26 - 70010 Locorotondo (BA)

Tel/Fax 080/4312767 - Mobile 346/1816334

E-mail [info@itsagroalimentarepuglia.it](mailto:info@itsagroalimentarepuglia.it)

[www.itsagroalimentarepuglia.it](http://www.itsagroalimentarepuglia.it)

#### **TRATTAMENTO DATI e TUTELA PRIVACY**

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Avviso verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

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 Agroalimentare Puglia.

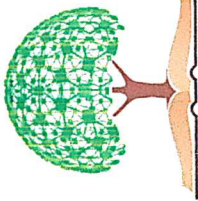
Il presente Avviso sarà pubblicato all'Albo e sul sito web istituzionale della Fondazione ITS [www.itsagroalimentarepuglia.it](http://www.itsagroalimentarepuglia.it).

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Locorotondo, 19 agosto 2020

Il Presidente  
Prof. Vito Nicola Savino





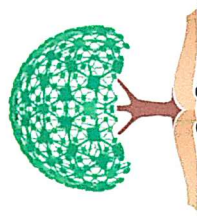
**ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO**

**"TECNICO SUPERIORE IN TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA TUTELA DELL' AGRI-FOOD MADE IN ITALY" - SEDE LOCOROTONDO**

AREA	UNITA' FORMATIVA	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio /Visita didattica
<b>BASE (FILIERE)</b>	<b>Tecnologie delle conserve agroalimentari</b>	<b>25</b>	<p>Capacità di gestire la qualità e di garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle conserve animali e vegetali. Capacità di leggere e interpretare gli esiti delle principali analisi per determinare la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria delle conserve vegetali ed animali. Conoscere le principali tecniche di preparazione delle conserve vegetali ed animali; Conoscere i trattamenti termici utilizzati; Conoscere i principali conservanti utilizzati. Parte generale: definizione e classificazione delle conserve vegetali; le principali operazioni dell'industria conserviera; i trattamenti termici nell'industria conserviera: resistenza termica dei microrganismi Concetto di F0 e sua determinazione; modulazione del trattamento termico per la stabilizzazione delle conserve vegetali (caso-studio). Parte speciale: Acquisire le competenze relative ai processi di trasformazione specifici delle singole conserve vegetali (confetture, gelatine e marmellate; conserve di frutta allo sciroppo; succhi di frutta e nettari; conserve di pomodoro :concentrati di pomodoro, pomodori pelati, passata, polpe, triturati e cubettati, succo bevibile e ketchup; conserve vegetali sott'olio e sott'aceto); aspetti normativi (relativi alla classificazione ed etichettatura); qualità delle materie prime e tecnologia di produzione con attenzione ai punti critici per la qualità e la sicurezza; indici di qualità e loro valutazione. Parte speciale: Acquisire le competenze relative ai processi di trasformazione specifici delle singole conserve animali (prodotti carni inscatolati, estratti di carne) e prodotti ittici (Tonno etc); qualità delle materie prime e tecnologia di produzione con attenzione ai punti critici per la qualità e la sicurezza; Conoscere gli indici di qualità e loro valutazione.</p>	12,5	7,5	5

<p><b>TECNICO PROFESSIONALE - FRODI E CONTROLLI</b></p>	<p><b>Inglese tecnico Avanzato</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Miglioramento delle competenze linguistiche di speaking, reading, writing e listening.; Comprendere la terminologia tecnica in lingua inglese del lessico delle filiere e delle certificazioni in forma scritta ed esprimersi correttamente; Speaking; Reading; Writing; Listening; Le filiere produttive dei prodotti agroalimentari in lingua Inglese; Lessico delle certificazioni; Vocabolario variegato per comprendere ed esprimersi nel settore agroalimentare</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
	<p><b>Le contaminazioni dei prodotti agroalimentari</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Conoscere le principali fonti di contaminazione dei prodotti alimentari; Capacità di caratterizzare le diverse tipologie di contaminanti; Acquisire conoscenze sulle normative europee e nazionali in materia di residui e contaminanti. Le Contaminazioni accidentali, intenzionali, fisiche, microbiologiche, chimiche; I residui massimi di fitosanitari ammessi (LMR) nei prodotti di origine vegetale; Sapere i residui massimi ammessi (LMR) nei prodotti di origine animale.</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
	<p><b>Le frodi alimentari</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Conoscere le principali frodi praticate a danno dei prodotti agroalimentari. Acquisire conoscenze normative su come contrastare le frodi. Conoscere e differenziare i concetti di adulterazione, sofisticazione e contraffazione, relativamente ai prodotti agroalimentari. Acquisire conoscenze sulle analisi di laboratorio per contrastare le frodi. Disamina della normativa vigente nell'ambito delle frodi praticate sui prodotti agroalimentari. Casi studio sulle principali frodi praticate e loro incidenza economica. Analisi di laboratorio impiegate per verificare l'esistenza di frodi commerciali.</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
	<p><b>I controlli ufficiali e tecniche di campionamento</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Capacità di coadiuvare l'azienda nelle verifiche effettuate dagli organi di controllo ufficiali; capacità di gestire il campionamento in merito agli adempimenti Comunitari (UVAC); Gli Organismi preposti al controllo (MIPAFF, Ministero Sanità, SIAN, SIAV, NAS...); Il Sistema dei controlli ufficiali alla frontiera e negli scambi comunitari (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari – UVAC; Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera – USMAF; Posti di Ispezione Frontaliera – PIF). Nulla Osta Sanitario (NOS)/ Documento Comune di entrata (DCE) sull'importanza di alimenti di origine non animale e materiali a contatto. Conoscere la normativa Comunitaria e nazionale sui controlli Ufficiali; Conoscere le tecniche di Campionamento e i laboratori ufficiali di riferimento; Le modalità di verbalizzazione delle attività di Controllo Ufficiale; La controperizia; Il blocco e sequestro dei prodotti agroalimentari; Il regime sanzionatorio applicabile.</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>

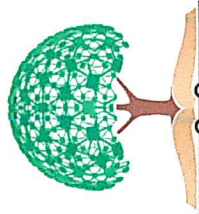
	<p><b>La gestione delle emergenze</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Capacità di gestire il ritiro e il richiamo dei prodotti. Conoscere il sistema Allerta Rapido della Comunità Europea (RASFF). Procedure di ritiro e richiamo dei prodotti.</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
<p><b>Il food Packaging</b></p>		<p><b>25</b></p>	<p>Essere in grado di applicare la normativa comunitaria e nazionale sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti e di conoscere i principali materiali da imballaggio; Capacità di identificazione e scelta del materiale di confezionamento idoneo al prodotto o processo produttivo; Capacità di lettura e verifica di una dichiarazione di conformità di un materiale da imballaggio, e capacità di lettura ed analisi di un test report di laboratorio sulle migrazioni di un materiale a contatto con gli alimenti; Conoscere i materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti; La normativa cogente comunitaria e nazionale sui materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti; La conformità dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti; Gli inchiostri utilizzati per la stampa; Le colle per i materiali accoppiati; Conoscere le principali analisi per l'accertamento della conformità dei materiali;</p> <p>La migrazione di sostanze chimiche; Conoscere l'etichettatura degli imballaggi e la tracciabilità dei materiali utilizzati per il confezionamento dei prodotti</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
<p><b>Tecniche innovative di confezionamento e imballaggio dei prodotti agroalimentari</b></p>		<p><b>25</b></p>	<p>Conoscenza delle tecniche più idonee per il confezionamento dei prodotti agroalimentari; Conoscenza dei materiali innovativi per il confezionamento; Conoscenza dell'influenza delle tecniche di confezionamento sulla shelf life dei prodotti agroalimentari. Sapere le specifiche tecniche di un materiale di confezionamento; I materiali da imballaggio innovativi (Intelligenti, funzionali, smart); Conoscere le tecniche di confezionamento innovative (atmosfera controllate, MAP); I materiali biodegradabili; I materiali compostabili.</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
	<p><b>Informatica di base per sistemi digitali innovativi</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Conoscere le tecniche e modelli di strutturazione e analisi dei dati; Concetti di base relativi alla sicurezza sul web e firma digitale. Tipologie di crittografia. Acquisire i concetti di base, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso. Introduzione alla piattaforma Ethereum e Hyperledger e i meccanismi di consenso.</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>



			<p>Tipologie di reti DLT. Introduzione ai linguaggi di programmazione (Es. Solidity) Saper modellare e strutturare i dati e riscontrare problemi di sicurezza web e trovare delle soluzioni. Saper installare programmi per l'accesso a una piattaforma DLT, creazione identificativo utente, transazione di prova. Saper sviluppare semplici smart contract.</p>		
	<p><b>Tecniche informatiche per l'accesso o le verifiche delle banche dati agroalimentari</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Saper consultare le piattaforme nazionali ed europee in materia di produzioni agricole, zootecniche ed agroalimentari. Saper rintracciare le informazioni e interagire con le principali banche dati dell'agrifood. Risolvere problematiche inerenti la sicurezza alimentare attraverso la ricerca online e l'applicazione di normative. Saper rispondere a particolari esigenze aziendali attraverso la decodifica di informazioni tecniche su merceologia e imballaggi. Conoscere i principali database nazionali ed europei. Classificazione degli imballaggi e analisi della normativa e di dati tecnico-economici</p>	<p>5</p>	<p>5</p>
<p><b>TECNICO PROFESSIONALE - TECNICHE INNOVATIVE PER LA TUTELA DEL MADE IN ITALY</b></p>	<p><b>Sistemi digitali innovativi di tracciabilità: Blockchain</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Conoscere i principali sistemi e tecnologie di tracciabilità; Conoscere l'architettura di una rete di trasmissione dati; Saper individuare le informazioni prioritarie oggetto di scambio nel gruppo di lavoro; Saper individuare il vantaggio competitivo derivante dall'introduzione di un sistema di tracciabilità avanzato; Saper realizzare un'analisi costi/benefici per l'imprenditore tra i diversi sistemi di tracciabilità avanzata. Introduzione alla blockchain e sue applicazioni all'agroalimentare; Conoscere i sistemi di comunicazione innovativi a supporto dei bisogni informativi/formativi del gruppo di lavoro aziendale; Conoscere le garanzie derivanti dai sistemi di tracciabilità innovativi per i produttori e le corrispondenti tutele per i consumatori.</p>	<p>5</p>	<p>5</p>
	<p><b>Tecniche analitiche per il controllo dei prodotti agroalimentari</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Acquisire il concetto di "qualità" degli alimenti. Conoscere i parametri chimico-fisici e biologici per la definizione della qualità degli alimenti. Conoscere le analisi di base impiegate per definire la qualità di un alimento. Conoscere le strumentazioni di laboratorio impiegate nelle analisi di qualità. Conoscere la definizione del concetto di "qualità" degli alimenti. Analisi chimica dei componenti oggetto di analisi di qualità. Illustrazione delle analisi di base impiegate per l'analisi di qualità di un alimento. Conoscere le strumentazioni di laboratorio utilizzate nelle analisi di qualità (gas cromatografo, hplc, pcr)</p>	<p>5</p>	<p>5</p>
	<p><b>Tecniche innovative di rintracciabilità</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Conoscere le tecniche innovative su base chimico-fisica utilizzate e/o utilizzabili per la tracciabilità alimentare. Conoscere il funzionamento delle strumentazioni impiegate e i loro limiti/vantaggi di utilizzo. Interpretare correttamente un output (spettro,</p>	<p>5</p>	<p>5</p>







FONDAZIONE ITS  
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"  
Sistema Alimentare - Sensori, Packaging, Agrifoodtech

<b>TECNICO PROFESSIONALE - TECNICHE INNOVATIVE PER LA TUTELA DEL MADE IN ITALY</b>	<b>su base chimico fisica</b>	<p>romatogramma etc...) ottenuto. Conoscere le moderne e innovative tecniche su base chimico fisica utilizzate per la tracciabilità alimentare. Illustrazione dei progressi della ricerca nel campo della tracciabilità alimentare in ambito chimico-fisico. Conoscere le strumentazioni impiegate. Saper interpretare correttamente un analisi dei risultati.</p>				
	<b>Tecniche innovative di rintracciabilità molecolare</b>	<p>Conoscere le tecniche innovative su base molecolare utilizzate e/o utilizzabili per la tracciabilità alimentare. Conoscere il funzionamento delle strumentazioni impiegate e i loro limiti/vantaggi di utilizzo e interpretare correttamente un output (profilo elettroforetico, elettroforegramma , sequenza) ottenuto. Conoscere tecniche innovative su base chimico molecolare utilizzate per la tracciabilità alimentare. Illustrazione dei progressi della ricerca nel campo della tracciabilità alimentare in ambito molecolare. Conoscere le strumentazioni impiegate. Saper leggere e interpretare un analisi dei risultati ottenuti.</p>	<p><b>25</b></p>	<p>5</p>	<p>5</p>	<p>15</p>
	<b>Tecniche innovative di analisi sensoriale per il controllo e tutela dei prodotti made in Italy</b>	<p>Conoscere i principali descrittori sensoriali e le principali tecniche di analisi sensoriale; Conoscere i metodi innovativi per la caratterizzazione sensoriale dei prodotti alimentari. Conoscere I descrittori sensoriali; Conoscere e saper interpretare i test analitici discriminanti qualitativi (confronto a coppie, duo-trio, triangolare), i test analitici quali-quantitativi (ordinamento, punteggio), i test analitici descrittivi (QDA, texture profile, flavour profile), i test affettivi per consumatori (diaccettabilità, preferenza) e i test sensoriali dinamici.</p>	<p><b>25</b></p>	<p>5</p>	<p>5</p>	<p>15</p>



**DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA nell'ambito del Corso ITS  
"TECNICO SUPERIORE IN TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA TUTELA  
DELL' AGRI-FOOD MADE IN ITALY"**

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia  
S.C. 138 Cda Marangi n. 26  
70010 Locorotondo (BA)

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_ residente a  
\_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Recapito telefonico fisso \_\_\_\_\_ Recapito telefonico mobile \_\_\_\_\_ indirizzo e-  
mail \_\_\_\_\_

in riferimento all'Avviso pubblicato il 19 agosto 2020

in qualità di (barrare **solo una** delle opzioni):

- esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso di diploma di laurea vecchio ordinamento/magistrale** \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza professionale post laurea di n. \_\_\_\_ anni;
- esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso di diploma di laurea** (laurea triennale) \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza professionale post laurea di n. \_\_\_\_ anni;
- esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore** \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza professionale post-diploma di n. \_\_\_\_ anni;
- professore della scuola media superiore**, di ruolo da n. \_\_\_\_ anni, in possesso di diploma di laurea magistrale \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_; titolare della disciplina \_\_\_\_\_ ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- professore universitario confermato**, dall'anno \_\_\_\_\_; titolare dell'insegnamento \_\_\_\_\_ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- ricercatore universitario confermato**, dall'anno \_\_\_\_\_; titolare dell'insegnamento \_\_\_\_\_ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- docente dipendente dell'Ente Formativo** \_\_\_\_\_ in possesso di diploma di laurea magistrale \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ ed esperienza di insegnamento nell'ambito dei seguenti corsi professionalizzanti (indicare relativamente alla docenza in corsi almeno post diploma: argomento, Committente e durata):  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**DICHIARA**

la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **Corso ITS biennio 2019-2021 "TECNICO SUPERIORE IN TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA TUTELA DELL' AGRI-FOOD MADE IN ITALY"**, per le sotto elencate Unità formative (indicarne max n. 2)

- 1) \_\_\_\_\_  
2) \_\_\_\_\_

A tal fine dichiara di:

- essere cittadino/a \_\_\_\_\_
- non avere riportato condanne penali
- non avere procedimenti penali pendenti
- non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa
- essere dipendente di un Ente Pubblico       SI       NO
- possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- impegnarsi a presentare, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione, rilasciata dall'Amministrazione di appartenenza (**per i dipendenti pubblici**);
- impegnarsi a frequentare le ore programmate per la formazione-formatori nonché a partecipare a riunioni di coordinamento, a titolo gratuito;
- consegnare materiale didattico da distribuire agli allievi autorizzando la Fondazione alla sua pubblicazione sul sito web ufficiale della Fondazione e/o altra piattaforma/sito indicato dalla Regione Puglia e/o dal MIUR

Allega alla presente domanda:

- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato, in cui sono dichiarati i titoli e dettagliate le esperienze formative e di lavoro (ad es. durata di ciascuna delle esperienze; numero e dettaglio della tipologia di aziende/Enti presso i quali o per i quali si è svolta l'attività);
- Sintesi del Curriculum Vitae redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità, firmata;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale;
- Programma per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida specificando modalità didattiche, predisposto utilizzando il format fornito, allegato all'Avviso (all.to 4);
- informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata (all.to 5).

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. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Luogo e data \_\_\_\_\_

FIRMA

Dichiaro altresì di aver letto e sottoscritto l'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, allegata al presente documento e di accettarla in tutti i suoi punti.

Luogo e data \_\_\_\_\_

FIRMA



## SINTESI DEL CURRICULUM VITAE

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_

DATA DI NASCITA \_\_\_\_\_ LUOGO DI NASCITA \_\_\_\_\_

CODICE FISCALE \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

TITOLO DI STUDIO \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_

OCCUPAZIONE

- Consulente esterno
- Dirigente aziendale
- Dirigente pubblica amministrazione
- Dirigente scolastico
- Docente
- Impiegato aziendale
- Impiegato pubblica amministrazione
- Tecnico aziendale
- Altro (specificare) \_\_\_\_\_

N. ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE \_\_\_\_\_

BREVE DESCRIZIONE DEL PROPRIO PROFILO

---

---

---

---

---

PROVENIENZA

- Impresa
- Università
- Ente di ricerca
- Scuola
- Agenzia formativa
- Altro

ORGANIZZAZIONE DI APPARTENENZA \_\_\_\_\_

RUOLO RICOPERTO \_\_\_\_\_

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE IN UN'ALTRA REGIONE  SI  NO

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE ALL'ESTERO  SI  NO



**ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA** nell'ambito di Corsi professionalizzanti (riportare solo gli insegnamenti nell'ambito di corsi professionalizzanti e relativi all'argomento oggetto dell'Unità Formativa per la quale ci si candida):

1. Anno \_\_\_\_\_ - Modulo/Unità formativa “ \_\_\_\_\_ ” della durata di n. \_\_\_\_\_ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ \_\_\_\_\_ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) \_\_\_\_\_ realizzato dall'Ente/Università \_\_\_\_\_;
2. Anno \_\_\_\_\_ - Modulo/Unità formativa “ \_\_\_\_\_ ” della durata di n. \_\_\_\_\_ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ \_\_\_\_\_ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) \_\_\_\_\_ realizzato dall'Ente/Università \_\_\_\_\_;
3. Anno \_\_\_\_\_ - Modulo/Unità formativa “ \_\_\_\_\_ ” della durata di n. \_\_\_\_\_ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ \_\_\_\_\_ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) \_\_\_\_\_ realizzato dall'Ente/Università \_\_\_\_\_;

..... ripetere per ciascuna delle docenze riportate nel CV, attinenti

Dichiaro ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000, sotto la propria responsabilità che le informazioni sopra riportate sono esatte e veritiere.

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



**Corso ITS IX Ciclo**  
**"TECNICO SUPERIORE IN TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA TUTELA**  
**DELL' AGRI-FOOD MADE IN ITALY"**

Unità Formativa: ..... (Tot. Ore .....)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE: .....

Recapito Telefonico \_\_\_\_\_ E-mail: .....

Visto gli Obiettivi Formativi in termini di conoscenze e competenze previsti dal progetto

**Proposta Programma – articolazione didattica**

<b>Argomenti</b>	ORE	Tipologia attività (teoria, pratica, laboratorio)		
		Teoria	Pratica	Laboratorio

Metodologia didattica

\_\_\_\_\_

Materiale didattico

\_\_\_\_\_

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento

\_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_

Il Candidato Docente

\_\_\_\_\_



## **INFORMATIVA RESA AI SENSI DEGLI ART. 13-14 DEL GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679**

Secondo la normativa indicata, il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 13 del GDPR 2016/679, pertanto, Le forniamo le informazioni che seguono.

### Finalità del trattamento

I dati personali (nome, cognome, estremi documento di riconoscimento e codice fiscale e copia degli stessi, titoli di studio, esperienze formative e di lavoro, recapito telefono, indirizzo e-mail, codice IBAN, etc.), verranno gestiti per l'esclusiva finalità di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento dell'attività. In particolare, per le seguenti finalità:

- adempimento delle formalità necessarie per formalizzare la preiscrizione o iscrizione ad un Corso ITS o altro Corso realizzato da questa Fondazione;
- ai fini della pubblicizzazione della ns. offerta formativa;
- adempiere ad esigenze preliminari alla stipula di contratti, convenzioni e/o progetti formativi;
- per l'emissione di eventuali reversali di incasso e/o mandati di pagamento;
- relativamente ad obblighi contrattuali, realizzare le attività connesse e strumentali all'esecuzione del rapporto contrattuale stesso e ad altri obblighi contrattuali, di statuto o di normative generali previste nell'ambito dell'esecuzione dei servizi erogati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia;
- analisi ed elaborazioni statistiche.

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività e preclude alla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia di assolvere gli adempimenti contrattuali.

### Modalità di trattamento

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

Nel caso in cui il soggetto che conferisce i dati abbia un'età inferiore ai 16 anni, tale trattamento è lecito soltanto se e nella misura in cui, tale consenso è prestato o autorizzato dal titolare della responsabilità genitoriale per il quale sono acquisiti i dati identificativi e copia dei documenti di riconoscimento.

### Comunicazione e diffusione

I dati personali potranno essere comunicati a soggetti esterni, nazionali o europei, il cui intervento nel trattamento sia necessario in base ai servizi richiesti o in base ad obblighi di carattere contrattuale, fiscale o normativo. I dati personali potranno inoltre essere elaborati da dipendenti o collaboratori della nostra organizzazione incaricati di affiancare le nostre attività, nonché da compagnie di assicurazione, istituti di credito che gestisce il servizio cassa, società che gestiscono il ns. sito web, fornitori esterni, MIUR, Regione Puglia ed eventuali altri finanziatori nonché ad altri al fine di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento della nostra attività. Altresì, inseriti nella piattaforma ITS gestita da INDIRE e nel software utilizzato per la certificazione delle spese alla Regione Puglia.

Tutti i nostri dipendenti e collaboratori sottoscrivono un impegno alla riservatezza e alla deontologia. La Fondazione ITS Agroalimentare Puglia impone ai Terzi propri fornitori e ai Responsabili del trattamento il rispetto di misure di sicurezza eguali a quelle adottate nei confronti dell'Interessato restringendo il perimetro di azione del Responsabile ai trattamenti connessi alla prestazione richiesta. I dati personali dell'Interessato sono conservati in archivi cartacei, informatici e telematici.

I dati personali non saranno oggetto di diffusione, né saranno trasmessi a terzi per scopi pubblicitari o di marketing senza l'esplicito consenso dell'interessato. Non saranno utilizzati processi decisionali automatizzati per i dati personali

### Durata del trattamento

I dati personali vengono conservati per il periodo necessario all'espletamento delle attività e comunque non superiore ai 10 anni, salvo diversi obblighi di legge.

### I Vostri Diritti

Lei potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica, la cancellazione o integrazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento per motivi legittimi;
- alla portabilità dei dati;
- di revocare il consenso, ove previsto: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca;
- di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

L'esercizio dei premessi diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare all'indirizzo [privacy@itsagroalimentarepuglia.it](mailto:privacy@itsagroalimentarepuglia.it) oppure tramite lettera raccomandata a/r all'indirizzo "Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA)".

### Titolare del trattamento

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, con sede legale alla SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA) CF/P.IVA 07105100726

### **Informativa per la tutela della privacy**

IL SOTTOSCRITTO (Cognome e Nome in stampatello) \_\_\_\_\_ Recapito  
Telefonico \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

DICHIARA DI AVER LETTO L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY ED ACCONSENTO AL TRATTAMENTO DEI  
DATI PERSONALI. (OBBLIGATORIO)

Data \_\_\_\_\_ Firma leggibile \_\_\_\_\_

### COMUNICAZIONE DEI DATI PERSONALI PER FINALITÀ INFORMATIVE/ PROMOZIONALI

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per la diffusione della cultura tecnico scientifica, per la rilevazione dei fabbisogni formativi e di innovazione tecnologica

Accenso  NON Accenso

Data \_\_\_\_\_ Firma leggibile \_\_\_\_\_

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati da Soci e/o di Enti/Aziende con cui la Fondazione ha formali rapporti di collaborazione

Accenso  NON Accenso

Data \_\_\_\_\_ Firma leggibile \_\_\_\_\_

