



FONDAZIONE ITS TECH&FOOD AVVISO PER L'AMMISSIONE AI PERCORSI ITS: RIAPERTURA DEI TERMINI

Premessa

Come previsto dall'articolo 7 dell'Avviso pubblicato in data 14/06/2021, la Fondazione ITS Tech&Food, qualora il numero dei candidati idonei iscritti al corso sia inferiore al numero dei posti disponibili, si riserva di riaprire l'avviso e di procedere alla selezione di ulteriori candidati, fatti salvi gli esiti della prima selezione e pertanto l'elenco dei candidati ammessi.

Per quanto riguarda i seguenti percorsi:

- **Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare** (Operazione Rif.P.A. 2021-15793/RER);
- **Tecnico Superiore in Digital Marketing dei Prodotti Alimentari** (Operazione Rif.P.A. 2021-15794/RER);
- **Tecnico Superiore in Design di Prodotto e Packaging per l'Agroalimentare** (Operazione Rif.P.A. 2021-15795/RER);
- **Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente e l'economia circolare nel sistema agro-alimentare** (Operazione Rif.P.A. 2021-15796/RER).

Operazioni approvate con Delibera di Giunta Regionale n 808 del 31/05/2021 e cofinanziate con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

essendosi svolte regolari selezioni che hanno portato all'individuazione di rispettivamente:

- 24 candidati idonei per **Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare** (Operazione Rif.P.A. 2021-15793/RER);
- 21 candidati idonei per **Tecnico Superiore in Digital Marketing dei Prodotti Alimentari** (Operazione Rif.P.A. 2021-15794/RER);
- 20 candidati idonei per **Tecnico Superiore in Design di Prodotto e Packaging per l'Agroalimentare** (Operazione Rif.P.A. 2021-15795/RER);
- 10 candidati idonei per **Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente e l'economia circolare nel sistema agro-alimentare** (Operazione Rif.P.A. 2021-15796/RER).

risultano disponibili alcuni posti fino al raggiungimento massimo di 25 studenti per percorso (compresi gli studenti già iscritti). Preso atto della procedura sopra descritta, la Fondazione, con Atto del Presidente del

29/10/2021 (Prot. n. 1618), ha deciso di **riaprire le iscrizioni** alle selezioni per consentire l'accesso di ulteriori studenti fino ad un massimo di n. 25 posti per ciascuno dei quattro percorsi (compresi gli studenti già iscritti).

Viene pertanto riaperto il presente avviso, per offrire maggiori opportunità a nuovi candidati e candidate, fino al giorno **22 novembre 2021 alle ore 12.00**.

Art. 1 - OGGETTO

La Fondazione "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE **riapre le iscrizioni per quattro corsi** per il rilascio del **Diploma Statale di Tecnico Superiore** (equivalente al 5° livello EQF, ai sensi del DPCM 25.01.2008 capo II),

Art. 2 - FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO E PIANI DI STUDI

TITOLO CORSO	FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO (PREVISTA ALL'INTERNO DELL'ELENCO DELLE FIGURE NAZIONALI)	COMPITI ED ATTIVITA'	AREE DI INSERIMENTO PROFESSIONALE
TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE	Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	<ul style="list-style-type: none"> - Individua ed applica le tecnologie produttive in funzione dei processi di trasformazione; - Gestisce i programmi di produzione degli alimenti; - Si occupa della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari e dei processi di sanificazione degli impianti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Programmazione e gestione della produzione - Controllo e Assicurazione Qualità
TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE	Tecnico superiore per la sostenibilità dei prodotti (design e packaging)	<ul style="list-style-type: none"> - Progetta alimenti in risposta ai nuovi bisogni del consumatore (surgelati, pronti, easy to use etc.); - Conosce ed applica le tecnologie innovative del packaging per aumentare la shelf life del prodotto, ridurre l'impatto ambientale ed aumentare la customer experience; - Favorisce la sostenibilità ambientale del prodotto e dell'intera filiera produttiva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ricerca e sviluppo - Controllo Qualità
TECNICO SUPERIORE IN DIGITAL MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	<p>Opera in area commerciale-marketing per promuovere e valorizzare le eccellenze del Made in Italy alimentare, conducendo attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - web marketing, social media strategy, sviluppo di siti e-commerce - gestione rapporti con la distribuzione organizzata e al dettaglio - gestione approvvigionamento e verifica qualità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> - Commerciale - Marketing - Logistica e distribuzione organizzata
TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELL'AMBIENTE E L'ECONOMIA CIRCOLARE NEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE	Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agro-alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Interviene nei processi della - produzione primaria applicando tecniche colturali e di allevamento per la valorizzazione delle risorse del territorio e la sostenibilità delle coltivazioni, - Si avvale delle tecnologie dell'agricoltura di precisione per acquisire i dati, - elaborare previsioni ed eseguire i modelli agronomici e zootecnici. - Possiede le competenze per la produzione energetica da biomasse, la valorizzazione di sottoprodotti e scarti delle lavorazioni; - Adotta soluzioni per l'impiego sostenibile della risorsa idrica, e per la valorizzazione multifunzionale dell'impresa agricola. 	<ul style="list-style-type: none"> - Può operare tanto nel settore primario quanto nell'industria di trasformazione, in ambito di tutela dell'ambiente e sostenibilità. In particolare si occupa di: - transizione al biologico & smart agriculture; - gestione dei processi produttivi secondo criteri di ecocompatibilità – sostenibilità - economia circolare e valorizzazione degli scarti.

PIANO DI STUDI

“TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE”

Rif. PA 2021-15793/RER

SEDE DIDATTICA DI PARMA: PALAZZO DELLE ORSOLINE – BORGO DELLE ORSOLINE 2 – 43121 PARMA

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Inglese tecnico	72	40	32
Tecniche di comunicazione	36	36	
Strumenti Digitali di Lavoro Collaborativo, Presentazione e Comunicazione	16	16	
Analisi, Utilizzo e Protezione dei Dati Digitali	16		16
Informatica e multimedialità	32	32	
Matematica e Statistica applicata	28	28	
Marketing agroalimentare	28	28	
Legislazione alimentare	48	24	24
Sicurezza e salute sul lavoro	16	16	
Organizzazione aziendale	12	12	
Microbiologia e igiene degli alimenti	30	30	
Sicurezza alimentare e HACCP	40	40	
Sanificazione degli impianti	20	20	
Prevenzione infestanti e metodi di controllo	20	20	
Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto	40	40	
Produzioni primarie	20	20	
Processi industriali e operazioni unitarie	32	32	
Tecnologie impiantistiche dell'industria alimentare	32	32	
Materiali, tecnologie e impianti per il confezionamento	34	34	
Team Working	16		16
Tecniche di gestione qualità e performance management	24		24
Project management	28		28
Gestione della produzione e lean production	30		30
Supply chain management e logistica distributiva	28		28
Sostenibilità ambientale delle produzioni agroalimentari	34		34
Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72
Tecnologie del latte e della produzione casearia	66	20	46
Tecnologie dei cereali, pasta e prodotti da forno	66	20	46
Tecnologie di vinificazione di bevande alcoliche e aceti	66	20	46
Tecnologie dei vegetali freschi e conservati	66	20	46
Tecnologie delle carni fresche, stagionate e conservate	66	20	46
Tecnologie del pesce e delle conserve ittiche	66	20	46
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
Ore totali	2000	1020	980

PIANO DI STUDI

“TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L’AGROALIMENTARE”

Rif. PA 2021-15795/RER

SEDE DIDATTICA DI PARMA: PALAZZO DELLE ORSOLINE – BORGO DELLE ORSOLINE 2 – 43121 PARMA

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Inglese tecnico	72	40	32
Tecniche di comunicazione	28	28	
Strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione	12	12	
Informatica e multimedialità	32	32	
Matematica e statistica applicata	28	28	
Economia e gestione dell’impresa agro-alimentare	24	24	
Legislazione alimentare	48	24	24
Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
Organizzazione aziendale	16	16	
Il sistema agro-alimentare nazionale e internazionale	28	28	
Marketing agro-alimentare	24	24	
Microbiologia e igiene degli alimenti	36	36	
Formulazioni alimentari	40	40	
Produzione pilota del prototipo alimentare	48	48	
Marchi di qualità regolamentati e volontari di prodotto	40	40	
Etichettatura e tracciabilità	32	32	
Sicurezza alimentare e HACCP	40	40	
Prodotti funzionali e salutistici	40	40	
Packaging attivo	40	40	
Team working	16		16
Analisi, protezione e utilizzo di dati digitali	16		16
Tecniche di gestione della qualità e performance management	20		20
Project management	28		28
Analisi dei dati per il marketing	28		28
Consumer behaviour e analisi sensoriale degli alimenti	16		16
Tecnologie agrarie e agroindustriali	52		52
Biotecnologie per l’agroalimentare	40		40
Laboratorio di sviluppo prodotto	72		72
Controllo qualità di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari	32		32
Impronta nutrizionale ed ecologica di prodotto	48		48
Logistica e supply chain management	40		40
Valorizzazione di sottoprodotti e scarti e circolarità delle risorse	36		36
Funnel di vendita e marketing digitale	28		28
Prodotti easy to use	40		40
Packaging intelligente	44		44
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
Ore totali	2000	988	1012

PIANO DI STUDI

“TECNICO SUPERIORE IN DIGITAL MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI”

Rif. PA 2021-15794/RER

SEDE DIDATTICA DI REGGIO EMILIA: Via Aristotele, 109 - 42122 Reggio Emilia

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Business English	68	40	28
Comunicazione – dinamiche di gruppo	20	20	
Strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione	16	16	
Strumenti informatici per il management	44	44	
Strumenti di ricerca attiva del lavoro	28	8	20
Team working	8		8
Statistica applicata	28	28	
Ricerca sul consumatore e consumer science	20	20	
Il sistema agro-alimentare nazionale e internazionale	20	20	
Economia e gestione dell’impresa agro-alimentare	20	20	
Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
Diritto agro-alimentare	24	24	
L’organizzazione aziendale e la relazione con il cliente	20	20	
Tecnologie agrarie e agro-industriali	20	20	
Le filiere produttive dell’agroalimentare Italiano: tecnologie, organizzazione e prodotti	140	56	84
Tecniche di confezionamento e imballaggio	24	24	
Sostenibilità e eco-compatibilità delle filiere agro-industriali	28		28
Sicurezza alimentare e HACCP	24	24	
Certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari	24	24	
Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti	24	24	
Logistica e supply chain management	64	64	
Il marketing di acquisto	40	40	
Commercializzazione dei prodotti agroalimentari	82	32	50
Comunicazione di Impresa e di Prodotto	64	24	40
Analisi, utilizzo e protezione dei dati digitali	16		16
Tecniche di negoziazione adeguate all’interlocutore e all’obiettivo/fornitori/clienti/distributori	28		28
Tecniche di gestione della qualità e performance management	24		24
Project management	24		24
Tecniche e strategie di vendita	24		24
Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari	48		48
Web marketing e e-commerce management	98	52	46
Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	320	480
Ore totali	2000	980	1020

Piano di studi

“TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELL'AMBIENTE E L'ECONOMIA CIRCOLARE NEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE”

Operazione Rif. PA 2021-15796/RER

Sede didattica di Finale Emilia c/o Istituto Tecnico Agrario I. Calvi, Via Digione n. 20 - 41034 Finale Emilia (MO)

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Inglese tecnico	64	32	32
Tecniche di comunicazione	20		20
Team Working	20	20	
Strumenti Digitali di Lavoro Collaborativo, Presentazione e Comunicazione	16	16	
Analisi, Utilizzo e Protezione dei Dati Digitali	16		16
Pacchetto Office	24	24	
Matematica e Statistica applicata	24	24	
Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
Principi di organizzazione aziendale: Processi, ruoli e funzioni	12	12	
Sistemi integrati di gestione della qualità	24		24
Tecniche di problem solving per il miglioramento continuo	16		16
Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale	12		12
Economia e gestione dell'impresa agroalimentare	12	12	
Smart farming e sostenibilità	21	21	
Marketing agroalimentare	20		20
Legislazione alimentare	40	20	20
Microbiologia e igiene degli alimenti	32	32	
Sicurezza alimentare e HACCP	40	40	
I sistemi di produzione agricola - tradizione e innovazione - agricoltura biologica, biodinamica conservativa	21	21	
Tecniche di coltivazione seminativi e colture orticole	42	42	
Coltura idroponica e vertical farming	32		32
Tecniche di coltivazione piante erboree	35	35	
La gestione della fertilità del suolo e difesa delle colture	42	42	
Irrigazione, drenaggio e difesa	28	28	
Tecniche di allevamento sostenibili	32	32	
Telerilevamento e analisi di dati per l'agricoltura di precisione	44	44	
Sensoristica a terra e modellistica agronomica	38	38	
Sensoristica applicate e modellistica zootecnica	21	21	
Meccanizzazione	28	28	
Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto – regolamenti certificazione impresa biologica	32		32
Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti	24		24

Sviluppo sostenibile ed economica circolare	24		24
Valorizzazione di sottoprodotti e scarti e circolarità delle risorse	40		40
La produzione di energia da biomasse	40		40
Gestione sostenibile della risorsa idrica	24		24
Impronta nutrizionale ed ecologica di prodotto	40		40
Salvaguardia e valorizzazione del territorio rurale	16		16
Biotecnologie per l'agroalimentare	32		32
Laboratorio di Sviluppo di prodotto	64		64
Tecnologie di confezionamento e tracciabilità del prodotto	32		32
Marketing digitale del prodotto	20		20
Multifunzionalità e valore sociale dell'azienda	20		20
Stage	800	400	400
TOTALE	2000	1000	1000

Art. 3 - DURATA E CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

Tutti i corsi sono biennali. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, si concluderà entro **settembre 2023**.

La caratteristica più rilevante dei corsi è la **partecipazione attiva delle aziende** nella progettazione didattica, nella docenza e nella realizzazione di project work oltre all'accoglienza dei corsisti per periodi prolungati di tirocinio. Tale collaborazione è finalizzata a garantire una corrispondenza fra le competenze richieste dal mercato del lavoro e quelle previste nel percorso formativo. Collaborano alla realizzazione del percorso le aziende socie della Fondazione e altre realtà di impresa che operano in modo sistematico con la Fondazione.

La durata complessiva dell'intervento è di 2000 ore di cui il **40% di stage in aziende del settore di riferimento** al fine di favorire, attraverso l'esperienza in impresa, l'acquisizione delle competenze previste in esito e l'occupazione degli allievi al termine. In ingresso sono inoltre previsti **moduli aggiuntivi extra curriculari** per il riallineamento delle competenze tecniche.

L'**orario giornaliero** sia per l'attività di aula/FAD/laboratorio che per quella in azienda è indicativamente di 7/8 ore. I periodi di stage e project work in azienda sono parte integrante dei corsi e l'orario di frequenza sarà concordato con le aziende ospitanti tenuto conto delle diverse organizzazioni di lavoro.

Durante i percorsi saranno programmate **prove di verifica periodiche** sulla preparazione degli allievi allo scopo di accertare le competenze acquisite anche ai fini dell'ammissione all'esame finale.

I Corsi si concluderanno con lo svolgimento di un **esame finale** le cui caratteristiche sono stabilite dalla normativa di riferimento (D.M. 07/09/2011 - art. 6 e successive), al superamento del quale viene rilasciato il diploma di Tecnico Superiore con l'indicazione dell'area tecnologica e della figura nazionale di riferimento (V livello EQF).

Per l'ammissione all'esame finale è necessaria una **frequenza non inferiore all'80%** dell'attività formativa programmata e una valutazione positiva degli esiti del percorso compresa la valutazione del tirocinio.

Art. 4 - REQUISITI DI AMMISSIONE E PROCEDURA DI SELEZIONE

Possono accedere alle selezioni i candidati in possesso di **Diploma di Istruzione Secondaria Superiore**.

L'ammissione ai corsi è determinata dai risultati di una procedura di selezione ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca del 7 settembre 2011.

La selezione dei candidati/e sarà effettuata per **titoli ed esami** ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca del 7 settembre 2011.

Le **graduatorie** si comporranno sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato:

1. Titoli	Votazione finale Esame di Stato	15 punti	Max 15 pt
2. Prove scritte	Lingua inglese	5 punti	Max 35 pt
	Informatica	5 punti	
	Prova scientifico-tecnologica	25 punti	
3. Colloquio	Colloquio	50 punti	Max 50 pt
Totale			100 pt

1. Titoli

La **votazione finale del diploma** di Scuola Secondaria di Secondo Grado sarà oggetto di valutazione, fino a un massimo di **15 punti**, così assegnati:

Valutazione da 60 a 69	2 punti
Valutazione da 70 a 79	4 punti
Valutazione da 80 a 89	8 punti
Valutazione da 90 a 99	14 punti
Valutazione 100	15 punti

L'eventuale possesso del titolo accademico e, pertanto, la relativa votazione, non concorre alla determinazione del punteggio per l'accesso.

2. Prove scritte

Al candidato/a è richiesto lo svolgimento di tre test scritti individuali finalizzati a verificare le conoscenze tecnico-scientifiche, informatiche e di lingua inglese, necessarie per affrontare in modo adeguato il percorso formativo prescelto.

Il **punteggio massimo** attribuito sarà di **35 punti**, così ripartito:

PROVA	PUNTEGGIO
Lingua inglese <i>test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese.</i>	Max 5 pt
Informatica <i>test composto da domande a risposta multipla sull'uso del PC e sul pacchetto Office.</i>	Max 5 pt
Prova scientifico-tecnologica <i>test composto da domande a risposta multipla su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, logica, matematica</i>	Max 25 pt

Chi è in possesso di formale certificazione:

- **B2 in lingua inglese** è esonerato dalla prova scritta di inglese e ottiene il punteggio di **5 punti**;
- **ECDL (livello base)** è esonerato dalla prova di informatica ed ottiene il punteggio di **5 punti**.

3. Colloquio

Colloquio motivazionale, attitudinale e tecnico per consentire la valutazione di conoscenze, capacità relazionali, decisionali e competenze di tipo interdisciplinare necessarie per una proficua partecipazione al percorso prescelto.

Punteggio massimo: **50 punti**

4. Commissione esaminatrice

Le procedure di selezione vengono affidate ad una commissione esaminatrice che, come previsto nei progetti approvati, è composta da: 1 coordinatore, esperto di formazione professionale; 1 esperto tecnico di settore; 1 esperto di selezione del personale ed HR.

Art. 5 - COMMISSIONE ESAMINATRICE E SVOLGIMENTO PROVE DI SELEZIONE

Il **processo di selezione** per i tre corsi in partenza è il medesimo ed è programmato in concomitanza sulle tre sedi didattiche (Parma, Reggio Emilia, Finale Emilia), dove le commissioni esaminatrici opereranno in parallelo.

Gli **interessati** accedono alla selezione esprimendo la propria **preferenza** per il **profilo d'interesse prioritario** e **svolgendo le prove presso la sede** competente di erogazione del **corso prescelto**.

Presso ciascuna sede di svolgimento delle prove, la commissione esaminatrice è composta da: 1 coordinatore, esperto di formazione professionale; 1 esperto tecnico di settore; 1 esperto di selezione del personale ed HR. Una riunione preliminare fra i membri delle diverse commissioni è prevista per assicurare **omogeneità nella valutazione** delle prove dei candidati.

Le prove di selezione avranno luogo nei giorni e negli orari sotto indicati:

- **Scritti** - 23/11/2021, ore 10.00
- **Orali** – 23/11/2021 in orario pomeridiano e nei giorni a seguire a seconda del numero dei candidati. Data, orario e sede di svolgimento dei colloqui verranno comunicati via mail ai partecipanti.

Le **sedi** di svolgimento delle prove scritte orali sono indicate di seguito:

CORSO	SEDE DI SVOLGIMENTO PROVE SCRITTE E ORALI
Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare (Operazione Rif.P.A. 2021-15793/RER)	<i>Sede di svolgimento delle prove scritte</i> CISITA PARMA Borgo G. Cantelli, 5 43121 Parma (PR) <i>Sede di svolgimento delle prove orali</i> SEDE DIDATTICA DI PARMA Palazzo delle Orsoline Borgo delle Orsoline, 2 43121 Parma (PR)
Tecnico Superiore in Digital Marketing dei Prodotti Alimentari (Operazione Rif.P.A. 2021-15794/RER)	SEDE DIDATTICA DI REGGIO EMILIA Via Aristotele, 109 42122 Reggio Emilia (RE)
Tecnico Superiore in Design di Prodotto e Packaging per l'Agroalimentare (Operazione Rif.P.A. 2021-15795/RER)	<i>Sede di svolgimento delle prove scritte</i> CISITA PARMA Borgo G. Cantelli, 5 43121 Parma (PR) <i>Sede di svolgimento delle prove orali</i> SEDE DIDATTICA DI PARMA Palazzo delle Orsoline Borgo delle Orsoline, 2 43121 Parma (PR)
Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente e l'economia circolare nel sistema agro-alimentare (Operazione Rif.P.A. 2021-15796/RER)	SEDE DIDATTICA DI FINALE EMILIA c/o Istituto Tecnico Agrario I. Calvi Via Digione, 20 41034 Finale Emilia (MO)

Art. 6- AMMISSIONE AL CORSO

L'ammissione ai corsi è riservata ai candidati/e che saranno ritenuti **IDONEI** dalla Commissione esaminatrice.

Il candidato/a è ritenuto IDONEO se il punteggio complessivo conseguito sarà **pari o superiore a 60/100**.

L'ammissione dei candidati idonei è in ordine di graduatoria fino all'esaurimento dei posti disponibili.

I candidati idonei ma non ammessi a partecipare al corso d'interesse, per esaurimento dei posti disponibili, possono accedere all'altro percorso in caso di posti ancora disponibili, secondo l'ordine di priorità derivante dal punteggio ottenuto.

In caso di **rinuncia di un candidato** ammesso, si scorrerà la graduatoria e al suo posto verrà inserito il primo dei non ammessi; si procederà di conseguenza per eventuali ulteriori rinunce.

Ex aequo: in caso di parità di punteggio sarà data la priorità al soggetto anagraficamente più giovane.

Art. 7 - GRADUATORIA FINALE

Al termine delle prove di selezione, entro n° 1 giorno, saranno affisse le graduatorie che verranno altresì pubblicate **sul sito della Fondazione** (www.itstechandfood.it - sezione NEWS).

Affissione e pubblicazione on line costituiscono **l'unica forma di comunicazione ufficiale** per i candidati ammessi ai corsi.

Art. 8 - MODALITÀ E TERMINI DI ISCRIZIONE ALLE SELEZIONI

La **domanda di iscrizione alle selezioni** dovrà essere compilata **on line** sul sito della Fondazione ITS Tech&Food (www.itstechandfood.it) **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 22 novembre 2021**, pena la non ammissibilità della domanda.

Per coloro che avessero necessità, previo appuntamento da prendere via mail all'indirizzo: segreteriastudenti@itstechandfood.it, la Fondazione effettuerà un servizio di affiancamento e assistenza relativamente alle iscrizioni on line.

Art. 9 – CONTRIBUTO DEL PARTECIPANTE

La partecipazione ai corsi, cofinanziati con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna, prevede (come da D.G.R. n. 674 del 22/05/2017) un **contributo privato** - a seguito dell'ammissione all'attività - di **200,00 €** da versarsi in un'unica soluzione tramite bonifico bancario.

A carico dei partecipanti, inoltre, è il **pagamento delle tasse** di ammissione all'esame finale (pari attualmente a euro 12,90) e di ritiro del Diploma statale (pari attualmente a euro 15,13) da versare direttamente all'Ufficio del registro Tasse CC.GG.

Art. 10 - CREDITI

Al termine dei corsi possono essere richiesti il riconoscimento e la certificazione di crediti universitari secondo quanto previsto dal DPCM 25.01.2008 e dal decreto attuativo di cui all'art. 14, 3° Co. della L. 240/2010.

L'eventuale riconoscimento, la natura e l'ammontare di tali crediti saranno oggetto di delibera da parte degli organi competenti dei singoli Atenei.

Art.11 - CALENDARIO DELLE ATTIVITA'

La data d'inizio, il calendario delle attività didattiche e tutte le ulteriori informazioni saranno pubblicate sul sito della Fondazione www.itstechandfood.it.

Art. 12 - PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti sono trattati per le operazioni connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al Corso, secondo il GDPR UE 679/2016 e normativa vigente.

Parma, 29/10/2021

IL PRESIDENTE
Massimo Ambanelli

A handwritten signature in blue ink, consisting of a series of loops and a long, sweeping stroke extending to the left.