



I T S A C A D E M Y

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

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

Premessa

Come previsto dall'articolo 9 dell'Avviso pubblicato in data 01/08/2022 e in data 27/10/2022, la Fondazione ITS Tech&Food, qualora il numero dei candidati idonei iscritti ai corsi approvati 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 e seconda selezione e pertanto l'elenco dei candidati ammessi.

Per quanto riguarda i seguenti percorsi:

Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari

(Operazione Rif.P.A 2022-17236/RER)

Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari

(Operazione Rif.P.A. A 2022-17237/RER)

Operazioni approvate con Delibera di Giunta Regionale n. 1638 del 05/10/2022 cofinanziate con risorse e del FSE+ 2021-2027, del Ministero dell'Istruzione e della Regione Emilia-Romagna

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

Titolo Percorso formativo	N° candidati ammessi	N° posti disponibili
Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari <i>(Operazione Rif.P.A 2022-17236/RER)</i>	22	3
Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari <i>(Operazione Rif.P.A. 2022-17237/RER)</i>	22	3

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 05/12/2022 (Prot. n 1926), ha deciso di **riaprire le iscrizioni** alle selezioni per consentire l'accesso di ulteriori studenti fino ad un massimo di n. 25 posti per ciascun percorso (compresi gli studenti già iscritti).

Inoltre, in caso di ritiri da parte dei candidati già ammessi, la Fondazione si riserva, a propria discrezione, la possibilità di incrementare ulteriormente i posti disponibili fino al raggiungimento del numero massimo previsto.

Viene pertanto riaperto il presente avviso, per offrire maggiori opportunità a nuovi candidati e candidate, fino al giorno **15 dicembre 2022 alle ore 18.00**.

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 n° 2 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 - OBIETTIVI FORMATIVI E PROFESSIONALIZZANTI

I Percorsi formativi sono finalizzati a formare Tecnici superiori in grado di inserirsi nelle imprese del settore agro-alimentare del sistema economico-produttivo dell'Emilia-Romagna, portando nelle imprese competenze altamente specialistiche e capacità d'innovazione. Si precisano, di seguito, le finalizzazioni dei percorsi nei quali risultano disponibili ancora alcuni posti:

FOOD	MARKETING
Titolo del percorso	Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI
Compiti ed attività	Ha competenze per analizzare i mutamenti della domanda e per gestire la commercializzazione nel loro legame con il territorio, le specialità delle filiere del Made in Italy, di cui promuove, anche a livello internazionale ed utilizzando le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce, la qualità e gli elevati standard di sicurezza e per la tracciabilità applicati, di cui possiede un'approfondita conoscenza.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Commerciale, Marketing, Logistica e distribuzione organizzata

FOOD	DEVELOPMENT
Titolo del percorso	Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore PER LA SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI (DESIGN E PACKAGING)
Compiti ed attività	Migliora l'aspetto salutistico e nutrizionale dei prodotti alimentari per soddisfare le mutate esigenze dei consumatori e per prevenire malattie; sviluppa alimenti funzionali partendo da materie prime poco utilizzate, ingredienti tradizionali e da sottoprodotti dell'industria alimentare; sviluppa prodotti sostenibili, riducendo l'impatto ambientale del processo produttivo, grazie anche all'individuazione delle più idonee soluzioni di packaging.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Ricerca e sviluppo, Controllo Qualità, Responsabilità sociale d'impresa e sostenibilità

Art. 3 - DURATA E CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

Tutti i corsi sono biennali. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, avrà inizio nel mese di ottobre 2022 e si concluderà entro settembre 2024.

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 la correlazione 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 di ogni percorso formativo 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/didattica integrata/laboratorio che per quella in azienda è indicativamente di 7/8 ore. I periodi di stage in azienda (ed eventuale project work) 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 percorsi 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.

La Fondazione ITS TECH&FOOD prevede la possibilità di conseguire il titolo in **apprendistato**. Di conseguenza, saranno attivati eventuali contratti di apprendistato in somministrazione a beneficio di studenti iscritti al secondo anno, in base all'interesse degli stessi e secondo l'eventuale disponibilità delle imprese.

Art. 4 - PIANI DI STUDIO

La pianificazione didattica di ciascun percorso è di seguito riportata. Va, inoltre, considerato un "carico didattico" aggiuntivo di 500 ore annue da dedicare ad attività di studio individuale, sviluppo di progetti di innovazione, partecipazione ad attività extracurriculari (riallineamento, supporto al placement, ecc.).

FOOD MARKETING - Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari

MODULI FORMATIVI	ORE AL I ANNO	ORE AL II ANNO	ORE TOTALI
BUSINESS ENGLISH	40	30	70
COMUNICAZIONE - DINAMICHE DI GRUPPO	20		20
TEAM WORKING		20	20
STRUMENTI DI RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	10	40	50
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		30	30
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO, PRESENTAZIONE E COMUNICAZIONE	20		20
STRUMENTI INFORMATICI PER IL MANAGEMENT	40		40
TECNICHE DI NEGOZIAZIONE ADEGUATE ALL'INTERLOCUTORE E ALL'OBIETTIVO /FORNITORI/CLIENTI/ DISTRIBUTORI		30	30
STATISTICA APPLICATA	20		20
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E PERFORMANCE MANAGEMENT		20	20
PROJECT MANAGEMENT		40	40
RICERCA SUL CONSUMATORE E CONSUMER SCIENCE	20		20
SISTEMA AGROALIMENTARE NAZIONALE E INTERNAZIONALE	20		20
SOSTENIBILITÀ ED ECO-COMPATIBILITÀ DELLE FILIERE AGRO-INDUSTRIALI		30	30
ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	20		20
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO		60	60
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI		45	45
DIRITTO AGROALIMENTARE	20		20
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E RELAZIONE CON IL CLIENTE	20		20
TECNICHE E STRATEGIE E DI VENDITA		30	30
TECNOLOGIE AGRARIE E AGROINDUSTRIALI	15		15
FILIERE PRODUTTIVE DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO: TECNOLOGIE, ORGANIZZAZIONE E PRODOTTI	60	75	135
PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI		30	30
TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO	15		15
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	15		15
CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	30		30
CONTROLLO QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI, TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	30		30
LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	30		30
MARKETING D'ACQUISTO	40		40
COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	30		30
COMUNICAZIONE DI IMPRESA E DI PRODOTTO	20	45	65
WEB MARKETING E E-COMMERCE MANAGEMENT (comprehensive di 20 ore di project work al I anno e 15 al II)	45	75	120
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FOOD DEVELOPMENT - Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari

MODULI FORMATIVI	ORE AL I ANNO	ORE AL II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	40	40	80
TEAM WORKING		20	20
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	30		30
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		10	10
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO, PRESENTAZIONE E COMUNICAZIONE	10		10
INFORMATICA E MULTIMEDIALITA'	30		30
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	20		20
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E PERFORMANCE MANAGEMENT		10	10
ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	20		20
PROJECT MANAGEMENT		30	30
ANALISI DEI DATI PER IL MARKETING		30	30
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	30	30	60
CONSUMER BEHAVIOUR E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI		15	15
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20		20
TECNOLOGIE AGRARIE E AGROINDUSTRIALI		60	60
BIOTECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE		40	40
SISTEMA AGROALIMENTARE NAZIONALE ED INTERNAZIONALE	30		30
LABORATORIO DI SVILUPPO PRODOTTO		60	60
MARKETING AGROALIMENTARE	20		20
CONTROLLO QUALITÀ DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI ALIMENTARI		30	30
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	35		35
FORMULAZIONI ALIMENTARI	40		40
IMPRONTA NUTRIZIONALE ED ECOLOGICA DI PRODOTTO		45	45
LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT		30	30
PRODUZIONE PILOTA DEL PROTOTIPO ALIMENTARE	55		55
MARCHI DI QUALITÀ VOLONTARI E REGOLAMENTATI DI PRODOTTO	35		35
SOSTENIBILITÀ: VALORIZZAZIONE DI SOTTOPRODOTTI E SCARTI E CIRCOLARITÀ DELLE RISORSE		30	30
ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ	40		40
FUNNEL DI VENDITA E MARKETING DIGITALE		30	30
PRODOTTI EASY TO USE		45	45
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	35		35
PRODOTTI FUNZIONALI E SALUTISTICI	35		35
PACKAGING	40	45	85
DESIGN THINKING	15		15
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

Art. 5 - SEDI

La didattica si svolgerà principalmente presso le seguenti sedi:

PERCORSO FORMATIVO	SEDE DIDATTICA
Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	Via P.C. Cadoppi, 10 42124 Reggio Emilia
Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari	Palazzo delle Orsoline B.go Orsoline, 2 43121 Parma

Si prevedono, inoltre, attività presso sedi dei Soci della Fondazione ITS TECH&FOOD (Istituti di Istruzione Superiore, Imprese, Università, Centri di Ricerca, ecc.) o presso altri luoghi di interesse (laboratori, aziende partner, musei, fiere e manifestazioni, ...).

Art. 6 - REQUISITI DI AMMISSIONE E PROCEDURA DI SELEZIONE

Possono accedere ai percorsi formativi persone giovani e adulte in possesso di:

- Diploma di Istruzione Secondaria Superiore;
- oppure di Diploma quadriennale di Istruzione e Formazione Professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di Istruzione e Formazione Tecnica IFTS.

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.

Costituiscono requisiti di ingresso competenze di lingua inglese, tecnico-informatiche e tecnico-tecnologiche di ambito agroalimentare, rispettivamente riferibili ai risultati di apprendimento comuni e specifici degli Istituti Tecnici (settori tecnologici Amministrazione, finanza e Marketing e Agraria, agroalimentare e agroindustria) e ai risultati di apprendimento comuni e specifici degli Istituti Professionali (settori Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e Industria e artigianato).

Il **processo di selezione** dei percorsi è il medesimo ed è programmato come di seguito descritto.

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

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

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:

VOTAZIONE FINALE DEL DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO	PUNTEGGIO
Valutazione da 60 a 69	6 punti
Valutazione da 70 a 79	8 punti
Valutazione da 80 a 89	10 punti
Valutazione da 90 a 99	12 punti
Valutazione 100	14 punti
Valutazione 100 e lode	15 punti

L'eventuale possesso del titolo accademico e, pertanto, la relativa votazione, non concorre alla determinazione del punteggio per l'accesso. Su richiesta è possibile considerare il riconoscimento di crediti, la cui valutazione sarà affidata al Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS TECH&FOOD per la possibile quantificazione.

In caso di titolo conseguito all'estero, è necessario presentare all'atto dell'iscrizione idonea documentazione utile al riconoscimento dello stesso.

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 - test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese.	Max 5 punti
INFORMATICA - test composto da domande a risposta multipla sull'uso del PC e sul pacchetto Office.	Max 5 punti
PROVA SCIENTIFICO-TECNOLOGICA - test composto da domande a risposta multipla su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, logica, matematica, diritto e economia.	Max 25 punti

Le persone in possesso delle seguenti certificazioni, purché conseguite in data non antecedente il 01/01/2019, sono invitate a mandarne copia al fine di ottenere i seguenti esoneri e punteggi:

- **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

PROVA	PUNTEGGIO
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.	Max 50 punti

4. Commissione esaminatrice

La Commissione esaminatrice è composta da:

- un coordinatore, esperto di formazione professionale;
- un esperto tecnico del settore agro-alimentare;
- un esperto di selezione del personale e gestione risorse umane.

5. Periodo

Le procedure di selezione per l'ammissione ai corsi si svolgeranno secondo le seguenti modalità:

CALENDARIO		
PROVE		DATA
Scritte	Lingua inglese Informatica Prova scientifico-tecnologica	16 dicembre 2022, alle ore 10:00
Orali	Colloquio motivazionale, attitudinale e tecnico	16 dicembre 2022, al termine delle prove scritte

SEDI	
PERCORSO FORMATIVO	PROVE SCRITTE/ORALI
Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari	Palazzo delle Orsoline B.go delle Orsoline, 2 - Parma
Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	Via Aristotele, 109 Reggio Emilia

Il presente Avviso ha valore di convocazione per tutti i candidati in possesso dei requisiti previsti. Nel caso si rendessero necessarie eventuali modifiche, la Fondazione ITS TECH&FOOD avrà cura di effettuare opportune comunicazioni ai candidati.

Le persone con **disabilità** o con **Disturbi Specifici dell'Apprendimento** (opportunamente documentati) potranno richiedere di fruire delle necessarie misure compensative (ad es. lettura dei testi, tempi più lunghi per lo svolgimento, utilizzo della calcolatrice o altri ausili intesi come aggiuntivi rispetto alla dotazione standard consentita).

Art. 7 - 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.

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

Art. 8 - GRADUATORIA FINALE

Le graduatorie della selezione saranno affisse entro 1 giorno dal termine delle prove presso le sedi didattiche e saranno altresì pubblicate **sul sito della Fondazione ITS TECH&FOOD** (www.itstechandfood.it - sezione NEWS).

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

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.

I candidati idonei ma non ammessi a partecipare al percorso per cui hanno espresso prima preferenza causa esaurimento dei posti disponibili, possono tuttavia accedere ad altro percorso nel caso in cui ci fossero posti ancora disponibili, secondo l'ordine di priorità derivante dal punteggio ottenuto.

Art. 9 - 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 18.00 del giorno 15 dicembre 2022**, pena la non ammissibilità della domanda.

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

Art. 10 – QUOTA DI PARTECIPAZIONE

È prevista una quota di partecipazione pari a **€ 200,00 (duecento,00)** per partecipante per l'intero biennio. Tale quota dovrà essere versata integralmente, in esito alle selezioni, **al momento della conferma di iscrizione al percorso**, tramite bonifico bancario intestato a: **Fondazione ITS TECH&FOOD** -sul conto corrente **IBAN IT 79 Z 05387 12704 000002016482** presso la **Banca Popolare dell'Emilia Romagna** -con indicazione del nome e cognome del partecipante e riportando nella causale la dicitura: **"Quota di partecipazione ITS Rif. PA 2022-XXXX/RER"**. A seconda del percorso a cui si accede, si prega di indicare il corrispondente riferimento, come da tabella seguente:

RIF.P.A.	PERCORSO FORMATIVO
2022-17236/RER	Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari
2022-17237/RER	Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari

La ricevuta dell'effettuato pagamento dovrà essere consegnata in occasione dell'avvio delle attività formative. Il restante ammontare del corso sarà cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo plus e da Risorse Nazionali. A carico dei partecipanti, è inoltre, il pagamento delle tasse di ammissione all'esame finale (pari a euro 12,90) e di ritiro del Diploma Statale (pari a euro 15,13) da versare direttamente all'Ufficio del Registro Tasse CC.GG.

Art. 11 - 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.12 - CALENDARIO DELLE ATTIVITA'

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

Art. 13 – PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati per le operatività connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al corso, oltre che per gli adempimenti di gestione, monitoraggio e valutazione previsti dagli Enti finanziatori e dagli Organi di controllo e monitoraggio dei percorsi formativi nel rispetto del GDPR UE 679/2016 e normativa vigente.

Parma, 06/12/2022
Prot. 1930



IL PRESIDENTE
Massimo Ambanelli