

I T S A C A D E M Y

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

AVVISO PER L'AMMISSIONE A PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE

I percorsi ITS rientrano nella potenziale offerta dei percorsi biennali che le Fondazioni ITS con sede in Emilia-Romagna potranno avviare nell'a.f. 2023/2024 approvata con Delibera di Giunta regionale n. 1215/2023.

I percorsi ITS potranno essere finanziati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito a valere sulle risorse del PNRR o Fondi ministeriali o dalla Regione Emilia-Romagna con le risorse del PR FSE+

		<p>FOOD TECH</p> <p>Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare</p>
		<p>FOOD MARKETING</p> <p>Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari</p>
		<p>FOOD DEVELOPMENT</p> <p>Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari</p>
		<p>FOOD SUSTAINABILITY</p> <p>Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare</p>
		<p>DIGITAL FACTORY</p> <p>Tecnico superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare</p>
		<p>FARM MANAGER</p> <p>Tecnico superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola</p>

Art. 1 – OGGETTO

La FONDAZIONE "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE (d'ora in poi, più brevemente, Fondazione ITS TECH&FOOD) istituisce sei 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 di ciascun percorso:

FOOD TECH	
Titolo del percorso	Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agro-industriali
Compiti ed attività	Ha competenze per analizzare il prodotto alimentare, controllando le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti e per gestire i processi industriali di trasformazione e i relativi standard tecnologici, riferibili alle filiere lattiero-casearia, della lavorazione di carni fresche e stagionate, delle conserve ittiche e vegetali, di cereali, pasta e prodotti da forno e quella dei vini e delle bevande.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Programmazione e gestione della produzione, Controllo e Assicurazione Qualità, Supply chain management

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

FOOD SUSTAINABILITY	
Titolo del percorso	Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agro-alimentare
Compiti ed attività	Opera per rilevare, monitorare e descrivere realtà ambientali produttive individuando modalità per la valorizzazione territoriale e l'ottimizzazione delle risorse. Gestisce i processi di certificazione ambientale della filiera. Promuove e controlla sia l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-alimentari, sia le innovazioni tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Ricerca e sviluppo, Produzione, Controllo qualità, Economia circolare e sostenibilità ambientale

DIGITAL FACTORY	
Titolo del percorso	Tecnico superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali
Compiti ed attività	Sa gestire la digitalizzazione di linee produttive integrando impianti di produzione e sistemi di controllo. E' formato per la conduzione e manutenzione avanzata di impianti automatici digitalizzati impiegati nell'industria alimentare. Conosce le ultime frontiere della Supply Chain e della logistica distributiva in ambito agroalimentare, con particolare riferimento alle applicazioni digitali in chiave 4.0. Favorisce il passaggio all'impresa data-driven, gestendo la raccolta e l'utilizzo sistematico dei dati digitali e trasformandoli in informazioni a valore aggiunto.
Aree di inserimento professionale prevalenti	ICT, Produzione, Logistica

FARM MANAGER	
Titolo del percorso	Tecnico Superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agro-alimentare
Compiti ed attività	Si occupa di pianificazione, monitoraggio e gestione delle attività dell'azienda agricola, anche multifunzionale; innovazione e miglioramento della qualità, sotto il profilo nutrizionale e ambientale, dei prodotti; innovazione e ottimizzazione dei processi, riduzione dello spreco di risorse e applicazione dei principi dell'economia circolare, a partire dalla valorizzazione degli scarti. produzione di energie rinnovabili ricavate dai processi agricoli (biogas, agri-fotovoltaico, ...); compliance, per determinare l'impatto ambientale di prodotti e processi (LCA, Carbon Footprint, rispetto ESG); meccanica e digitalizzazione, con particolare riferimento all'Agricoltura 4.0; analisi dei dati, per individuare soluzioni che migliorino processi produttivi e prodotti finiti.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Produzione in settore primario, Controllo qualità, Economia circolare e sostenibilità ambientale, ICT

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 2023** e si concluderà entro **settembre 2025**.

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 (DM n. 88 del 17 maggio 2023), 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 (anche 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 resa disponibile sul sito <https://www.itstechandfood.it/> nelle sezioni dedicate ai singoli corsi. 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 extracurricolari (riallineamento, supporto al placement, ecc.).

Art. 5 - SEDI

La didattica si svolgerà principalmente presso le seguenti sedi:

PERCORSO FORMATIVO	SEDE DIDATTICA
Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	Palazzo delle Orsoline B.go Orsoline, 2 - 43121 Parma
Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	CIS 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
Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	Palazzo della formazione Via Bigari, 3 - 40128 Bologna
Tecnico superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare	Cisita Parma B.go G. Cantelli, 5 - 43121 Parma
Tecnico superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola	Palazzo della formazione Via Bigari, 3 - 40128 Bologna

Si prevedono, inoltre, attività presso sedi di Soci e Partner 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 01/01/2020, 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	17 ottobre dalle ore 14:00
Orali	Colloquio motivazionale, attitudinale e tecnico	18 ottobre, dalle ore 09:00 e giorni seguenti, in base al numero di candidature pervenute e secondo un programma di dettaglio conseguentemente definito.

SEDI		
PERCORSO FORMATIVO	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA Via del Prato, 3 - Parma CISITA PARMA B.go G. Cantelli, 5 - Parma	PALAZZO DELLE ORSOLINE B.go Orsoline, 2 Parma
Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari		
Tecnico superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare		
Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	CIS - Via Aristotele, 109 - Reggio Emilia	
Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	IIS A. SERPIERI Via Vittorio Peglion, 25 Bologna	
Tecnico superiore per la digitalizzazione e la sostenibilità dell'impresa agricola		

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), come previsto all'articolo 7 e previa esibizione del certificato medico e presentazione del modulo allegato.

Art. 7 – RICHIESTA DI ATTIVAZIONE MISURE COMPENSATIVE PER CANDIDATI CON DISABILITÀ / DISTURBI SPECIFICI DELL'APPRENDIMENTO

Nel caso di candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, sono garantite azioni adeguate e personalizzate per consentire la partecipazione alle prove di ammissione. Il candidato dovrà allegare alla domanda di iscrizione il certificato medico attestante la tipologia di disabilità/disturbo e dovrà compilare l'apposito modulo per richiedere le specifiche misure compensative.

Art. 8 - 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.

Art. 9 - GRADUATORIA FINALE

Le graduatorie della selezione saranno affisse entro n. 3 giorni lavorativi 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. 10 - NUMERO AMMESSI

Il numero di posti disponibili è fissato in **21 allievi per ciascun corso**.

Qualora giudicati idonei e ammissibili al corso dalla Commissione selezionatrice, la Fondazione si riserva la facoltà di ammettere fino ad un massimo di **quattro candidati in più** rispetto ai 21 posti disponibili, **per un totale di 25**.

Qualora il **numero dei candidati alla selezione** sia valutato **insufficiente** a garantirne lo svolgimento, il Presidente, con successivo atto della Fondazione, si riserva la facoltà di **prorogare la data di scadenza del presente avviso** di ammissione mediante atto pubblicato sul sito.

Qualora il **numero dei candidati ritenuti idonei** dalla Commissione selezionatrice sia **inferiore** al numero dei posti disponibili, **la Fondazione ITS TECH&FOOD Academy si riserva la facoltà di procedere** alla selezione di ulteriori candidati (fatti salvi gli esiti della prima selezione e l'elenco dei candidati ammessi) prima dell'avvio del percorso e anche oltre (entro il 20% delle ore/corso previste per la I annualità).

Nel caso di un **numero di iscritti inferiore a 21** la realizzazione dei corsi non è garantita.

Art. 11 - 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 16.00 del giorno 16 Ottobre 2023**, 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. 12 – QUOTA DI PARTECIPAZIONE

È prevista una quota di partecipazione pari a euro 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 IT79Z0538712704000002016482
presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna
riportando nella causale il cognome e nome del partecipante e la sede di svolgimento del corso
(ad es. *MARIO ROSSI - PARMA* oppure *STEFANIA VERDI - REGGIO EMILIA* oppure *FRANCESCA BIANCHI - BOLOGNA*)

La ricevuta dell'effettuato pagamento dovrà essere consegnata in occasione dell'avvio delle attività formative.

Il restante ammontare del corso sarà finanziato in esito ad atti e procedure attivate da Giunta regionale, Ministero dell'Istruzione e del Merito e altri enti competenti.

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. 13 - 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.14 - 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. 15 – 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, 24 luglio 2023
Prot. 2102



IL PRESIDENTE
Massimo Ambanelli

