

Allegato 2 Domanda di inserimento

DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITÀ

*resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R.
445/2000*

Istituto Tecnologico
Superiore Academy Albatros
(Fondazione ITS Academy)

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____

Codice fiscale _____

Partita IVA n° _____ residente a _____

Via _____ n° _____ CAP _____

Recapito telefonico fisso _____ Recapito telefonico mobile _____

indirizzo e-mail _____

in riferimento all'Avviso per l'acquisizione di dichiarazioni di disponibilità per la costituzione di un
ALBO DEI DOCENTI/FORMATORI, pubblicato in data 20/09/2024.

DICHIARA

di essere disponibile ad essere inserito nell'Albo dei Docenti/Formatori e per come previsto dall'avviso pubblico, indica di:

- ricoprire il Ruolo, come da art.2 del bando, di:

- A. Docente, ricercatore universitari/Centri di ricerca, titolare di dottorato di ricerca e culture della materia**
- B. Docente di scuola secondaria di secondo grado e Tecnico di Laboratorio**
- C. Docente tecnico ed esperto proveniente dal mondo del lavoro e delle professioni**

- preferire come sede di erogazione corsi (*indicare massimo 3 province*)

Messina

Nicolosi (CT)

Santo Stefano di Camastra (ME)

Santa Maria di Licodia (PA)

Carini (PA)

Bronte (CT)

Giarre (CT)

Modica (RG).

-PROFILO/ UNITA' FORMATIVE: (indicare un numero di Unità formative non superiore a 5 fra tutti i corsi previsti)

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali: “HEALTH FOOD 4.0- ESPERTO IN CUCINA SALUTISTICA”, sedi di erogazione corsi in: Messina, Santo Stefano di Camastra (ME), Nicolosi (CT), Carini (PA).

N.	MODULO /UNITA' FORMATIVA	Indicare con una X le unità formative scelte
1	Pari opportunità e parità di genere	
2	Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale	
3	Sviluppo sostenibile e impatto ambientale: Green /Blue economy	
4	Orientamento e bilancio delle competenze	
5	Tecniche di comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving	
6	Creazione e gestione di impresa	
7	Lingua Inglese	
8	Informatica /ITC	
9	Impresa 4.0	
10	Sicurezza sui luoghi di lavoro	
11	Gestione della qualità nella filiera agroalimentare	
12	Economia Agroalimentare	
13	Strategie di Marketing	
14	Management delle Imprese Agroalimentari e Turistiche Rurali	
15	Fondamenti di chimica degli alimenti	
16	Contaminanti degli alimenti e cucina salutistica	
17	Tecnologie di produzione degli alimenti	
18	Gli alimenti e il sistema agro-alimentare	
19	Alimentazione e salute	
20	Trasformazione degli alimenti	
21	Catering, ristorazione collettiva	
22	Tecniche e pratica di cucina e pasticceria salutistica	
23	Elementi di cucina vegana e vegetariana	
24	La blockchain per l'AgriFood 4.0	
25	Aromi, spezie e caratteristiche olfattive	
26	Halal e Kosher: il cibo tra cultura e religione	
27	Gli alimenti base dell'alimentazione mediterranea	

28	Laboratorio: Trasformazione degli alimenti	
29	Laboratorio: Catering, ristorazione collettiva	
30	Laboratorio: Tecniche e pratica di cucina e pasticceria salutistica	
31	Laboratorio: Elementi di cucina vegana e vegetariana	
32	Laboratorio: Tecnologie alimentari	
33	Alimenti di qualità e terroir	
34	Laboratorio: La cucina del mondo	
35	Simulazione di impresa (creazione e gestione)	

□ Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro- industriali “ENOFOOD 4.0 – ESPERTO NEL SETTORE AGRIFOOD: ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI” sedi di erogazione corsi in: Messina, Santa Maria di Licodia (CT), Giarre (CT), Bronte (CT).

N.	MODULO /UNITA' FORMATIVA	Indicare con una X le unità formative scelte
1	Pari opportunità e parità di genere	
2	Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale	
3	Sviluppo sostenibile e impatto ambientale: Green /Blue economy	
4	Orientamento e bilancio delle competenze	
5	Tecniche di comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving	
6	Creazione e gestione di impresa	
7	Lingua Inglese	
8	Informatica /ITC	
9	Impresa 4.0	
10	Sicurezza sui luoghi di lavoro	
11	Gestione della qualità nella filiera agroalimentare	
12	Economia e Gestione delle Imprese	
13	Marketing Agroalimentare	
14	Percorsi Turistici Enogastronomici e Turismo Rurale	
15	Fondamenti di chimica degli alimenti	
16	Qualità nutrizionali e aspetti salutistici delle produzioni alimentari	
17	Tecnologie di produzione degli alimenti	
18	Storia e geografia enogastronomica	
19	Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione	
20	La blockchain per l'AgriFood 4.0	
21	Analisi sensoriale e consumer science	

22	Gli alimenti base dell'alimentazione mediterranea	
23	Laboratorio: Le filiere Agro-alimentari Made in Italy - Tecniche e processi di produzione e trasformazione	
24	Laboratorio: Le filiere Agro-alimentari Made in Italy - Tecniche di degustazione	
25	Laboratorio: Le filiere Agro-alimentari Made in Italy: Tecniche di promozione e accoglienza	
26	Alimenti di qualità e terroir	
27	Simulazione di impresa (creazione e gestione)	

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali: “AGRIFOOD MADE IN ITALY 4.0”, sede di erogazione corsi in: Messina, Modica (RG).

N.	MODULO /UNITA' FORMATIVA	Indicare con una X le unità formative scelte
1	Pari opportunità e parità di genere	
2	Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale	
3	Sviluppo sostenibile e impatto ambientale: Green /Blue economy	
4	Orientamento e bilancio delle competenze	
5	Tecniche di comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving	
7	Lingua Inglese	
8	Informatica /ITC	
9	Impresa 4.0	
10	Sicurezza alimentare HACCP	
11	Sicurezza sui luoghi di lavoro	
12	Gestione della qualità nella filiera agroalimentare	
13	Economia e Gestione delle Imprese	
14	Marketing Agroalimentare	
15	Agronomia e coltivazioni erbacee	
16	Zootecnica generale e miglioramento genetico	
17	Nutrizione e alimentazione animale	
18	Zootecnica speciale	
19	Fondamenti di chimica degli alimenti	
20	Tecnologie del confezionamento dei prodotti alimentari	
21	Zooculture	
22	Le filiere Agro-alimentari: Tecniche e processi di produzione e trasformazione da suddividere per filiera	
23	Qualità nutrizionali e aspetti salutistici delle produzioni agroalimentari	
24	Processi innovativi e sostenibili nell'industria alimentare (packaging innovativo)	
25	La blockchain per l'AgriFood 4.0	

26	Laboratorio - Le filiere Agro-alimentari: Tecniche e processi di produzione e trasformazione da suddividere per filiera	
27	Laboratorio: Progettazione e organizzazione eventi di promozione e marketing territoriale	
28	Macchine /Impianti Agroindustriali	
29	Simulazione di impresa (creazione e gestione)	

A tal fine, dichiaro di:

- possedere i requisiti minimi generali e specifici richiesti;
- essere cittadino italiano;
- godere dei diritti civili e penali;
- non avere riportato condanne penali, in via definitiva;
- non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa;
- avere il seguente Titolo di Studio _____
(riportare quello previsto come requisito minimo specifico) conseguito presso l'Istituto/Università nel mese __dell'anno ____ con votazione _;
- avere buona padronanza del pacchetto OFFICE, posta elettronica e internet;
- di conoscere, accettare le indicazioni, norme, termini, condizioni e prescrizioni dell'Avviso.

Allego alla presente domanda:

- Curriculum Vitae redatto in formato europeo, debitamente sottoscritto e con autocertificazione (resa ai sensi del DPR 445/2000) sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate, con allegata copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità. Il Curriculum Vitae dovrà riportare autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate;
- Dichiarazione assenza conflitti di interesse (Allegato 3);
- Informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata. (Allegato 4);
- Fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

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
