

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
