AVVISO PER L'AMMISSIONE AI CORSI ITS

"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE"

Operazione Rif. PA 2019-12219/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1320 del 29/07/2019 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

"TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE"

Operazione Rif. PA 2019-12221/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1320 del 29/07/2019 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI"

Operazione Rif. PA 2019-12220/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1320 del 29/07/2019 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

Art. 1 - OGGETTO

La Fondazione *"ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE* istituisce TRE 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 AZIENDALI DI INSERIMENTO
1. ***"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE"***	Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	• 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 di trasformazione.	• Programmazione e Gestione della Produzione • Controllo e Assicurazione Qualità
2. ***"TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE"***	Tecnico superiore per la sostenibilità dei prodotti (design e packaging)	• 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.	• Ricerca e sviluppo • Controllo Qualità
3. ***"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI"***	Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	• Gestisce la commercializzazione dei prodotti alimentari, valorizzando le specialità del Made in Italy; • Gestisce i rapporti con la distribuzione organizzata e al dettaglio; • Utilizza le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce.	• Commercializzazione del prodotto • Approvvigionamento, logistica e distribuzione

Piano di Studi

"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE"

Operazione Rif. PA 2019-12219/RER

Sede didattica di Parma presso Cisita Parma scarl – B.go Girolamo Cantelli n. 5 - 43121 Parma (PR)

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Inglese tecnico	72	40	32
Tecniche di comunicazione	36	36	
Informatica e multimedialità	44	44	
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	16	16	
Prevenzione infestanti e metodi di controllo	16	16	
Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto	32	32	
Produzioni primarie	20	20	
Processi industriali e operazioni unitarie	34	34	
Tecnologie impiantistiche dell'industria alimentare	34	34	
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
Analisi, protezione, utilizzo dati digitali	16		16
Strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione	16		
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
Ore totali	**2000**	**1020**	**980**

ITS TECH&FOOD
Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Piano di Studi

"TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE"

Operazione Rif. PA 2019-12221/RER

Sede didattica di Parma presso Cisita Parma scarl – B.go Girolamo Cantelli n. 5 - 43121 Parma (PR)

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Inglese tecnico	72	40	32
Tecniche di comunicazione	20	20	
Strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione	16	16	
Informatica e multimedialità	32	32	
Matematica e statistica applicata	28	28	
Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare	32	32	
Legislazione alimentare	48	24	24
Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
Organizzazione aziendale	12	12	
Il sistema agro-alimentare nazionale e internazionale	24	24	
Marketing agro-alimentare	24	24	
Microbiologia e igiene degli alimenti	40	40	
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	24		24
Project management	28		28
Analisi dei dati per il marketing	24		24
Consumer behaviour e analisi sensoriale degli alimenti	32		32
Tecnologie agrarie e agroindustriali	56		56
Biotecnologie per l'agroalimentare	32		32
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	32		32
Funnel di vendita e marketing digitale	24		24
Prodotti easy to use	40		40
Packaging intelligente	40		40
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
Ore totali	**2000**	**988**	**1012**

Piano di Studi

"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI"

Operazione Rif. PA 2019-12220/RER

Sede didattica di Reggio Emilia presso Ifoa – Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia (RE)

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Business English	68	40	28
Comunicazione – dinamiche di gruppo	24	24	
Strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione	16	16	
Strumenti informatici per il management	44	44	
Statistica applicata	32	32	
Ricerca sul consumatore e consumer science	20	20	
Il sistema agro-alimentare nazionale e internazionale	24	24	
Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare	24	24	
Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
Diritto agro-alimentare	28	28	
L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente	16	16	
Tecnologie agrarie e agro-industriali	20	20	
Le filiere produttive dell'agroalimentare Italiano: tecnologie, organizzazione e prodotti	148	64	84
Tecniche di confezionamento e imballaggio	24	24	
Sostenibilità e eco-compatibilità delle filiere agro-industriali	32	32	
Sicurezza alimentare e HACCP	32	32	
Certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari	32	32	
Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti	32	32	
Logistica e supply chain management	56	56	
Il marketing di acquisto	32	32	
Commercializzazione dei prodotti agroalimentari	100	40	60
Team working	20		20
Analisi, utilizzo e protezione dei dati digitali	16		16
Tecniche di negoziazione adeguate all'interlocutore e all'obbiettivo/fornitori/clienti/distributori	28		28
Tecniche di gestione della qualità e performance management	32		32
Project management	28		28
Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72
Comunicazione d'impresa e di prodotto	40		40
Tecniche e strategie di vendita	28		28
Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari	56		60
Web marketing e e-commerce management	60		56
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	320	480
Ore totali	**2000**	**968**	**1032**

ITS TECH&FOOD
Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Art. 3 - DURATA E CARATTERISTICHE DEI PERCORSI
Entrambi i corsi sono biennali. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, avrà inizio nel mese di **ottobre 2019** e si concluderà entro **luglio 2021**.

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/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.

Il **processo di selezione** per i tre corsi in partenza è il medesimo ed è programmato in concomitanza sulle due sedi. 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. L'iscrizione alla selezione dovrà pervenire presso la sede didattica del corso prescelto.

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

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

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 di inglese: test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese.
Max 5 punti

Prova di 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.
Max 25 punti

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**

Art. 5 -- 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. 6 - COMMISSIONE ESAMINATRICE E SVOLGIMENTO PROVE DI SELEZIONE
Il **processo di selezione** per i due corsi in partenza è il medesimo ed è programmato in concomitanza sulle due sedi. Le Commissioni esaminatrici delle due attività, pertanto, 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, 1 esperto tecnico e 1 esperto di selezione proveniente dal mondo del lavoro.
Una riunione preliminare fra i membri delle diverse commissioni è prevista per assicurare **omogeneità nella valutazione** delle prove dei candidati.

La procedura di selezione di entrambi i corsi si svolgerà nella **settimana dal 21 al 25 ottobre 2019 nelle sedi specificate a seguire:**

Titolo corso	Sede di svolgimento della selezione
"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE" Operazione Rif. PA 2019-12219/RER	Cisita Parma scarl B.go G. Cantelli n. 5 43121 Parma (PR) Tel. 0521 226500
"TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE" Operazione Rif. PA 2019-12221/RER	Cisita Parma scarl B.go G. Cantelli n. 5 43121 Parma (PR) Tel. 0521 226500
"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" Operazione Rif. PA 2019-12220/RER	Ifoa Via Gianna Giglioli Valle n. 11 42124 Reggio Emilia (RE) Tel. 0522 329111

Il **calendario delle convocazioni alle prove di selezione** sarà pubblicato sul **sito della Fondazione (www.itstechandfood.it - sezione NEWS)**.

Art. 7 - MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La **domanda di ammissione alla selezione**, indirizzata al Presidente della Fondazione, dovrà essere redatta su **apposito modulo** (reperibile a Parma presso Cisita, a Reggio Emilia presso Ifoa e CIS, o scaricabile dal sito www.itstechandfood.it) e dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 16.00 del giorno 16 ottobre 2019, pena la non ammissibilità,** presso la sede didattica del corso prescelto:

Titolo corso	Indirizzo di recapito della domanda di ammissione alla selezione	Giornate ed Orari di apertura
"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE" Operazione Rif. PA 2019-12219/RER	Cisita Parma scarl B.go G. Cantelli n. 5 43121 Parma (PR) Tel. 0521 226500	Da lunedì a venerdì: 9:00-13:00/14:00-18:00
"TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE" Operazione Rif. PA 2019-12221/RER	Cisita Parma scarl B.go G. Cantelli n. 5 43121 Parma (PR) Tel. 0521 226500	Da lunedì a venerdì: 9:00-13:00/14:00-18:00
"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" Operazione Rif. PA 2019-12220/RER	Ifoa Via Gianna Giglioli Valle n. 11 42124 Reggio Emilia (RE) Tel. 0522 329111	Da lunedì a giovedì: 9:00-13:00/14:30-17:30; Venerdì: 9:00-13:00

Modalità di consegna: la domanda di ammissione alla selezione corredata di tutti i documenti richiesti, debitamente sottoscritti, dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 16.00 del giorno 16 ottobre 2019, pena la non ammissibilità** tramite:

- consegna a mano nei giorni e orari di apertura specificati a seguire:
  sede didattica di Parma: lun-ven, 9:00-13:00/14:00-18:00;
  sede didattica di Reggio Emilia: lun-giov, 9:00-13:00/14:30-17:30; ven 9:00-13:00
- spedizione postale, tramite raccomandata.

Nel caso di spedizione rimane ad esclusivo rischio del mittente il mancato rispetto della scadenza, restando esclusa qualsivoglia responsabilità da parte della Fondazione ove per qualsiasi motivo le stesse non pervengano entro la scadenza indicata all'indirizzo di destinazione. **Pertanto non fa fede il timbro postale di invio.**

Art. 8 - GRADUATORIA FINALE
Le graduatorie della selezione saranno affisse entro n. 3 giorni dal termine delle prove di selezione presso la sede in cui è stata svolta la selezione e saranno pubblicate **sul sito della Fondazione** (www.itstechandfood.it - sezione NEWS).

Tale affissione costituisce **l'unica forma di comunicazione ufficiale** per i candidati ammessi ai corsi.
In caso di **rinuncia di un candidato** ammesso, verrà inserito al suo posto il primo dei non ammessi e così via per gli eventuali successivi ritiri, scorrendo la graduatoria.

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 - NUMERO AMMESSI
Il **numero** di posti disponibili è fissato in **25 allievi per ciascun corso**.

Saranno inoltre riservati **2 posti aggiuntivi** su ciascun corso (previo superamento delle prove di selezione, come indicato nell'articolo 4) per quei candidati che intendano partecipare al corso e ottenere il diploma nella forma di quanto disposto e consentito in materia di realizzazione della Formazione in ALTO APPRENDISTATO. I candidati dovranno, pertanto, essere contrattualizzati da imprese sottoscrittrici di specifico protocollo con l'Istituzione formativa per il conseguimento del titolo di Tecnico Superiore.

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.

Qualora il **numero dei candidati ritenuti idonei** dalla Commissione esaminatrice o il numero dei candidati idonei iscritti alle attività, sia inferiore al numero dei posti disponibili, la Fondazione si riserva di riaprire l'avviso e di procedere alla selezione di ulteriori candidati fatti salvi gli esiti della prima selezione e l'elenco dei candidati ammessi.

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

Art. 10 – CONTRIBUTO DEL PARTECIPANTE
La partecipazione ai corsi, cofinanziati con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020, 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. 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 www.itstechandfood.it.

Art. 13 - 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, 31/07/2019

IL PRESIDENTE

Dott. Egidio Amoretti

