

## Allegato 1

### **AVVISO DI DISPONIBILITA' PER L'AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DOCENTI INSERITI NELL'ALBO FORMATORI della Fondazione I.T.S. Umbria Made in Italy – Innovazione, Tecnologia e Sviluppo**

#### DOMANDA DI INSERIMENTO

\_I\_ sottoscritt\_ \_\_\_\_\_ nat\_ il \_\_\_\_\_ a

\_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ in Via

\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_/\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_

#### **CHIEDE**

di essere inserito nell' ALBO FORMATORI della Fondazione I.T.S. Umbria  
nel/i seguente/i ruolo/i:

- A. Docenti e ricercatori universitari e titolari di dottorato di ricerca
- B. Docenti di scuola media superiore e tecnici di laboratorio
- C. Docenti, tecnici ed esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni

e per le seguenti Unità Formative (massimo 10)

#### **Competenze trasversali**

- Antincendio
- Comportamento organizzativo
- Contabilità d'impresa
- Elementi di diritto
- Elementi di economia
- Formazione art. 37 D.Lgs 81/08 - parte generale
- Formazione art. 37 D.Lgs 81/08 – parte specifica (rischi specifici)
- Gestione dei Progetti
- Gestione della qualità
- Informatica
- Inglese
- Matematica
- Organizzazione Aziendale
- Primo soccorso
- Statistica

#### **Unità formative specialistiche**

- 4.0 Technologies Applied

- Affidabilità e diagnostica
- Agenti microbici delle fermentazioni
- Ambiente e sostenibilità ambientale
- Analisi ambientali del ciclo di vita di un prodotto
- Analisi biofisiche
- Analisi Chimica qualitativa
- Analisi Chimica quantitativa
- Analisi Chimica strumentale
- Analisi microbiologiche
- Analisi sensoriale
- Antropologia dell'alimentazione
- Arti culinarie e valorizzazione delle produzioni tipiche regionali
- Aspetti critici della comunicazione interculturale
- Attuatori elettrici, pneumatici ed oleodinamici
- Autoimprenditorialità
- Autorizzazioni ambientali
- Big Data Management and Analytics
- Bilancio energetico ed energie rinnovabili
- Bim – il Cost Control in 5 D
- Bim – quantity take off e 4 D
- BIM: Il quadro normativo europeo e italiano
- BIM: Le tecniche di base
- Biologia
- Biomasse di recupero agro-industriale
- Biomasse di recupero dall'agricoltura
- Biomasse prodotte ad hoc
- Biosaggi
- Biotecnologie per la salute dell'uomo e dell'ambiente
- Caratterizzazione chimica, biochimica e chimico-fisica dei bio-based products
- Caratterizzazione dei materiali
- Carbon footprint
- Chimica
- Chimica e Biologia delle sostanze naturali e artificiali
- Chimica enologica
- Composizione delle biomasse
- Composizione e logistica dei rifiuti
- Connection security
- Contesto legislativo Europeo
- Contesto legislativo Nazionale
- Contesto legislativo regionale/locale
- Controllo di gestione e contabilità industriale
- Copertura dei rischi commerciali
- Copertura dei rischi di cambio
- CRM - Customer relationship management

- Cyber Security
- Data security
- Diagnostica dei Sistemi Automatici
- Diritto societario
- Ecodesign
- Economia agraria
- Economia ed organizzazione aziendale
- Economia internazionale e scenari mondiali
- Elaborazione dati e modelli chemiometrici
- Elementi di Agronomia
- Elementi di botanica
- Elementi di chimica, fisica e biologia
- Elementi di diritto ed economia politica
- Elementi di economia del turismo
- Elementi di enologia e viticoltura
- Elementi di ingegneria sismica
- Elettronica ed elettrotecnica
- Energy management
- Enologia
- Estimo
- Etichette ambientali
- Fisica tecnica
- Fitoiatria
- Fotogrammetria
- Geografia dei prodotti locali
- Gestione dei rifiuti e autorizzazioni ambientali
- Gestione del cantiere edile
- Gestione della commessa
- Gestione impianti e risparmio energetico
- Gestione impianti e risparmio energetico
- Gli accordi internazionali per il commercio
- Gli Incoterms
- Human security
- I Contratti di appalto
- Il modello digitale strutturale
- Il BIM e le nuove figure professionali
- Il BIM per la gestione della proprietà immobiliare privata
- Il BIM per la Pubblica Amministrazione
- Il Brand Made in Italy nel mondo
- Il controllo dell'avanzamento dei lavori
- Il flusso di lavoro nel BIM
- Il Marketing e la promozione sui mercati esteri
- Il marketing sui mercati esteri
- Il modello digitale architettonico

- Il posizionamento dell'Italia nei mercati mondiali
- Il posizionamento dell'Umbria sui mercati internazionali
- Il sistema Italia all'estero
- Il sistema turistico regionale
- Il turismo ecosostenibile
- Impianti
- Impianti industriali
- Industria 4.0
- Informatica avanzata
- Inglese per le relazioni professionali nel turismo
- Innovazione e Sharing Economy nel settore turistico
- Internet Technologies
- IOT
- La componentistica nel settore delle costruzioni
- La comunicazione aziendale
- La comunicazione interpersonale
- La fiscalità delle operazioni con l'estero
- La geografia del turismo
- La gestione del Food & Beverage
- La gestione della reception
- La gestione delle relazioni internazionali
- La gestione dell'House Keeping
- La gestione doganale
- La gestione doganale dei rapporti commerciali
- La gestione finanziaria delle transazioni commerciali - Pagamenti internazionali
- La promozione sui mercati esteri
- La tutela della proprietà intellettuale sui mercati esteri
- Laboratorio BIM
- Le istituzioni internazionali
- Le istituzioni italiane a supporto dell'export
- Le nuove forme di internazionalizzazione
- Lean production e Total Productive Maintenance
- Legislazione del turismo
- Life cycle analysis
- L'interoperabilità dei dati
- Logistica applicata
- Logistica internazionale
- Macchine automatiche e azionamenti
- Machine Learning
- Manifattura additiva
- Manutenzione
- Marketing territoriale e turistico
- Materiali da costruzione
- Materiali e prodotti sostenibili per uso alimentari

- Materie prime rinnovabili e principi di bioraffineria
- Meccanica
- Meccanica agraria
- Meccatronica applicata e casi di studio
- Microbiologia ambientale
- Microbiologia e biochimica
- Misure meccaniche ed elettroniche, sensoristica
- Monitoraggi ambientali
- Naviswork: concetti base
- Normative tecniche e di sicurezza e installazione e collaudo
- Nutrizione e dietetica
- Olivicoltura ed Elaiotecnica
- Organizational security
- Orticoltura e agricoltura sostenibile
- Packaging
- Panificazione
- Pasticceria
- Politiche agrarie
- Principali software BIM oriented
- Principi di bioeconomia ed economia circolare
- Principi di Termotecnica ed energetica
- Processi aziendali e gestione della qualità
- Processi Biochimici nelle fermentazioni
- Processi di riutilizzo dei rifiuti
- Processi fermentativi per la produzione di biomassa
- Processi per le trasformazioni delle biomasse
- Produzione di biogas e compostaggio
- Progettazione architettonica
- Progettazione ed organizzazione di eventi
- Progettazione industriale e CAD/CAM
- Progetti aziendali
- Programmazione dei sistemi di automazione industriale
- Programmazione dei sistemi di automazione industriale
- Programmazione e controllo della produzione alimentare
- Programmazione, controllo e gestione della produzione
- Raccolta ed elaborazione dati - GDPR
- Reti e infrastrutture IT
- Reti, bus di campo e sistemi elettronici
- Revenue e Yield Management per alberghi e strutture ricettive
- Robotica industriale
- Sales & Marketing
- Sicurezza alimentare
- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - rischio specifico
- Simulazione e sperimentazione in azienda

- Sistema e tecnologie della ristorazione
- Sistemi di certificazione ambientale e protocolli internazionali
- Sistemi di certificazioni evoluti
- Sistemi di controllo ed automazione industriale
- Sistemi di gestione della sicurezza (Ohsas 18001) e modelli organizzativi (D.L. 231)
- Sistemi di gestione integrato qualità e ambiente
- Software gestionali per le strutture ricettive
- Software security
- Specie arboree ed arbustive per uso erboristico
- Storia del turismo
- Storia dell'urbanistica-e del restauro
- Storia della cucina
- Storia dell'agricoltura e alimentazione
- Strumenti contrattuali per l'export
- Strumenti contrattuali per processi di internazionalizzazione
- Strumenti web 2.0 per la promozione sui mercati esteri
- System security
- Tecniche biotecnologiche
- Tecniche biotecnologiche per la microbiologia
- Tecniche costruttive
- Tecniche di banqueting e catering
- Tecniche di fermentazione
- Tecniche di indagine sui materiali
- Tecniche di negoziazione
- Tecniche di programmazione
- Tecnologia alimentare
- Tecnologia dei materiali
- Tecnologia di processo applicata alla produzione del cioccolato
- Tecnologia di processo applicata alla produzione della birra
- Tecnologie abilitanti 4.0 robotica
- Tecnologie di trattamento dei rifiuti
- Tecnologie e formulazione dei materiali plastici
- Tecnologie e macchine di lavorazione
- Termodinamica
- Topografia
- Tracciabilità di prodotto
- Trasformazione dei materiali
- Urbanistica
- Valorizzazione delle materie prime seconde (end of waste)
- Viticoltura
- Web communication e promozione digitale
- Web Marketing
- Web Technologies

## DICHIARA

secondo le modalità dell'autocertificazione di cui al Testo Unico D.P.R. 28.12.2000 n°445

- di godere dei diritti civili e politici nel paese di residenza;
- di non avere riportato condanne penali e/o non avere a proprio carico procedimenti penali in corso, tali da determinare situazioni di incompatibilità con eventuali incarichi da espletare;
- di possedere il seguente titolo di studio \_\_\_\_\_ conseguito nell'anno \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ con il punteggio di \_\_\_\_\_
- di possedere i requisiti tecnici indicati nel bando per ogni ruolo per il quale si candida.

**La Fondazione si riserva di accertare l'inesistenza sul territorio di cause di esclusione previste dalla normativa vigente.**

### ALLEGA

- fotocopia documento di identità;
- curriculum vitae datato e sottoscritto con le indicazioni richieste all'art. 8 del bando;
- scheda per i ruoli A, B, C (**Allegato 2** dell'Avviso)
- altro (specificare) \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

### **Consenso dell'interessato al trattamento dei propri dati personali**

*Il sottoscritto, ai sensi della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali (D.lgs. 196/2003 – Regolamento UE 679/2016), AUTORIZZA la Fondazione I.T.S. Umbria al trattamento dei dati personali forniti nel rispetto delle finalità, secondo le modalità e nei limiti previsti della legge medesima.*

Data \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_