



Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri

“Ferruccio Niccolini” - V O L T E R R A

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana: ISO004
Agenzia Formativa Certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001:2015

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra (PI) - tel. 0588.88506 fax. 0588.86626

<http://www.itcniccolini.it>

E-MAIL: info@itcniccolini.it

* * * * *

Prot. n.

Volterra

CONTRATTO FORMATIVO

TRA

L'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Ferruccio Niccolini” Agenzia formativa certificata ISO 9001:2015, certificato numero 23899/04/S, Ente certificatore: RINA, ACCREDITAMENTO REGIONE TOSCANA: decreto n°15209 del 28/09/2018 Codice accreditamento: IS0004 legalmente rappresentato dal Dirigente Scolastico Ester Balducci

E

__l__ sig. _____, iscritt__ al Corso **Assaggiatori olio d'oliva**

Con la sottoscrizione del presente documento, __l__ corsista s'impegna a partecipare al corso di formazione che si terrà nel periodo **6-10 maggio 2019** di complessive **40 ore**

Piano operativo, didattico, verifica, valutazione e certificazione

Il corso, riconosciuto dalla Regione Toscana, prevede n. **40** ore di attività in linea con la normativa regionale vigente.

Sono infatti previste **lezioni teoriche** di base del comparto: dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimico fisiche a norme legali.

Nella programmazione sono previste inoltre **prove selettive** per la verifica dei requisiti fisiologici previsti dall'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 16 sessioni di base (quattro difetti ripetuti 4 volte)

Sono infine programmate quattro **prove pratiche** atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dall'allegato XII del Regolamento.

Il corso è **valido ai fini dell'abilitazione per l'iscrizione nell'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini**. Rilascia un **attestato di idoneità fisiologica** all'assaggio ma è necessario aver frequentato almeno **l'85%** delle ore di lezione e aver **superato le prove selettive**.

L'attestato di idoneità fisiologica conterrà la dicitura “Corso realizzato secondo i criteri stabiliti dal Reg. CEE n.2568/1 e succ. mod come previsto dalla normativa per la

successiva iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extravergini.

Il corso è in fase di riconoscimento da parte della Regione Toscana

Le lezioni si svolgeranno in orario **_09:00 alle 18:00_** nel periodo dal **6 al 10 maggio 2019** presso la sede **ITGC Niccolini Via Guarnacci 6, Volterra.**

L'obbiettivo del corso è quello di far acquisire una **conoscenza specialistica** dell'olio di oliva a produttori olivicoli, titolari o operatori di frantoio, dipendenti o titolari di industrie di trasformazione o imprese commerciali del settore oleario, dipendenti o titolari di strutture ricettive e della ristorazione, agronomi e consulenti di aziende olivicole, appassionati al settore della degustazione dell'olio extravergine di oliva.

L'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini" Agenzia formativa Codice accreditamento: IS0004, che realizza questa iniziativa, si impegna a fornire un servizio di qualità mettendo in essere tutte le strategie didattiche necessarie al raggiungimento degli obiettivi del progetto.

Il processo formativo sarà improntato alla massima trasparenza a garanzia del miglior impiego possibile delle risorse economiche messe a disposizione dai corsisti partecipanti.

Il costo TOTALE a carico di ogni partecipante sarà di 350 euro IVA inclusa.

Nel costo sono inclusi il materiale necessario allo svolgimento del corso e la tessera associativa AS.C.O. E per il 2019 (valore 100 euro)

Si richiede di **anticipare** a mezzo bonifico bancario presso l'IBAN di seguito specificato o attraverso bollettino postale la quota di **250 euro** entro il **23/04/2019**

Conto corrente postale dell'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini" - Volterra:

IBAN: IT95V0637071221000000000004

Causale: Corso Assaggiatori olio d'oliva

oppure:

Bollettino postale sul C/C n°12232567 intestato a

ITCG Niccolini, Servizio Cassa

Via Guarnacci, 6

56048 Volterra

Causale: Corso Assaggiatori olio d'oliva

Il saldo (100 euro relativi alla tessera AS.CO. E) dovrà essere versato il primo giorno del corso (6 maggio) prima dell'inizio delle lezioni.

Nel caso in cui il corso non dovesse partire sarà interamente rimborsato l'anticipo di 250 euro versato al momento dell'iscrizione. In caso di recesso da parte dei partecipanti l'anticipo di 250 euro verrà rimborsato soltanto nel caso in cui il recesso venga comunicato almeno 15 giorni prima della data di inizio del corso.

Oltre 15 giorni e fino a 2 giorni prima del corso sarà rimborsato il 75 % dell'anticipo di 250 euro versato.

L'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini" Agenzia formativa Codice accreditamento: IS0004, che realizza questa iniziativa, si impegna a fornire un servizio di qualità mettendo in essere tutte le strategie didattiche necessarie al raggiungimento degli obiettivi del progetto.

Il processo formativo sarà improntato alla massima trasparenza a garanzia del miglior impiego possibile delle risorse economiche messe a disposizione dai corsisti partecipanti.

A disposizione di ogni corso sarà nominato in qualità di tutor interno la Sig.ra Elisa Pellegrini che sarà a disposizione dei corsisti per informazioni, orientamento e supporto didattico.

Impegni dei corsisti.

I corsista si impegna:

- a rispettare rigorosamente gli orari delle attività;
- a tenere un comportamento rispettoso nei riguardi di tutte le persone e le strutture con le quali verrà a contatto nelle sedi delle attività progettuali;
- a comunicare alla dirigenza con almeno 2 (due) giorni di anticipo la non partecipazione al corso al fine di avere il rimborso del 75% della quota di iscrizione, che sarà versata attraverso bonifico bancario.

A giudizio del tutor, sentito il parere del Dirigente Scolastico, per comportamenti ritenuti lesivi dell'immagine dell'Istituto e della riuscita complessiva dell'iniziativa, si potrà disporre l'esclusione del corsista dal progetto (fatti salvi i diritti di difesa dell'interessato).

Volterra, _____

I corsista

Il Direttore dell'Agenzia Formativa

Prof.ssa Ester Balducci

Informativa agli interessati ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016 "Regolamento Generale sulla protezione dei dati"

Ai sensi dell'articolo 13 del Reg. UE/679/2016 La informiamo che i suoi dati personali, che raccogliamo per le finalità previste dalla L.R. 32 del 26 luglio 2002 e sue successive modificazioni e dai Regolamenti Comunitari del Fondo Sociale Europeo, saranno trattati in modo lecito, corretto e trasparente.

A tal fine le facciamo presente che:

1. L'Agenzia Formativa ITCG Niccolini tratterà i suoi dati con modalità manuale e/o informatizzata; il loro conferimento è obbligatorio. Il loro mancato conferimento preclude la partecipazione alle attività.

2. I dati raccolti non saranno oggetto di comunicazione ad altri soggetti diversi dalla Regione Toscana-Giunta regionale (dati di contatto: P.zza duomo 10 - 50122 Firenze; (regionetoscana@postacert.toscana.it)) se non per obbligo di legge. La trasmissione dei dati alla Regione Toscana - Giunta regionale è necessaria per il rilascio dell'attestato di idoneità fisiologica. I dati riportati nella domanda d'iscrizione allegata al presente contratto saranno forniti alla Regione Toscana da personale autorizzato dell'Agenzia Formativa.

3. I Suoi dati saranno conservati anche presso gli uffici dell'ITCG Niccolini per il tempo necessario alla conclusione del procedimento stesso, saranno poi conservati agli atti in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

4. Lei ha il diritto di accedere ai dati personali che La riguardano, di chiederne la rettifica, la limitazione o la cancellazione se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Responsabile della protezione dei dati (urp_dpo@regione.toscana.it) ed all'ITCG Niccolini (info@itcniccolini.it).

5. Può inoltre proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, seguendo le indicazioni riportate sul sito dell'Autorità di controllo (<http://www.garanteprivacy.it/>)

Il /La sottoscritto/a
nato/a a il / / residente in
..... Via..... n.
.....

dichiara di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali ed acconsente che i dati anagrafici e tutti i dati sensibili del corsista siano trattati dall'Agenzia Formativa "ITCG Niccolini" secondo le modalità precedentemente indicate

Firma per presa visione del corsista

Data:
