



BANDO

per l'ammissione a frequentare il percorso formativo dal titolo:

CORSO OPERATORE ADDETTO ALLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE

Associazione F.O.C.S.

Sede legale ed operativa didattica :

Via Lungo Allaro, 2 89041 – Caulonia Marina (RC) - Calabria

Segreteria Didattica:

Tel. 0964 010093 - www.focs.cloud - info@focsformazione.it

Art. 1 - FINALITÀ DEL CORSO

Il presente avviso è finalizzato alla selezione di **n° 10 partecipanti per un percorso formativo gratuito in "Operatore addetto alle produzioni lattiero-casearie"**, finanziato con Fondi Otto per Mille della Chiesa Valdese. Il percorso formativo ha l'obiettivo di fornire competenze specialistiche nel settore della produzione lattiero-casearie, con particolare attenzione alla qualità, sostenibilità e valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari tipici. Qualora i candidati risultino idonei e ammessi, Associazione F.O.C.S. si riserva la possibilità di ammettere, come uditori, un massimo di 2 candidati aggiuntivi oltre ai 10 posti disponibili.

Art. 2 - FIGURA PROFESSIONALE E COMPETENZE

Il corso ha l'obiettivo di formare Operatori addetti alle produzioni lattiero-casearie, capaci di:

- Gestire le fasi di lavorazione del latte per la produzione di formaggi, yogurt e altri derivati;
- Garantire la conformità alle normative igienico-sanitarie;
- Progettare ed eseguire procedure finalizzate alla realizzazione di produzioni lattiero casearie di qualità organolettiche identitarie del territorio;
- Valorizzare i prodotti locali attraverso tecniche innovative e sostenibili;



Al termine del percorso l'operatore formato sarà in grado di progettare e realizzare prodotti lattiero caseari freschi, semistagionati e stagionati di qualità, che pongano la qualità e la tradizione dei prodotti come obiettivo principale delle produzioni. Inoltre, sarà capace di progettare e realizzare produzioni lattiero-casearie nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie, garantendo un ambiente di lavoro sicuro, con l'obiettivo di valorizzare le produzioni lattiero-casearie tipiche del territorio calabrese e dei loro paesi di origine.

□ Art. 3 - DURATA DEL CORSO E SUA ARTICOLAZIONE

La durata del corso è prevista a partire **da marzo 2025 e si concluderà entro luglio 2025**. Sono previste **120 ore di attività formativa**, con un impegno settimanale massimo di 20 ore. Il Piano Formativo, come da Allegato A al presente bando, è articolato in Moduli che afferiscono ad Unità di Apprendimento, erogate attraverso approcci teorici (Aula, Test e verifica del prodotto, Esercitazioni e Dimostrazioni) ed operativi (Laboratori con sopralluoghi, visite e incontri con i player del mercato locale e Stage), così articolate:

- **Lezioni in Aula:** 48 ore
- **Attività Laboratoriali specialistiche e in esterna:** 32 ore
- **Stage:** 30 ore
- **Test e verifica del prodotto:** 10 ore

Si precisa che i contenuti dei moduli esplicitati nell'allegato A sono perfettamente coerenti con le AdA della figura professionale di "Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari", prevista nel Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze, qui di seguito indicate:

- **ADA.02.03.02** - Produzione di formaggi freschi e molli
- **ADA.02.03.03** - Produzione di formaggi stagionati

Tutte le attività d'aula si svolgeranno in laboratori tecnologici appositamente attrezzati. Il percorso sarà arricchito da attività laboratoriali specialistiche, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche qualificanti. Sono previsti inoltre specifici stage formativi. **Si precisa che la frequenza è obbligatoria per almeno l'80% delle attività formative.**

Solo gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di formazione saranno ammessi alla verifica finale, al termine della quale **sarà rilasciato un attestato di frequenza e profitto, relativo all'acquisizione delle competenze previste nelle Aree di Attività (AdA) del corso.**

Il percorso in aula si terrà presso la sede formativa accreditata con la regione Calabria di Associazione F.O.C.S. sita in Caulonia Marina (RC) in via Lungo Allaro, 2. Il resto delle attività si svolgeranno sul territorio, presso strutture di produzione lattiero-casearie. Gli stage avranno luogo presso imprese lattiero-casearie del territorio.



□ Art. 4 – MODALITÀ DI ISCRIZIONE E REQUISITI DI AMMISSIONE

La partecipazione al corso è completamente GRATUITA poiché il percorso formativo è realizzato nell'ambito del progetto IUNGITERRE finanziato con i Fondi Otto per Mille della Chiesa Valdese, nell'ambito del bando straordinario per lo sviluppo delle aree interne (STAI). La domanda di iscrizione al corso è scaricabile dal sito <https://www.focs.cloud/> e dal sito <https://eurocoopcamini.com/> e deve essere corredata dai seguenti documenti:

- a) copia fronte-retro di un documento di identità e copia del codice fiscale;
- b) curriculum vitae et studiorum, in lingua italiana, in formato Europass (<https://europass.cedefop.europa.eu>) con indicazione condizione (occupato\libero professionista\non occupato) e professionalità, regolarmente datato, firmato e sottoscritto per attestare la correttezza dei dati riportati;
- c) copia del Diploma di Licenza della Scuola Media, o altro titolo superiore, o dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, redatta nelle forme di cui al DPR 445/2000, recante l'esatta denominazione del titolo di studio, la votazione conseguita, l'anno di conseguimento e l'Istituto scolastico in cui è stato conseguito;
- d) lettera motivazionale (massimo 5000 battute)
- e) altra documentazione necessaria per la valutazione ai fini della selezione (certificato di conoscenza della lingua italiana). Potrà essere autocertificato nella domanda ed esibito materialmente prima della prova di selezione.

Per quanto riguarda il possesso dei titoli di studio, l'autocertificazione rilasciata con la presente domanda è valida soltanto per titoli ed esami ottenuti o sostenuti in Italia. Per i titoli di studio conseguiti all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore del proprio titolo.

La domanda firmata in originale **dovrà essere inviata esclusivamente:**

- **tramite consegna a mano, in busta chiusa**, presso la sede amministrativa di Associazione F.O.C.S. via Lungo Allaro n. 2 , durante l'orario di apertura al pubblico (dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 12:00);
- **alternativamente, a mezzo pec** all'indirizzo di posta certificata ***focsformazione@pec.it***, utilizzando questa modalità i documenti dovranno essere scansionati e inviati come allegati al messaggio di posta elettronica.

La domanda indirizzata a Associazione F.O.C.S. **dovrà riportare la dicitura "Candidatura per il CORSO DI OPERATORE ADDETTO ALLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE"**



La domanda dovrà pervenire inderogabilmente **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 24/03/2025**, facendo fede la data e l'ora di invio tramite pec o la data e ora di consegna a mano. **Le domande pervenute dopo tale termine e/o prive dei documenti richiesti non saranno ammesse alla selezione per l'iscrizione al corso.**

□ Art. 5 - SELEZIONE E GRADUATORIA AMMESSI

Possono partecipare alla selezione solo destinatari che si trovano in una delle seguenti condizioni:

- Residenti nei Comuni di Camini o di Cinquefrondi e/o nella Provincia di Reggio Calabria di nazionalità italiana con un'età compresa fra i 18 ed i 35 anni (per un massimo di 6 candidati ammessi al percorso formativo);
- Residenti nei Comuni di Camini o di Cinquefrondi e/o nella Provincia di Reggio Calabria di nazionalità extracomunitaria che siano in possesso di un permesso di soggiorno asilo politico o richiedente asilo (per un massimo di 4 candidati ammessi al percorso formativo).

I destinatari devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Se cittadini italiani:

- essere residenti a Camini o Cinquefrondi o comunque nella Provincia di Reggio Calabria alla data dell'attivazione del corso;
- essere in possesso di diploma di istruzione secondaria di primo grado.

Se cittadini extracomunitari:

- essere residenti a Camini o Cinquefrondi o comunque nella Provincia di Reggio Calabria alla data dell'attivazione del corso;
- conoscenza della lingua italiana A2 (con certificazione o verificata con test di ingresso)
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno; il permesso di soggiorno deve avere come motivo asilo politico o richiedente asilo.

Costituisce criterio di selezione in ingresso al corso di formazione l'accertamento di:

- a) Sarà data priorità ai residenti nei Comuni di Camini e di Cinquefrondi;
- b) Esperienza in ambito agricolo, zootecnico o agroalimentare;
- c) Esperienza in mansioni legate alla trasformazione, lavorazione e vendita di prodotti;
- d) Possesso di titoli in ambito agricolo, alimentare o agroindustriale;
- e) Esperienze di lavoro in comunità;
- f) Motivazione e interesse per il settore agroalimentare e la valorizzazione del territorio;



- g) Se cittadini stranieri il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione.

I partecipanti saranno ammessi al percorso formativo a seguito di un'analisi documentale che evidenzia la loro idoneità in base ai requisiti minimi previsti dal presente bando.

Qualora il numero di domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti sarà attivata la procedura di selezione. In tal caso i singoli partecipanti saranno informati tramite e-mail. L'elenco degli ammessi alle prove di selezione e le relative date di convocazione saranno pubblicati esclusivamente sul sito web di Associazione F.O.C.S. (www.focs.cloud).

I candidati dovranno presentarsi per le prove di selezione, presso la sede di Associazione F.O.C.S. via Lungo Allaro n. 2 Caulonia Marina (RC) nell'ora e nella data indicata nella convocazione, muniti di documento di riconoscimento in corso di validità. Nel giorno di convocazione si svolgerà per tutti i candidati presenti l'iter di selezione che sarà determinato in base alla data di arrivo delle domande. La mancata presentazione alla convocazione sarà considerata come rinuncia.

La selezione avverrà per Titoli e Prova di Esame.

✓ **Titoli** (max 40 punti).

Saranno valutati:

- Attinenza di formazione specialistica al corso: fino a max 5 punti
- votazione riportata all'esame di Licenza Media o titolo superiore: fino a max 5 punti
- Attestazioni professionali di attività specifica nel settore: fino a max 15 punti
- Attestazioni livello conoscenza di lingue straniere: fino a max 15 punti.

✓ **Prove di esame** (max 60 punti).

- Colloquio motivazionale e conoscenze generali di settore: max 60 punti

Il colloquio orale consentirà la valutazione del candidato/a in merito alle capacità di apprendimento e adattamento, abilità comunicative, collaborazione e gestione di situazioni pratiche e operative.

Saranno considerati idonei i candidati che conseguiranno un punteggio complessivo di almeno 60/100.



La Commissione selezionatrice sarà composta da tre membri nominati dai soggetti attuatori: 1 nominato da Associazione F.O.C.S, 1 nominato da Eurocoop Servizi Società Cooperativa e 1 nominato dalla Federazione delle Chiese Evangeliche Italiane. Associazione F.O.C.S. si riserva la facoltà di riaprire i termini del bando e di organizzare una seconda prova di selezione, i cui tempi saranno stabiliti successivamente.

Nella formulazione delle graduatorie finali, in caso di parità di punteggio, sarà data priorità al candidato più giovane e/o con permesso di soggiorno. In caso di rinuncia da parte di un candidato ammesso al corso, si procederà con lo scorrimento della graduatoria degli idonei non ammessi.

□ **Art.6 - DOCENTI E PARTENARIATO ATTIVATO**

Il percorso sarà svolto con il supporto di docenti qualificati, con esperienza specifica nel settore, provenienti sia dal mondo delle professioni che dalla formazione tecnica e professionale.

Art.7 - VERIFICHE E RILASCIO TITOLO FINALE

Il sistema di valutazione del processo formativo si basa sulla valutazione in termini di qualità ed efficacia del percorso e sulla spendibilità delle competenze acquisite nel mondo del lavoro, prevedendo, al termine di ogni modulo, una prova di verifica per l'accertamento delle competenze. Il sistema di valutazione degli apprendimenti sarà inoltre supportato da un follow up finale, organizzato a distanza di almeno 6/9 mesi dalla chiusura dei lavori al fine di effettuare un'analisi dei risultati e di valutare l'impatto che l'intervento formativo ha avuto in termini di spendibilità delle competenze, inserimento lavorativo dei beneficiari nel mondo del lavoro.

Al termine del corso gli studenti che avranno frequentato un numero di ore pari ad almeno l'80% del monte ore, e che avranno superato con profitto gli esami finali secondo le modalità stabilite da Associazione F.O.C.S., conseguiranno un attestato di frequenza e profitto attestante l'acquisizione delle competenze relative alle due Aree di Attività (AdA) legate al profilo professionale di "*Addetto alle produzioni lattiero-casearie*", di cui al Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze della Regione Calabria.

□ **Art.8 - ESCLUSIONI**

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo bando. **I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.**



□ Art.9 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati da Associazione F.O.C.S. per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D.Lgs. n. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei da Associazione F.O.C.S. in conformità alle disposizioni contenute nella predetta legge ed esclusivamente per la gestione della procedura comparativa di cui al presente avviso e di tutte le attività successive all'eventuale prosecuzione del rapporto.

I dati personali quali nome, cognome, luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web di Associazione F.O.C.S.

□ Art.10 - RISERVE

Associazione F.O.C.S. si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

□ Art.11 - ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente bando è pubblicato sul sito ufficiale di Associazione F.O.C.S.

Per ulteriori informazioni, contattare:

Telefono: 0964.010093 - email: info@focsformazione.it

Caulonia M.na 10/03/2025

Il Legale Rappresentante Associazione F.O.C.S




ALLEGATO C – PIANO DIDATTICO**CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE ADDETTO ALLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE**

	Moduli formativi	Durata in ore	Modalità formativa
1	<ul style="list-style-type: none">• Accoglienza e presentazione del corso e fondamentali di caseificazione<ul style="list-style-type: none">› <i>Dalla mungitura del latte, alla vendita del formaggio: Norme igienico – sanitarie;</i>› <i>Tecnica casearia e manuale HACCP</i>	8	AULA – lezione frontale
2	<ul style="list-style-type: none">• Lavorare in sicurezza: normativa, procedure, DPI in ambito caseario	8	AULA – lezione frontale
3	<ul style="list-style-type: none">• Igiene e pulizia degli ambienti di lavoro: principali attrezzature, impianti, procedure di igiene, sanificazione in ambito caseario	8	LABORATORIO – presso Caseificio
4	<ul style="list-style-type: none">• Principali tecniche casearie: produzione di yogurt, panna e burro	8	AULA – lezione frontale
5	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione in laboratorio per la produzione di yogurt, panna e burro	8	LABORATORIO – presso Caseificio
6	<ul style="list-style-type: none">• Normativa di igiene, sicurezza e qualità relative alla produzione e commercializzazione di panna, burro e yogurt.<ul style="list-style-type: none">› <i>Caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali dei prodotti;</i>› <i>Caratteristiche, attitudini ed esigenze ambientali e nutrizionali dei microrganismi interessati;</i>› <i>Il ciclo di produzione dei lattici fermentati e dei derivati del latte e del siero</i>	8	AULA – lezione frontale
7	<ul style="list-style-type: none">• Produrre formaggi a pasta filata: Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione;<ul style="list-style-type: none">› <i>Gestire il processo di stagionatura predisponendo e controllando parametri ambientali e attrezzature;</i>› <i>Gestire le fasi di conservazione e stagionatura;</i>› <i>Monitorare le fasi della caseificazione effettuando eventuali interventi correttivi</i>	8	AULA – lezione frontale
8	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione in laboratorio per la produzione di formaggi a pasta filata	8	LABORATORIO – presso Caseificio
9	<ul style="list-style-type: none">• Produrre formaggi a pasta cotta e semicotta: Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari (pastorizzazione, scrematura, filatura, messa in forma, ecc.), procedure di monitoraggio e controllo delle fermentazioni, interventi correttivi	8	AULA – lezione frontale
10	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione in laboratorio per la produzione di formaggi a pasta cotta e semicotta	8	LABORATORIO – presso Caseificio
11	<ul style="list-style-type: none">• Stage formativo presso caseifici: esercitazioni nella produzione di tutti i derivati lattiero caseari	30	Stage formativi presso caseifici del territorio
12	<ul style="list-style-type: none">• Test e valutazione finale di conoscenze e competenze acquisite	10	Test teorici e Test operativi



Comune di _____ C.A.P. _____ Prov. _____

➤ **Di trovarsi in una delle seguenti condizioni occupazionali (barrare l'opzione di interesse):**

<input type="checkbox"/> Disoccupati/inoccupati residenti nella Provincia di Reggio Calabria di nazionalità italiana	<input type="checkbox"/> Disoccupati/inoccupati residenti nella Provincia di Reggio Calabria di nazionalità straniera che siano in possesso di un permesso di soggiorno richiedente asilo politico o qualsiasi permesso di soggiorno
--	--

➤ **Inoltre, dichiara di possedere i seguenti requisiti (barrare l'opzione di interesse):**

<input type="checkbox"/> essere residenti in Calabria alla data dell'attivazione del corso <input type="checkbox"/> essere in possesso di diploma di istruzione secondaria di primo grado <input type="checkbox"/> essere in possesso di titoli e/o esperienza in ambito agricolo, alimentare o agroindustriale	<input type="checkbox"/> se cittadini stranieri: conoscenza della lingua italiana almeno al livello _____ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (da dimostrare mediante attestazione di valore equivalente o attraverso prove valutative in sede di selezione) <input type="checkbox"/> se cittadini extracomunitari: possesso di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno
---	---

➤ **Di essere in possesso del/dei seguente/i titolo/i di studio:**

Descrizione del Titolo	Voto conseguito	Anno	Istituto/Università (Denominazione e località)	Punteggio a cura della commissione
Diploma di istruzione secondaria di 1° grado				
Diploma di istruzione secondaria di 2° grado				
Laurea triennale				
Laurea specialistica e/o magistrale				

➤ **Di essere in possesso del/dei seguente/i titolo/i professionali di attività specifica nel settore:**

Elencare qualsiasi Esperienza in ambito agricolo, zootecnico o agroalimentare e/o Titoli in ambito agricolo, alimentare o agroindustriale	Punteggio a cura della commissione
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	



➤ **di aver preso visione del Bando del Corso di “TECNICO DELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE”**

Il/la sottoscritto/a allega alla presente domanda:

1. Fotocopia del proprio documento di identità perfettamente leggibile e in corso di validità;
2. Autocertificazione (Allegato B) del titolo di studio posseduto;
3. Eventuale attestazione di conoscenza della lingua italiana almeno a livello _____ del Quadro Comune di Riferimento per le Lingue (per i cittadini stranieri);
4. Permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione dell'attesa di rinnovo (presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno (per i cittadini extracomunitari));
5. Curriculum Vitae e ogni altro titolo ritenuto utile ai fini della valutazione.

Il/La sottoscritto/a _____ esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti possano essere trattati, nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003, per gli adempimenti connessi al presente procedimento.

_____ li, _____

_____ firma dell'interessato (per esteso e leggibile)

Informativa Sintetica Privacy ai sensi del regolamento europeo 679/2016

Ai sensi del regolamento europeo 679/2016 ed in particolare gli articoli 7, 13, 15, 16, 17, 18 si comunica che i dati raccolti saranno gestiti ai sensi della norma in epigrafe e che il titolare del trattamento è Associazione F.O.C.S. Formazione&Orientamento nella persona di Pierfrancesco Multari, Legale Rappresentante, reperibile al seguente indirizzo email focsformazione@gmail.com, i dati saranno usati solo per la finalità di partecipazione al percorso formativo prescelto, non saranno trasferiti e resteranno a disposizione dell'interessato fino al termine dell'iniziativa.

I dati conferiti sono indispensabili per l'esecuzione delle misure precontrattuali ed alla successiva esecuzione del contratto (art. 6 lett. b) e l'interessato ha diritto ad accedere ai dati, alla rettifica e cancellazione ed alla ulteriore limitazione d'uso, nonché il diritto alla revoca del consenso e di proporre reclamo all'autorità di controllo per il tramite del titolare del trattamento Dati indicato in precedenza. In caso di rifiuto al trattamento non sarà possibile per l'interessato partecipare all'iniziativa. Non vi sono trattamenti automatizzati del dato con logiche di profilatura dell'utente. L'interessato dichiara di avere preso visione dell'informativa estesa ex art. 13 Reg. UE 679/2016 e di esprimere il consenso al trattamento dei dati per ogni finalità utile e necessaria alla partecipazione ed al compimento del corso formativo in questione rispetto a quelli di cui art. 6 lett. b del Reg. Ue 679/16.

Per accettazione:

..... li

ALLEGATO B

Dichiarazione sostitutiva di certificazioni

Rilasciata ai sensi dell'Art. 46, D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445

Il/la sottoscritto/a (cognome – nome) _____

nato/a a _____ (____) il ____/____/____,

C.F. _____

residente in _____ (____) CAP _____,

Via _____, n. _____

con domicilio (**se diverso dalla residenza**) in _____ (____) CAP _____,

Via _____, n. _____,

a conoscenza di quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, sulla responsabilità penale cui può andare incontro in caso di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti del citato D.P.R. n. 445/2000 e sotto la propria personale responsabilità,

D I C H I A R A

- di essere in possesso del seguente titolo di studio:

conseguito il ____/____/____, con la votazione di _____ presso l'Istituto

- di essere in possesso di eventuali altri titoli/attestati/certificazioni:

- Dichiaro altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 Regolamento (UE) 2016/679 (Codice in materia di protezione dei dati personali), che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il dichiarante

Data _____

Firma _____