



AVVISO n° 1/2026 - Programma Operativo Complementare 2014/2020

OBIETTIVO

"Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale."



Consorzio Universitario Euro Mediterraneo

Sede legale Via Federico Cesi n. 44 - Roma

Sede operativa Via Ausonia n. 122 – Palermo

Tel. 380.7623475 – 091.2710715

segreteria@cuem.it

Corso CS4427 – ED15877

Area Professionale/Sotto-area Professionale

AGRO-ALIMENTARE

Produzioni alimentari

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

Titolo denominazione del corso	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Prerequisiti di ingresso	DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO (Licenza media)
Titolo conseguito	QUALIFICA 3 EQF
Sede del corso (comune)	Palermo (PA)



Stage in impresa	SI
Durata	654 ore, delle quali 240 di stage
N° destinatari ammissibili (allievi)	15
Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare 2014/2020	

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Descrizione delle finalità dell'intervento, con riferimento a quanto descritto nel progetto approvato ex Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare 2014/2020

Il **Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)** è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Titolo conseguito: **Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)**

Sede di svolgimento: **Palermo (PA), Via Ausonia n. 122**

Numero di partecipanti: **15**

Data prevista di avvio del corso: **18 maggio 2026**

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso le persone non occupate, pertanto disoccupate, inoccupate e inattive che, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- diploma di scuola secondaria di 1° GRADO (Licenza media)
- essere maggiorenni in età lavorativa o minorenni con assolto il previsto obbligo formativo assolto

Non sono inclusi, tra i destinatari dell'Avviso, gli occupati.

In caso di cittadini non comunitari è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità. I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.



Si precisa che un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Moduli	Ore Aula
Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6
Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6
Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	6
Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6
Intolleranze alimentari e allergeni	6
Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	6
Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	6
Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	6
Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6
Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	6
Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	6
Strumentazioni di misurazione delle temperatura	6
Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	6
Normative di igiene e sicurezza alimentare	6
Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	6
Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6
Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6
Metodi di pulizia e sanificazione	6
Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6
Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;	18
Standard di qualità dei prodotti alimentari;	12
Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	66



Moduli	Ore Aula
Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	6
Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	6
Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6
Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	12
Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	12
Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	60
Tecniche e metodi di impiattamento	12
Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	6
Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	6
Moduli formativi relativi alle competenze trasversali obbligatorie	54
Stage formativo aziendale	240
Totale complessivo in ore	654

Ore stage previste: **240**

Durata complessiva del corso: **654**

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello, riportato in calce al presente bando.

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- **copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;**
- **copia del codice fiscale;**
- **Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;**
- **copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;**
- **curriculum vitae in formato europeo sottoscritto.**

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede del **CUEM in Via Ausonia n. 122 a Palermo (PA)** entro il termine improrogabile del giorno **14/04/2026 alle ore 18.00**.



Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 30% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

MODALITÀ DI SELEZIONE

I posti disponibili sono 15. Nel caso che il numero delle iscrizioni sia superiore, si procederà alla selezione che avverrà mediante la somministrazione di un test a risposta multipla e colloquio attitudinale.

A parità di idoneità alla frequenza verranno valutati, in ordine decrescente:

1. maggiore anzianità di disoccupazione
2. anzianità anagrafica
3. genere, con prevalenza per quello femminile

Luogo, data e ora della eventuale selezione verranno comunicati agli iscritti con messaggio personalizzato.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi che superino tale limite saranno esclusi d'ufficio.

I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente. Di conseguenza, se un destinatario risulta iscritto a un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente.

INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a 0,90 euro per ora di frequenza accertata, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame.

CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la QUALIFICA di **Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)**, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26/05/2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

CUEM s.c.a.r.l.

Indirizzo: Via Ausonia n. 122 Palermo (PA)

Telefono: 380.7623475 - 091 2710715

Email: segreteria@cuem.it



Regione Siciliana



VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 14.1 dell'Avviso 1/2026, nonché della normativa vigente.

Il presente bando di selezione viene inviato al Dipartimento Formazione Professionale – Servizio 4 (per la pubblicazione presso il sito istituzionale della Regione Siciliana), nonché al CPI di Palermo e pubblicato sul sito del CUEM all'indirizzo <https://www.cuem.it>

Palermo, 02/04/2026

Il Legale rappresentante



Programma Operativo Complementare POC 2014 – 2020 (Delibera CIPESS n. 34/2025 del 23/07/2025)

Dipartimento Formazione Professionale

Asse: 5 POC– Rafforzare il capitale umano, promozione dell'occupazione e dell'inclusione sociale

Obiettivo specifico: 5.1 POC – Istruzione, formazione e competenze (...)

Priorità 2 FSE+ 2021-2027 - 2 - "ISTRUZIONE E FORMAZIONE"

Obiettivo specifico "Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale." (ESO 4.7)

Codice settore intervento - 151. Sostegno all'istruzione degli adulti (infrastrutture escluse)

Azione FSE+ 2021-2027 - - "Formazione permanente"

DOMANDA DI ISCRIZIONE

A cura del Soggetto Attuatore Ammesso inizio Non ammesso inizio Ammesso dopo l'inizio

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020

Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)

BENEFICIARIO: CUEM S.C.A.R.L.

CORSO: Pizzaiolo

ID progetto 323 - CS4427 ED15877

Graduatoria D.D.G. n..... del

CIP

CUP

DOMANDA DI ISCRIZIONE AGLI INTERVENTI

La presente scheda dovrà essere compilata in ogni sua parte

La/il sottoscritta/o _____
cognome e nome della/del richiedente

- sesso F M

- nata/o a _____ (provincia _____) il ___/___/___

Comune o Stato estero di nascita *sigla*

- residente a _____ (provincia _____)
Comune di residenza *CAP* *sigla*

via/piazza _____ n. _____

- domiciliata/o a _____ (provincia _____)
se il domicilio è diverso dalla residenza *CAP* *sigla*

via/piazza _____ n. _____

- codice fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- cittadinanza _____ seconda cittadinanza _____

- telefono _____ / _____ _____ / _____

- indirizzo di posta elettronica / posta elettronica certificata (PEC) _____

ai sensi degli articoli 46 e 47 del 28/12/2000, n°445 e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la sua personale responsabilità (artt. 48-76 d.p.r.) nonché della decadenza dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità di taluna delle dichiarazioni rese (art. 75 d.p.r. 28/12/2000 n° 445)

DICHIARA

- di essere iscritta/o al Centro per l'impiego SI NO

in caso affermativo, di essere iscritta/o al Centro per l'impiego di _____
dal (gg/mm/aaaa) _____

- di essere in possesso del seguente titolo di studio:

- 00 Nessun titolo
- 01 Licenza elementare/attestato di valutazione finale
- 02 Licenza media/avviamento professionale
- 03 Titolo di istruzione secondaria di II grado (scolastica o formazione professionale) che non permette l'accesso all'università: Qualifica di istituto professionale, Licenza di maestro d'arte, Abilitazione all'insegnamento nella scuola materna, Attestato di qualifica professionale e Diploma professionale di Tecnico (I e FP), Qualifica professionale regionale di I livello (post-obbligo, durata => 2 anni)
- 04 Diploma di istruzione secondaria di II grado che permette l'accesso all'università
- 05 Qualifica professionale regionale/provinciale post diploma, Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), Diploma universitario o di scuola diretta a fini speciali (vecchio ordinamento)
- 06 Diploma di tecnico superiore (IFTS)
- 07 Laurea di primo livello (triennale), Diploma universitario, Diploma accademico di I livello (AFAM)
- 08 Laurea magistrale/specialistica di II livello, Diploma di laurea del vecchio ordinamento (4-6 anni), Diploma accademico di II livello (AFAM o di Conservatorio, Accademia di Belle Arti, Accademia d'arte drammatica o di danza, ISIAE vecchio ordinamento)
- 09 Titolo di dottore di ricerca

- di essere nella/e seguente/i situazione/i (è possibile barrare una o più caselle):

- | | | |
|-----------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> 01 | Appartenente a famiglia i cui componenti sono <u>senza lavoro e senza figli a carico</u> | Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e in cui non vi sono figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore. |
| <input type="checkbox"/> 02 | Appartenente a famiglia i cui componenti sono <u>senza lavoro e con figli a carico</u> | Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e sono presenti figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore. |
| <input type="checkbox"/> 03 | Genitore <u>solo, senza lavoro e con figli a carico</u> (senza altri componenti adulti nel nucleo) | Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne disoccupato o inattivo e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore. |
| <input type="checkbox"/> 04 | Genitore <u>solo, lavoratore e con figli a carico</u> (senza altri componenti adulti nel nucleo) | Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne occupato e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore. |
| <input type="checkbox"/> 05 | Persona <u>proveniente da zone rurali</u> | |
| <input type="checkbox"/> 06 | Senza <u>dimora o colpito da esclusione abitativa</u> | Persona che vive in una delle seguenti quattro condizioni:
1. Senzatetto (persone che vivono dove capita o in alloggi di emergenza)
2. Esclusione abitativa (persone che vivono in alloggi per i senzatetto, nei rifugi delle donne, in alloggi per gli immigrati, persone che sono state dimesse dagli istituti e persone che beneficiano di un sostegno di lungo periodo perché senzatetto)
3. Alloggio insicuro (persone che vivono in situazioni di locazioni a rischio, sotto la minaccia di sfratto o di violenza)
4. Abitazione inadeguata (persone che vivono in alloggi non idonei, abitazioni non convenzionali, ad esempio in roulotte senza un adeguato accesso ai servizi pubblici come l'acqua, l'elettricità, il gas o in situazioni di estremo sovraffollamento) |
| <input type="checkbox"/> 07 | Nessuna delle situazioni precedenti | |

- di essere nella seguente condizione sul mercato del lavoro:

- | | |
|-----------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 01 | In cerca di prima occupazione |
| <input type="checkbox"/> 02 | Occupato (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in C.I.G.) |
| <input type="checkbox"/> 03 | Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione (o iscritto alle liste di mobilità) |
| <input type="checkbox"/> 04 | Studente |
| <input type="checkbox"/> 05 | Inattivo diverso da studente (casalinga/o, ritirata/o dal lavoro, inabile al lavoro, in servizio di leva o servizio civile, in altra condizione) |

Caso “In cerca di prima occupazione” o “Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione”

Di essere alla ricerca di lavoro da (durata):

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 01 | Fino a 6 mesi (< = 6) |
| <input type="checkbox"/> 02 | Da 6 mesi a 12 mesi (< = 12 mesi) |
| <input type="checkbox"/> 03 | Da 12 mesi e oltre (>12) |
| <input type="checkbox"/> 04 | Non disponibile |

Condizione di vulnerabilità

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 2021/1057 l'Amministrazione richiede ai partecipanti degli interventi FSE+ alcune informazioni in merito alla loro condizione di vulnerabilità ai fini dell'adempimento degli obblighi di monitoraggio e valutazione. **In questo caso i dati raccolti saranno resi pubblici solo in forma anonima e aggregata.** Secondo quanto previsto dal Reg.to (UE) 2016/679 all'art.9 in quanto i dati riportati comprendono una categoria speciale di dati personali.

Negli altri casi il conferimento **ha natura facoltativa**, ma qualora non si intendano fornire tali informazioni è necessario compilare e firmare la dichiarazione riportata nel box di seguito:

DA COMPILARSI SOLO NEI CASI DI CONFERIMENTO FACOLTATIVO DEI DATI QUALORA IL RICHIEDENTE NON INTENDA FORNIRE LE INFORMAZIONI SULLA CONDIZIONE DI VULNERABILITA'.

La/Il sottoscritta/o non intende fornire all'Amministrazione della Regione Siciliana le informazioni relative alla condizione di vulnerabilità così come previste di seguito nella Domanda di iscrizione agli interventi nell'ambito del PR Sicilia FSE+ 2021-2027.

La/il richiedente si trova nella/e seguente/i condizione/i di vulnerabilità (è possibile barrare una o più caselle):

- | | | |
|--------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> | 01 Persona disabile | Persona riconosciuta come disabile secondo la normativa settoriale |
| <input type="checkbox"/> | 02 Migrante o persona di origine straniera | Persona che si trova in una delle seguenti condizioni:
1. Persona con cittadinanza non italiana che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi), o
2. Persona nata all'estero e che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi) indipendentemente dal fatto che abbia acquisito o meno la cittadinanza italiana, o
3. Persona con cittadinanza italiana che risiede in Italia i cui genitori sono entrambi nati all'estero |
| <input type="checkbox"/> | 03 Appartenente a minoranze (comprese le comunità emarginate come i Rom) | Persona appartenente ad una minoranza linguistica o etnica, compresi i ROM |
| <input type="checkbox"/> | 04 Persona inquadrabile nei fenomeni di nuova povertà (leggi di settore) | |
| <input type="checkbox"/> | 05 Tossicodipendente/ex tossicodipendente | |
| | 06 Detenuto/ex detenuto | |
| | 07 Vittima di violenza, di tratta e grave sfruttamento | |
| <input type="checkbox"/> | 08 Altro tipo di vulnerabilità | Ad esempio studenti con Bisogni Educativi Speciali, alcolisti/ex alcolisti, altri soggetti presi in carico dai servizi sociali, ecc. |
| <input type="checkbox"/> | 09 Nessuna condizione di vulnerabilità | |

Collaborazione nella rilevazione dei risultati ottenuti a seguito della partecipazione all'intervento

Al fine di poter valutare i risultati degli interventi realizzati nell'ambito del Programma Regionale FSE+, così come previsto dai regolamenti europei in materia di FSE+, l'Amministrazione potrebbe avere la necessità di conoscere alcune informazioni in merito alla Sua condizione sul mercato del lavoro successivamente alla conclusione dell'intervento. Con la sottoscrizione della presente domanda il richiedente si impegna a collaborare con l'Amministrazione fornendo le informazioni eventualmente richieste mediante questionari da compilare on line o interviste telefoniche.

La/il sottoscritta/o dichiara infine di essere a conoscenza, come richiesto dal Bando di ammissione, che l'accettazione della presente domanda è subordinata all'effettuazione del corso e al raggiungimento del numero di allievi previsto o, in caso di soprannumero, di essere oggetto di una selezione.

_____ *luogo*

_____ *data*

_____ *firma del/la richiedente*

Per i minori di 18 anni firma del genitore o di chi ne esercita la patria potestà

Informativa ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", art. 13:

- i dati forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla partecipazione all'intervento in argomento, per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché per la realizzazione di valutazioni e indagini statistiche sui destinatari degli interventi FSE+;
- il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e/o informatico;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale;
- i dati non saranno comunicati ad altri soggetti, che non siano quelli istituzionali previsti dalla normativa di settore né saranno oggetto di diffusione a scopi pubblicitari o con altre finalità diverse dalle elaborazioni previste dalla normativa;
- i dati raccolti potranno essere resi pubblici in forma anonima e aggregata;
- titolare del trattamento è la Regione Siciliana
- responsabile del trattamento è il dirigente del Dipartimento che si avvale di propri incaricati;
- in ogni momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

La/il sottoscritta/o, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, e consapevole, in particolare, che il trattamento riguarderà anche dati "sensibili" di cui all'art. 4 comma 1 lett. d), nonché art. 26 del D.lgs. n. 196/2003, vale a dire i dati "idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale":

o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, - presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la comunicazione dei dati ai soggetti indicati nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la comunicazione dei dati sensibili dell'interessato)

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la diffusione dei dati nell'ambito indicato nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la diffusione dei dati sensibili diversi da quelli idonei a rivelare lo stato di salute dell'interessato; questi ultimi, infatti, non possono essere diffusi).

Firma leggibile

Riservato al Beneficiario

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 2000 la presente dichiarazione è stata:

sottoscritta, previa identificazione del dichiarante, in presenza del dipendente addetto

.....

sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

Num. protocollo della domanda: _____ Data protocollo _____