

ITS ACADEMY DELLA PUGLIA PER IL TURISMO, I BENI LE ATTIVITÀ CULTURALI ED ARTISTICHE (ITST ACADEMY)

AVVISO

INDAGINE ESPLORATIVA PER L'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE FINALIZZATA ALLA INTEGRAZIONE DELLA SHORT LIST FORMATORI

PERCORSI DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS

2024 – 2026

INDICE

1. Premessa 3
2. Oggetto e finalità 3
3. Requisiti di ammissione 6
5. Modalità di presentazione della manifestazione di interesse 7
6. Integrazione della Short List Formatori 8
7. Trattamento dei dati personali e pubblicità 8
8. Informazioni 8

1. Premessa

La Fondazione ITS Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche in breve ITS Academy IOTA Sviluppo, con sede legale a Lecce in via Nicola Cataldi 48/A, Organismo di Diritto Pubblico costituito ai sensi del DPCM del 25/01/2008 e del Decreto Interministeriale del 07/02/2013, iscritta al n° 37 del registro delle persone giuridiche della Prefettura di Lecce, opera a livello Regionale nell'area delle "Tecnologie per i Beni e le Attività Artistiche e Culturali e per il Turismo";

Visti:

1) il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito 26.05.2023, n. 96 di riparto delle risorse per il potenziamento dell'offerta degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" nell'ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU;
2) lo specifico programma in cui è impegnato l'ITS Academy della Puglia per il Turismo, i Beni le Attività Culturali ed Artistiche" denominato "ITS Academy Turismo Puglia 5.0 Sistema Integrato Professionalizzante di Rete per lo sviluppo sostenibile delle Economie dei Turismi e delle Attività Artistiche e culturali - M4C1I1.5 - 2023 - 1242 - P - 28054" e finalizzato al potenziamento della propria offerta formativa;
3) il contratto di finanziamento, prot. n° 146198 del 20.12.2023 di regolamentazione dei rapporti con il MIM, per l'attuazione, la gestione ed il controllo del suddetto progetto "ITS Academy Turismo Puglia 5.0 - Sistema Integrato Professionalizzante di Rete per lo sviluppo sostenibile delle Economie dei Turismi e delle Attività Artistiche e Culturali", CUP: C34D23000800006

2. Oggetto e finalità

L'ITS Academy, in coerenza con quanto previsto in premessa e con le iniziative connesse all'attuazione del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) – Next Generation EU e agli interventi di sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria ITS, intende procede all'individuazione di docenti da integrare nella Short List formatori della Fondazione ITS IOTA Sviluppo.

All'interno della Short List docenti/formatori saranno inseriti i nominativi dei docenti che ne faranno richiesta e che l'ITS Academy potrà impegnare attraverso incarichi professionali, prestazioni d'opera o occasionali o utilizzando altre forme contrattuali a norma di legge, nell'ambito di specifiche attività in relazione alle proprie esigenze.

L'incarico verrà espletato presso le sedi operative dell'ITS Academy e consisterà in un monte ore variabile a seconda dell'unità formativa o del modulo che il docente andrà a svolgere, in base alle competenze professionali e culturali possedute.

Gli incarichi potranno essere conferiti con riferimento ad aree didattiche disciplinari quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

Cod. SSD	AREA DIDATTICA SSD	DESCRIZIONE SSD	TEMATICHE SPECIFICHE SSD AFFERENTI ALLE UNITÀ FORMATIVE ED ATTIVITÀ LABORATORIALI
1	**Economia del Turismo**	Analisi dei sistemi turistici, modelli economici, impatti e trend.	• Economia delle imprese turistiche • Economia dei servizi turistici • Modelli di business e filiere • Analisi dei mercati e dei flussi finanziari • Economia della cultura • Turismo sostenibile e rigenerativo
2	**Scienze del Turismo**	Fondamenti scientifici, analitici e sistemici del turismo come fenomeno complesso.	• Destination management • Geografia del turismo • Sociologia del turismo • Psicologia del viaggiatore • Analisi dei sistemi turistici • Turismo rigenerativo e sostenibilità
3	**Management e Progettazione dei Servizi Turistici e Culturali**	Gestione, organizzazione e progettazione di prodotti, servizi, esperienze ed eventi.	• Project management • Service design • Progettazione dell'offerta turistica • MICE ed eventi • Gestione operativa • Innovazione e sviluppo prodotto
4	**Marketing e Comunicazione**	Strategie di promozione, branding, comunicazione digitale e tradizionale.	• Marketing turistico e territoriale • Marketing analitico e strategico • Omnichannel • Comunicazione integrata • Social media e content creation • SEO e SEM • Storytelling e brand identity
5	**Data Science, Logica e Statistica**	Analisi dei dati, modellazione, KPI, logica applicata ai processi decisionali.	• Statistica descrittiva, inferenziale e multivariata per le decisioni aziendali • Big Data e Data Analytics • Data visualization • Business intelligence • Analisi KPI • Logica e problem solving quantitativo
6	**Contabilità, Amministrazione e Controllo d'Impresa**	Gestione economico-finanziaria, budgeting, controllo di gestione.	• Contabilità generale e analitica • Bilancio e indicatori • Budgeting e forecasting • Controllo di gestione • Finanza operativa
7	**Diritto e Legislazione del Turismo e della Cultura**	Normativa specifica dei settori turistico-culturali e dell'ospitalità.	• Legislazione turistica nazionale e regionale • Normativa su ricettività e ristorazione • Diritto dei beni culturali • Privacy e contratti

8	**Lingue Straniere per il Turismo**	Competenze linguistiche applicate ai contesti professionali.	• Inglese turistico-professionale • Seconda lingua (francese, tedesco, spagnolo, etc) • Microlingua settoriale • Comunicazione interculturale
9	**Hospitality Management e Internazionalizzazione**	Gestione dell'ospitalità, standard internazionali, relazioni globali.	• Front office e guest relations • Room division e housekeeping • Revenue management • Standard internazionali di qualità • Global mindset e interculturalità
10	**Cultura, Arte e Performing Arts**	Patrimonio culturale, musei, arti performative, creatività.	• Heritage management • Storia delle tradizioni locali • Museologia e museografia • Performing arts • Valorizzazione culturale • Turismo culturale e creativo • Regia e Scenografia
11	**Food & Wine Management e Cultura Enogastronomica**	Cultura, tecniche e gestione dell'enogastronomia e della ristorazione.	• Cultura enogastronomica • Tecniche di cucina e sala • Food & beverage management • Food cost e menu engineering • Enologia e degustazione • Scienze degli alimenti e nutraceutica • Organizzazione degli eventi enogastronomici
12	**Architettura e Ingegneria del Restauro**	Tecniche, metodologie e processi per il restauro architettonico e la conservazione del patrimonio.	• Restauro architettonico • Tecniche costruttive tradizionali • Diagnostica dei materiali • Cantieristica del restauro • Conservazione programmata • Normativa e sicurezza nei cantieri storici
13	**Artigianato Artistico e Manufatti Culturali**	Progettazione, produzione e valorizzazione di manufatti artigianali e artistici.	• Artigianato artistico tradizionale • Design del prodotto culturale • Tecniche manuali e laboratoriali • Materiali e lavorazioni • Packaging e storytelling del manufatto • Valorizzazione e mercato dell'artigianato
14	**Area Informatico e Tecnico–Digitale**	Tecnologie, strumenti digitali, sistemi informativi e competenze operative.	• Sistemi informativi • Reti e infrastrutture • Software professionali (PMS, CRM, CMS) • Sicurezza informatica • Strumenti cloud e collaborativi
15	**ICT per il Turismo e la Cultura**	Tecnologie dell'informazione e comunicazione applicate ai servizi.	• Smart tourism • Sistemi di ticketing e prenotazione • IoT per l'ospitalità • Realtà aumentata e virtuale

			• Digitalizzazione dei processi culturali • Ecosistema Google (Workspace, Analytics, Data Studio, Ads, My Business e reputazione, Mappe e geolocalizzazione) • Cyber Security
16	**Multimedia e Produzione Digitale**	Produzione di contenuti visivi e audiovisivi per la promozione.	• Fotografia e video • Editing e post-produzione • Storytelling visivo • Contenuti social e web • Multimedia per musei ed event • Social Media Management 17• Tecnico audio-visivo
17	**Intelligenza Artificiale per il Turismo e la Cultura**	Applicazioni dell'AI nei processi turistici, culturali e comunicativi.	• AI generativa • Automazione dei processi (chatbot, CRM, PMS) • Analisi predittiva • Etica dell'AI • Strumenti AI per hospitality, ristorazione, eventi e musei

3. Requisiti di ammissione

I candidati dovranno essere in possesso, alla data di scadenza per la presentazione delle domande, di uno dei seguenti titoli di studio attinenti alle unità formative di interesse:

- Diploma di scuola superiore;
- Laurea di vecchio o nuovo ordinamento;
- Master post diploma o post laurea.

Al titolo di studio dovrà esser associato uno o più titoli di specializzazione, riguardanti:

- attività lavorativa nel settore, comprovata per minimo 7 anni con indicazione del committente e della durata dell'attività svolta

  e/o

- attività di formazione, consulenza o ricerca nel settore, comprovata per minimo 7 anni con indicazione delle sedi di svolgimento e della durata delle stesse.

L'esperienza professionale richiesta, quale requisito minimo di accesso, deve essere pertinente all'Unità Formativa (U.F.) o Macroarea di competenza per la quale si presenta candidatura e deve essere maturata per un periodo non inferiore a cinque anni e preferibilmente di almeno sette.

I candidati valutati idonei saranno inseriti nella Short List formatori della Fondazione.

L'inserimento nella Short List non costituisce obbligo di conferimento di incarico da parte della Fondazione.

L'ITS Academy, provvederà al conferimento degli incarichi ai soggetti ritenuti più idonei tra quelli inseriti nella Short List, mediante valutazione comparativa e discrezionale, tenuto conto delle esigenze organizzative e formative della stessa e delle competenze ed esperienze dichiarate.

5. Modalità di presentazione della manifestazione di interesse

La manifestazione redatta su carta libera, come da allegato 1, dovrà essere corredata da:

a) Curriculum vitae in formato europeo, datato e firmato con autocertificazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 sulla veridicità e autenticità dei dati e delle notizie riportate;
b) Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità sottoscritta con firma autografa;
c) Copia fotostatica del codice fiscale;
d) Allegato 2 – Sintesi del Curriculum Vitae – debitamente compilato e firmato con autocertificazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 sulla veridicità e autenticità dei dati e delle notizie riportate.

La manifestazione, completa di allegati e firmata in originale, potrà:

- pervenire via PEC, in formato PDF, all'indirizzo di posta elettronica:

segretariatogenerale@pec.itsturismopuglia.it,

recante nell'oggetto:

a) il nome e cognome del formatore
b) seguito dalla dicitura "Manifestazione di disponibilità per l'integrazione della Short List formatori della Fondazione ITS IOTA Sviluppo"

- essere consegnata a mano presso la sede operativa della Fondazione - Officine Cantelmo, Corte dei Mesagnesi - 73100 Lecce;

- pervenire in busta chiusa a mezzo posta al seguente indirizzo: "Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche" Mediateca Officine Cantelmo, Corte dei Mesagnesi - 73100 Lecce".

Se il candidato non provvede all'inoltro della propria istanza a mezzo PEC, la domanda dovrà essere contenuta in busta chiusa e indirizzata a

"Fondazione ITS Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche" recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura: "Manifestazione di disponibilità per l'integrazione della Short List formatori della Fondazione ITS IOTA Sviluppo 2024-2026"

Il recapito della manifestazione, quale che sia la modalità prescelta dal candidato, rimane ad esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità ove per qualsiasi motivo la stessa non dovesse pervenire all'indirizzo di destinazione.

Non saranno prese in considerazione domande:

a) presentate da soggetti non in possesso di tutti i requisiti minimi richiesti;
b) non compilate sui modelli allegati 1 e 2 non sottoscritte;

c) non corredate da curriculum in formato europeo sottoscritto;
d) non corredate da tutti gli allegati previsti.

La presente manifestazione di disponibilità non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione, né dà alcun diritto ai soggetti che presenteranno la propria candidatura.

I candidati potranno essere altresì convocati per un colloquio conoscitivo durante il quale presenteranno il progetto esecutivo che intendono realizzare nelle classi rispetto all'Unità Formativa di interesse.

6. Integrazione della Short List Formatori

I candidati valutati idonei, sulla base dei titoli presentati, saranno inseriti nella Short List formatori della Fondazione che intende acquisire tali disponibilità per ogni specifica esigenza relativa alle attività poste in essere.

L'inserimento nella Short List formatori non costituisce obbligo di chiamata da parte della Fondazione.

La Short List formatori avrà validità biennale e la Fondazione si riserva qualsiasi diritto sia per la proroga della validità, sia per l'aggiornamento della Short List stessa.

I candidati idonei e convocati per la docenza dovranno firmare un contratto con la Fondazione redatto secondo le normative specifiche per gli ITS Academy e dovranno seguire i regolamenti previsti dalla regolamentazione ministeriale e regionale, per quanto di competenza.

7. Trattamento dei dati personali e pubblicità

Ai fini del decreto legislativo 30.06.2003 n. 196 e del Regolamento UE n. 679/2016, si informa che tutti i dati saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali al presente avviso e alla eventuale stipula e gestione del contratto, nel rispetto delle disposizioni vigenti.

La presente manifestazione viene pubblicata sul sito della Fondazione www.itsturismopuglia.it e tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

8. Informazioni

Per ulteriori informazioni contattare il Segretariato Generale della Fondazione dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle 14,00 alle 17,00 dal lunedì al venerdì ai seguenti riferimenti:

Segretariato Generale Fondazione ITS Academy IOTA Sviluppo c/o Mediateca Officine Cantelmo – Via Corte dei Mesagnesi n. 30 73100 Lecce			
0832 1521645	**348 4534294**	**376 2029559**	o via e-mail (*) a: **segretariatogenerale@itsturismopuglia.it**

Lecce, 30/09/2024

Il Presidente della Fondazione ITS Academy IOTA Sviluppo
Prof.ssa Giuseppa Antonaci

Allegato 1

Alla Fondazione ITS Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche (IOTA Sviluppo)
c/o Villa Mellone
Via Giacomo Manzù snc-Strada Prov.Le per San Pietro in Lama
73100 Lecce

OGGETTO: Manifestazione di disponibilità per l'integrazione della Short List Formatori della Fondazione ITS IOTA Sviluppo, per i percorsi ITS 4.0 – biennio 2025/2027.

RIFERIMENTI

A] Avviso "Indagine esplorativa per l'acquisizione di manifestazioni di interesse finalizzata alla integrazione della short list formatori percorsi di Alta specializzazione ITS", pubblicato sul sito della ITS Academy in data 30.09.2024;

B] Percorsi relativi alla Procedura Negoziale per la selezione di progetti formativi rientranti nell'intervento complesso di sviluppo e potenziamento dell'offerta di percorsi di Istruzione Tecnica Superiore:

- "ITS 4.0 – biennio 2025/2027" – A.D. n. 665 del 02.12.2025, approvata con A.D. n. 784 del 17.12.2025
- "ITS 4.0 per Taranto – biennio 2025/2027" – A.D. n. 771 del 12.12.2025, approvata con A.D. n. 805 del 22.12.2025

- **International hospitality and tourism management 4.0 (sede di Bari)**
- **Tecnico dell'ospitalità e dei servizi turistici di bordo (sede di Bari)**
- **Outdoor tourism and sport event management (sede di Bari)**
- **Deep & digital tourism per l'innovazione sociale e la rinascita dei borghi (sede di Gravina in Puglia, BA)**
- **Food & beverage hospitality management (sede di Trani, BAT)**
- **Management del turismo enogastronomico sostenibile (sede di Manfredonia, FG)**
- **Multimedia technician a bordo delle navi da crociera (sede di Taranto)**
- **Sales management nella crocieristica (sede di Taranto)**
- **Management dell'ospitalità sostenibile e del turismo enogastronomico (sede di Manduria)**
- **Management dell'ospitalità e del turismo del mare e delle coste (sede di Brindisi)**
- **Luxury experience & hospitality management (sede di Fasano, BR)**
- **Comunicazione e strategie digitali per il turismo e la cultura (sede di Lecce)**
- **Hospitality management 5.0 tra innovazione, ai e sostenibilità (sede di Lecce)**
- **Management per il turismo di comunità territoriale (sede di Morciano di Leuca LE)**

Il/La Sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____; codice fiscale _____; residente a _____, Prov. _____ C.A.P. _____; in via _____ n. _____ tel. _____; indirizzo e-mail_____

in qualità di (barrare **solo una** delle opzioni):

☐ **Esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso di Diploma di Laurea Magistrale**_____ conseguito nell'anno_____ ed esperienza professionale post-laurea di n.____ anni;

☐ **Esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso di Diploma di Laurea**_____ conseguito nell'anno_____ ed esperienza professionale post-laurea di n.____ anni;

☐ **Esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore**_____ conseguito nell'anno_____ ed esperienza professionale post-diploma di n.____ anni;

☐ **Professore della Scuola Media Superiore**, di ruolo da n._____ anni, in possesso di Diploma di Laurea Magistrale _____ conseguito nell'anno_____; titolare della disciplina_____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito di percorsi professionalizzanti post-diploma;

☐ **Professore Universitario confermato**; titolare dell'insegnamento _____

☐ **Ricercatore Universitario confermato**; titolare dell'insegnamento _____

☐ **Docente dipendente dell'Ente Formativo**_____ in possesso di Diploma di Laurea Magistrale _____conseguito nell'anno_____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito dei seguenti percorsi professionalizzanti post-diploma:

_____

_____

DICHIARA

rispetto all'elenco allegato e alle informazioni desunte dal sito della Fondazione, di candidarsi per prestare docenza nelle aree disciplinari di seguito riportate:

Cod. SSD	AREA DIDATTICA SSD	DESCRIZIONE SSD	TEMATICHE SPECIFICHE SSD AFFERENTI ALLE UNITÀ FORMATIVE ED ATTIVITÀ LABORATORIALI	INDICARE CON UNA X L'ARIA DIDATTICA PRESCELTA
1	**Economia del Turismo**	Analisi dei sistemi turistici, modelli economici, impatti e trend.	• Economia delle imprese turistiche • Economia dei servizi turistici • Modelli di business e filiere • Analisi dei mercati e dei flussi finanziari • Economia della cultura	

			• Turismo sostenibile e rigenerativo	
2	**Scienze del Turismo**	Fondamenti scientifici, analitici e sistemici del turismo come fenomeno complesso.	• Destination management • Geografia del turismo • Sociologia del turismo • Psicologia del viaggiatore • Analisi dei sistemi turistici • Turismo rigenerativo e sostenibilità	
3	**Management e Progettazione dei Servizi Turistici e Culturali**	Gestione, organizzazione e progettazione di prodotti, servizi, esperienze ed eventi.	• Project management • Service design • Progettazione dell'offerta turistica • MICE ed eventi • Gestione operativa • Innovazione e sviluppo prodotto	
4	**Marketing e Comunicazione**	Strategie di promozione, branding, comunicazione digitale e tradizionale.	• Marketing turistico e territoriale • Marketing analitico e strategico • Omnichannel • Comunicazione integrata • Social media e content creation • SEO e SEM • Storytelling e brand identity	
5	**Data Science, Logica e Statistica**	Analisi dei dati, modellazione, KPI, logica applicata ai processi decisionali.	• Statistica descrittiva, inferenziale e multivariata per le decisioni aziendali • Big Data e Data Analytics • Data visualization • Business intelligence • Analisi KPI • Logica e problem solving quantitativo	
6	**Contabilità, Amministrazione e Controllo d'Impresa**	Gestione economico-finanziaria, budgeting, controllo di gestione.	• Contabilità generale e analitica • Bilancio e indicatori • Budgeting e forecasting • Controllo di gestione • Finanza operativa	
7	**Diritto e Legislazione del Turismo e della Cultura**	Normativa specifica dei settori turistico-culturali e dell'ospitalità.	• Legislazione turistica nazionale e regionale • Normativa su ricettività e ristorazione • Diritto dei beni culturali • Privacy e contratti	
8	**Lingue Straniere per il Turismo**	Competenze linguistiche applicate ai contesti professionali.	• Inglese turistico-professionale • Seconda lingua (francese, tedesco, spagnolo, etc) • Microlingua settoriale • Comunicazione interculturale	
9	**Hospitality Management e Internazionalizzazione**	Gestione dell'ospitalità, standard internazionali, relazioni globali.	• Front office e guest relations • Room division e housekeeping • Revenue management	

			• Standard internazionali di qualità • Global mindset e interculturalità	
10	**Cultura, Arte e Performing Arts**	Patrimonio culturale, musei, arti performative, creatività.	• Heritage management • Storia delle tradizioni locali • Museologia e museografia • Performing arts • Valorizzazione culturale • Turismo culturale e creativo • Regia e Scenografia	
11	**Food & Wine Management e Cultura Enogastronomica**	Cultura, tecniche e gestione dell'enogastronomia e della ristorazione.	• Cultura enogastronomica • Tecniche di cucina e sala • Food & beverage management • Food cost e menu engineering • Enologia e degustazione • Scienze degli alimenti e nutraceutica • Organizzazione degli eventi enogastronomici	
12	**Architettura e Ingegneria del Restauro**	Tecniche, metodologie e processi per il restauro architettonico e la conservazione del patrimonio.	• Restauro architettonico • Tecniche costruttive tradizionali • Diagnostica dei materiali • Cantieristica del restauro • Conservazione programmata • Normativa e sicurezza nei cantieri storici	
13	**Artigianato Artistico e Manufatti Culturali**	Progettazione, produzione e valorizzazione di manufatti artigianali e artistici.	• Artigianato artistico tradizionale • Design del prodotto culturale • Tecniche manuali e laboratoriali • Materiali e lavorazioni • Packaging e storytelling del manufatto • Valorizzazione e mercato dell'artigianato	
14	**Area Informatico e Tecnico–Digitale**	Tecnologie, strumenti digitali, sistemi informativi e competenze operative.	• Sistemi informativi • Reti e infrastrutture • Software professionali (PMS, CRM, CMS) • Sicurezza informatica • Strumenti cloud e collaborativi	
15	**ICT per il Turismo e la Cultura**	Tecnologie dell'informazione e comunicazione applicate ai servizi.	• Smart tourism • Sistemi di ticketing e prenotazione • IoT per l'ospitalità • Realtà aumentata e virtuale • Digitalizzazione dei processi culturali • Ecosistema Google (Workspace, Analytics, Data Studio, Ads, My Business e reputazione, Mappe e geolocalizzazione)	

			• Cyber Security	
16	**Multimedia e Produzione Digitale**	Produzione di contenuti visivi e audiovisivi per la promozione.	• Fotografia e video • Editing e post-produzione • Storytelling visivo • Contenuti social e web • Multimedia per musei ed event • Social Media Management 17• Tecnico audio-visivo	
17	**Intelligenza Artificiale per il Turismo e la Cultura**	Applicazioni dell'AI nei processi turistici, culturali e comunicativi.	• AI generativa • Automazione dei processi (chatbot, CRM, PMS) • Analisi predittiva • Etica dell'AI • Strumenti AI per hospitality, ristorazione, eventi e musei	

N.B.: è possibile candidarsi fino ad un massimo di n. 2 Aree disciplinari.

A TAL FINE DICHIARA

- di essere cittadino/a italiano/a e di essere iscritto/a nelle liste elettorali del Comune di _____;
- di essere in godimento dei diritti politici;
- di non avere riportato condanne penali e di non avere pendenze penali in corso;
- di non essere stato/a destituito/a o dispensato/a dall'impiego presso una pubblica amministrazione;
- di avere l'idoneità fisica all'impiego;
- di essere dipendente di un Ente Pubblico ☐SI ☐NO
- di essere disponibile a svolgere i previsti incontri di aggiornamento/formazione;
- di essere disponibile a partecipare ai momenti collegiali del corso e alle attività di comunicazione (collegi didattici, convegni, ecc.);
- di seguire le indicazioni del Comitato Tecnico Scientifico, della Direzione e della Segreteria per l'effettuazione delle docenze e delle prove di verifica, rispettando modalità, standard operativi, contenuti ed orari concordati;
- di acconsentire all'utilizzo dei materiali didattici dallo stesso predisposti, realizzati per le attività corsuali, anche per la fruizione on-line in autoapprendimento.

Allega alla presente domanda:

- Curriculum Vitae in formato europeo, datato e firmato con autocertificazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 sulla veridicità e autenticità dei dati e delle notizie riportate;
- Sintesi del Curriculum Vitae redatta secondo lo schema di cui all'allegato 2;
- Copia fotostatica del documento di riconoscimento in corso di validità sottoscritta con firma autografa;

- Copia fotostatica del codice fiscale.

Il/La sottoscritto/a chiede che ogni comunicazione venga inviata al seguente recapito e/o mail:

_____

Il/La sottoscritto/a dichiara di aver ricevuto comunicazione e di aver liberamente preso atto e di autorizzare che i suoi dati personali saranno utilizzati per la gestione della procedura connessa alla presente manifestazione di disponibilità e per i conseguenti adempimenti della Fondazione alla quale è riconosciuto il diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare e svolgere qualsiasi attività riferita a detto trattamento dei dati; in quanto soggetto interessato può esercitare i diritti riconosciutigli/le dall'art. 7 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 e dal Regolamento UE n. 679/2016. Dichiara altresì, sotto la propria personale responsabilità, che quanto su affermato corrisponde a verità e si obbliga a comprovarlo mediante presentazione dei prescritti documenti se verranno richiesti.

Il sottoscritto, in caso di conferimenti di incarico, autorizza altresì la pubblicazione del proprio curriculum professionale sul sito web della Fondazione.

Data _____ Firma _____

Allegato 2

Alla Fondazione ITS Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche (IOTA Sviluppo)
c/o Villa Mellone
Via Giacomo Manzù snc-Strada Prov.Le per San Pietro in Lama
73100 Lecce

OGGETTO: **SINTESI DEL CURRICULUM VITAE**

Il/La Sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____; codice fiscale _____; tel. _____; indirizzo e-mail_____;

Titolo di studio _____

conseguito presso _____ con votazione _____/_____

Occupazione
- ☐ Consulente esterno
- ☐ Dirigente aziendale
- ☐ Dirigente Pubblica Amministrazione
- ☐ Docente
- ☐ Impiegato aziendale
- ☐ Impiegato pubblica amministrazione
- ☐ Altro (specificare)_____

N. anni di esperienza _____

Provenienza
- ☐ Impresa
- ☐ Università
- ☐ Ente di ricerca
- ☐ Scuola
- ☐ Agenzia formativa
- ☐ Altro (specificare) _____

Organizzazione di appartenenza _____

Ruolo ricoperto_____

Lavora abitualmente in un'altra regione? ☐SI ☐NO

Lavora abitualmente all'estero? ☐SI ☐NO

TITOLI SCIENTIFICI, FORMATIVI E PROFESSIONALI inerenti il settore oggetto della docenza

DOTTORATO	
Descrizione	**Periodo (da – a)**

MASTER, SCUOLE DI SPECIALIZZAZIONE O ALTRI TITOLI FORMATIVI			
Descrizione	**Ente che ha rilasciato il titolo**	**Periodo (da – a)**	**Durata in ore**

PUBBLICAZIONI TECNICO SCIENTIFICHE	
Sede editoriale	**Descrizione**

ALTRI TITOLI SCIENTIFICI, FORMATIVI O PROFESSIONALI
Descrizione

ESPERIENZA DIDATTICA in corsi inerenti le tematiche oggetto delle docenze

Contenuti della docenza o dell'esperienza didattica	**Periodo (da – a)**	**Durata della docenza o dell'esperienza didattica in ore**

ESPERIENZA PROFESSIONALE nel settore oggetto delle docenze

Azienda	**Attività svolta**	**Periodo (da – a)**	**Durata dell'esperienza professionale in ore**

Il/La sottoscritto/a dichiara, ai sensi del DPR n. 445/2000, sotto la propria personale responsabilità, che quanto su affermato corrisponde a verità.

Data _____ Firma _____