

N° RICHIESTA:

DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO
FORMAZIONE DI ESPERTI PER LA
VALUTAZIONE SENSORIALE DI ALIMENTI
“FORMAGGI, SALUMI, PANE:
IL SUCCESSO ATTRAVERSO I SENSI”

CHIEDE

FORMAZIONE DI ESPERTI PER LA VALUTAZIONE SENSORIALE DI ALIMENTI
“FORMAGGI, SALUMI, PANE: IL SUCCESSO ATTRAVERSO I SENSI”

D I C H I A R A

(per i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari)

- di aver conseguito la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari o equipollente in data __/__/__ presso l'Università _____ con votazione ____/110
cap _____ prov _____ e si impegna a comunicare al Consiglio Regionale dell'Ordine le eventuali variazioni (L. 59/94 art. 27 comma 7);

(per gli altri casi: esperti e cultori del comparto agro-alimentare)

- di essere *laureando*/a in: _____
- di essere laureato/a in: _____
- di essere diplomato/a in: _____
- di essere esperto/a in: _____
- di occuparsi della seguente tematica agro-alimentare: _____
- di essere cultore in: _____
- che il proprio stato giuridico-professionale è il seguente:
 - ☐ Disoccupato
 - ☐ Libero professionista: _____
 - ☐ Lavoratore dipendente presso ente/soceità privato (indicare estremi Ente di riferimento)

 - ☐ Lavoratore dipendente presso Ente pubblico: (indicare estremi Ente di riferimento)

 - ☐ Lavoratore dipendente presso Ente pubblico autorizzato all'esercizio della libera professione
- di conferire il proprio consenso al trattamento dei dati personali in base al D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196, (Codice in materia di protezione dei dati personali);

R I C H I E D E

- di voler partecipare al corso nell'ambito dei seguenti moduli formativi:

(segnare con una crocetta i moduli di interesse)

<input type="checkbox"/> Modulo I	Prodotti Lattiero-Caseari	<i>Principi di Analisi sensoriale Parte Speciale L'analisi sensoriale dei Formaggi</i>
<input type="checkbox"/> Modulo II	Prodotti Carnei	<i>Principi di Analisi sensoriale Parte Speciale L'analisi sensoriale dei Salumi</i>
<input type="checkbox"/> Modulo III	Prodotti da Forno	<i>Principi di Analisi sensoriale Parte Speciale L'analisi sensoriale del Pane</i>

DURATA E CONTENUTI

Il corso si articola in tre moduli formativi relativi alle tre differenti tipologie di alimenti. Ciascun modulo, avente la durata di 34 ore, è caratterizzato da una sezione generale comune (18 ore) e da una parte speciale per singolo modulo (16 ore). Il Corso integrale è di 3 moduli (66 ore tot.) .

QUOTA DI ISCRIZIONE

La **quota integrale** (3 Moduli) è fissata in euro **150,00**.

Agevolazioni (accesso all'intero corso)

€.100,00	iscritti OTA Ordine dei Tecnologi Alimentari appartenenti a tutto il territorio nazionale.
€.120,00	laureati e/o laureandi dell'Università degli Studi del Molise

La **quota parziale** (per singolo Modulo) è fissata in euro **65,00**.

Agevolazioni (accesso al Modulo)

€.45,00	iscritti OTA Ordine dei Tecnologi Alimentari appartenenti a tutto il territorio nazionale.
€.55,00	laureati e/o laureandi dell'Università degli Studi del Molise

Preferisce che le lezioni siano tenute nei seguenti giorni della settimana:

(indicarne almeno due)

<input type="checkbox"/> Lunedì	<input type="checkbox"/> Martedì	<input type="checkbox"/> Mercoledì	<input type="checkbox"/> Giovedì	<input type="checkbox"/> Venerdì
---------------------------------	----------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

DOCUMENTAZIONE

Allega infine, ai sensi dell'art.3, comma 11, della legge n.127/1997 (così come sostituito dall' art.2, comma 10, della Legge n.191/1998), i seguenti documenti:

- 1)** Fotocopia documento di riconoscimento (in corso di validità);
- 3)** Curriculum vitae (debitamente firmato con dispensa della privacy)

Data _____

Firma (non autenticata) _____