

## Allegato 1

*“Avviso n. n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”*

Al Consorzio Universitario per l’Ateneo della  
Sicilia occidentale e del Bacino del  
Mediterraneo – UNISOM  
[consorzio.unisom@pec.it](mailto:consorzio.unisom@pec.it)  
[direzione@unisom.it](mailto:direzione@unisom.it)

### ISTANZA DI PARTECIPAZIONE BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
residente in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
Tel. Cellulare \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
PEC \_\_\_\_\_,

in riferimento al Bando di evidenza pubblica per la ricerca, la selezione ed il reclutamento di personale docente da utilizzare nell’ambito dell’“Avviso n. n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

#### CHIEDE

di partecipare alle procedure di selezione in oggetto in riferimento ai seguenti corsi e per lo svolgimento dei moduli di seguito specificati (indicare con una X i moduli di interesse e/o la relativa sede, è possibile barrarle entrambe):

**Titolo denominazione del corso: Addetto al Giardinaggio e ortofrutticoltura**  
**Certificazione in uscita: Qualifica EQF 2 – Sede di svolgimento Erice (TP)**  
**Durata Ore 654 di cui 72 di FAD e 240 di stage**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali	Ore	Candidatura
<b>Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari</b>	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	45	
	Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	45	
<b>Organizzare le fasi dell'intervento</b>	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro	20	
	Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	10	
	Elementi di agronomia	20	
	Elementi di botanica	20	
	Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	20	
<b>Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti</b>	Tecniche di lavorazione del terreno	20	
	Tecniche di coltivazione	30	
	Tecniche di compostaggio	20	
	Tecniche di raccolta e conservazione	20	

<b>Eeguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi</b>	Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto	20	
	Tecniche di preparazione delle piante e del terreno	20	
	Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi	30	
	Tecniche di conservazione e distribuzione	20	
<b>Moduli formativi aggiuntivi/Competenze trasversali</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	
<b>Stage</b>		240	

**Titolo denominazione del corso: Progettista con sistemi cad-cam**

**Certificazione in uscita: Specializzazione EQF 5 – Sedi di svolgimento Erice (TP)  e Palermo**

**Durata Ore 1054 di cui 105 di FAD e 300 di stage**

Competenza	Conoscenze essenziali	Ore	Candidatura
<b>Analizzare processi produttivi</b>	Studio di fattibilità del prodotto	100	
	Tempi e metodi di produzione	50	
	Ciclo di lavorazione e collaudo	50	
<b>Elaborare soluzioni progettuali</b>	Configurazione di un sistema CAD-CAM	100	
	Elementi di progettazione	100	
	Normativa di riferimento	50	
	Rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale	50	
<b>Realizzare percorsi utensile</b>	Processi di lavorazione con sistemi CAM	100	
	Sistemi integrati di produzione	50	
	Utensili e parametri di lavorazione	50	
<b>Moduli formativi aggiuntivi</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	
<b>Stage</b>		180	

**Titolo denominazione del corso: Toelettatore di animali domestici**

**Certificazione in uscita: Specializzazione EQF 4 – Sede di svolgimento Palermo**

**Durata Ore 654 di cui 72 di FAD e 240 di stage**

Competenza	Conoscenze essenziali	Ore	Candidatura
<b>Gestire il luogo di lavoro</b>	Normative relative alla gestione dell'attività di toelettatura dell'animale da compagnia	30	
	Tecniche di igiene e manutenzione di strumenti e attrezzature professionali per la cura (non veterinaria) di animali da compagnia	30	
	Tecniche di allestimento degli spazi destinati ad accogliere animali da compagnia (gabbie, acquari, teche, ecc.)	30	
<b>Dare assistenza alla clientela e prendere in carico l'animale</b>	Tecniche di intervista al cliente per individuare e raccogliere le informazioni necessarie	5	
	Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	5	
	Tecniche di relazione con i principali animali di compagnia	25	

	Habitat e ambiente di vita caratterizzanti gli animali domestici	20	
	Norme giuridiche in materia di detenzione e affidamento animali domestici	10	
	Valutazione dello stato del pelo	15	
	Modalità di comportamento basate su principi di senso civico e di rispetto delle norme vigenti	10	
<b>Realizzare i principali trattamenti igienici ed estetici degli animali domestici</b>	Razze di cani e gatti e loro caratteristiche	10	
	Elementi di etologia dei principali animali da compagnia	10	
	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi	10	
	Elementi di anatomia, fisiologia e patologia dei principali animali da compagnia	10	
	Elementi di parassitologia applicata ai principali animali da compagnia	10	
	Principali tecniche di toelettatura igienica ed estetica	10	
	Tecniche di spazzolatura animali con nodi, a pelo lungo, riccio e in muta	10	
	Strumenti per la pulizia e la toelettatura	5	
	Tecniche di uso di museruola, guinzaglio, pettorine	5	
	Normative a tutela degli animali domestici e procedure di emergenza e primo soccorso	10	
<b>Eseguire correttamente le tre tipologie di trattamento di toelettatura (standard, commerciale, espositiva) e il taglio delle unghie</b>	Tecniche di toelettatura	20	
	Tecniche di taglio (standard, commerciale, espositiva)	20	
	Tecniche di stripping	15	
	Caratteristiche e funzionamento di strumenti e attrezzature professionali per la cura (non veterinaria) di animali da compagnia	10	
	Tecniche di trucco	10	
	Scelta dei trimming in base alla razza	15	
<b>Moduli formativi aggiuntivi</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	
<b>Stage</b>		240	

**Titolo denominazione del corso: Tecnico di computer grafica tridimensionale**  
**Certificazione in uscita: Specializzazione EQF 5 – Sede di svolgimento Palermo**  
**Durata Ore 654 di cui 72 di FAD e 240 di stage**

Competenza	Conoscenze essenziali	Ore	Candidatura
<b>Gestire la modellazione 3D</b>	Tecniche di modellazione 3D	45	
	Metodologia di lavoro sulla modellazione 3D	40	
	Uso avanzato di almeno un software per la modellazione 3D	40	
<b>Sviluppare l'animazione 3D</b>	Il keyframing	40	
	Tecniche di animazione	40	
	Rigging e character set-up	45	
<b>Gestire il rendering e il texturing 3D</b>	Materiali e luci	35	
	UV mapping	20	

	Motori di render	30	
	Formati di output	40	
<b>Determinare i movimenti degli elementi</b>	Dinamiche dei corpi rigidi	35	
	Dinamiche dei corpi elastici	35	
	Dinamiche dei fluidi	30	
	Altre dinamiche	25	
<b>Moduli formativi aggiuntivi</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	
<b>Stage</b>		180	

A tal fine, ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni e conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi degli art. 75 e 76 del citato D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

#### DICHIARA

- di essere cittadino italiano;
- di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di \_\_\_\_\_;
- di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- di non aver riportato condanne penali;
- di non avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n°3;
- di non trovarsi nelle condizioni di sussistenza di situazioni di conflitto di interesse, ovvero parente entro il quarto grado o affini entro il terzo, di soggetti che prestano attività lavorativa a qualunque titolo presso uffici dell'Amministrazione Regionale esercitanti competenze aventi refluenze nel settore della Formazione Professionale;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio: \_\_\_\_\_;
- di essere in possesso delle competenze ed esperienze richieste dal suddetto profilo come da allegato Curriculum Vitae;
- che tutti i dati e le informazioni riportati sulla presente domanda sono veritieri;
- che tutti i dati e le informazioni riportati sull'allegato Curriculum Vitae corrispondono al vero, e che i titoli e le esperienze riportati nello stesso sono realmente posseduti;
- di essere iscritto/a all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione, ovvero
- di essere iscritto/a all'Elenco Formatori 2° livello;
- di avere preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

**Luogo e Data**

**FIRMA**

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ al  
fine di consentire il corretto svolgimento delle attività previste dalle leggi nell'ambito delle quali il progetto è  
approvato, e degli adempimenti previsti dalle norme vigenti,

**AUTORIZZA**

Il Consorzio Universitario per l'Ateneo della Sicilia occidentale e del Bacino del Mediterraneo – UNISOM al  
trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 e s.m.i..

**Luogo e Data**

**FIRMA**

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

**Allegati:**

- curriculum vitae in formato Europeo datato e firmato;
- copia del documento di riconoscimento in corso di validità
- copia del codice fiscale;
- Allegato 2 – Autocertificazione Competenze
- Allegato 3 – Scheda di Autovalutazione