



Operazione Rif. PA 2021-15657/RER approvata con DGR n. 962 del 21/06/2021 cofinanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna

## Progetto 6 Innovazioni tecnologiche nella gestione degli allevamenti zootecnici

### DESCRIZIONE DEL PROFILO

Il Profilo è quello di un tecnico in grado di operare all'interno di una stalla moderna, con competenze professionali riferite al processo di allevamento, realizzato mediante l'impiego di strumenti digitali e automatizzati.

Provvede alla verifica delle condizioni ambientali e climatiche attraverso monitor e strumentazione a sensori che ne regolano i parametri, programmabili sulla base di fattori specifici (illuminazione, temperatura, umidità, rilevazione di gas ecc.). Utilizza apparecchiature automatizzate tra cui i robot di mungitura, i dispositivi che regolano abbeveraggio e alimentazione, apparecchiature di pulizia. Si avvale di software gestionali per tracciare dati riferiti alle diverse attività, che consentano tra l'altro di ridurre sprechi di risorse e materie prime. Grazie ai robot monitora i capi a distanza ed è in grado di intervenire rapidamente in caso di necessità. La capacità di utilizzo di strumenti digitali e attrezzature tecnologiche e automatizzate gli consentono di operare in minor tempo realizzando un risparmio di costi per l'azienda riducendola fatica per l'operatore. Adotta un approccio orientato ai principi di sostenibilità nella conduzione generale della stalla, applicando criteri di risparmio energetico, alimentare e di acqua, e abbatte gli effetti inquinanti derivanti dalla volatilizzazione di ammoniaca contenuta nelle deiezioni degli animali grazie a sistema di pulizia automatizzati.

### DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

Il corso, di livello INTERMEDIO ha una durata di **32 ore**. Il corso sarà realizzato in modalità di videoconferenza sincrona, dalle 09:00 alle 12:00 come da calendario/programma seguente:

#### PROGRAMMA

- **Lunedì 12 Settembre: L'evoluzione delle produzioni zootecniche nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano:** lezione di riallineamento degli studenti con diversa formazione dove verranno esaminate oltre agli indirizzi produttivi, le varie razze, l'andamento della lattazione, l'asciutta, le categorie allevate, fasi di produzione del parmigiano reggiano e nuove prospettive di mercato
  - **Martedì 13 Settembre: L'edilizia zootecnica nella moderna stalla da latte:** lezione di riallineamento dove verranno esaminate le varie tipologie di stalle e la componente edilizia della stalla ideale oltre alle basi del miglioramento genetico e all'importanza dei controlli funzionali
- **Mercoledì 14 Settembre: Latte e mungitura:** conoscenza anatomica e fisiologica della ghiandola mammaria, la corretta mungitura nell'analisi di tutte le sue fasi, tipologie di sale di mungitura, la mungitura robotizzata

## Digitalizzazione e sostenibilità nella filiera agroalimentare regionale

- **Giovedì 15 Settembre: Visite aziendali:** Allevamento 1: Antica Fattoria Scalabrini con visita alla mandria e alla lavorazione del Parmigiano-Reggiano nel relativo Caseificio aziendale. Allevamento 2: Allevamento Dolci con particolare riferimento alle varie fasi di allevamento della mandria e della mungitura robotizzata con 4 moduli
- **Venerdì 16 Settembre: Valutazione del bestiame da latte:** dalla valutazione della bovina da latte al fine di ottenere mandrie il più possibile morfologicamente ideali alla scelta dei riproduttori
- **Lunedì 19 Settembre: Benessere Animale, salubrità e zootecnia di precisione:** analisi delle 5 libertà e loro applicazioni nelle 4 aree di intervento, gestione sanitaria dell'allevamento con relativa applicazione delle norme di igiene zootecnica; analisi dei vari sensori elettronici dell'animale, la produzione del biogas.
- **Martedì 20 Settembre: Riproduzione e rimonta:** fecondazione naturale e artificiale a confronto, utilizzo del seme sessato, lo svezzamento della vitella con particolare riferimento alle moderne tecniche di colostratura, gestione e corretto allevamento delle manzette e manze fino all'età del primo parto; Il parto della bovina: gestione della vacca, fasi e prime cure
- **Mercoledì 21 Settembre: Visite aziendali:** Allevamento 1: Allevamento Pedrotti con visita alla mandria e all'impianto di Biogas. Allevamento 2: Stalla Sociale di Pratofontana con particolare riferimento alla gestione della vitellaia e della sala di mungitura a giostra.
- **Giovedì 22 Settembre: Alimentazione e dismetabolie:** dall'alimentazione tradizionale al piatto unico con particolare riferimento alla gestione della razione e alla prevenzione sanitaria delle principali dismetabolie alimentari

### ATTESTATO RILASCIATO

Attestato di frequenza

### DESTINATARI E REQUISITI D'ACCESSO

I destinatari sono persone occupate o disoccupate (**minimo 8** per edizione), in possesso dei seguenti requisiti:

- residenza o domicilio in Emilia-Romagna
- assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto dovere all'istruzione e formazione
- conoscenze relative alle moderne tecniche di allevamento
- non sono ammessi i dipendenti pubblici a tempo indeterminato

Il criterio di ammissione al percorso è di tipo cronologico.

### TEMPI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni sono aperte fino a Mercoledì 07/09/2022; potranno chiudersi anticipatamente all'esaurimento delle attività previste. Per l'iscrizione inviare a: [re@dinamica-fp.it](mailto:re@dinamica-fp.it)

- **scheda partecipante** disponibile al seguente link: [scheda di iscrizione](#) compilata in ogni sua parte e firmata

- **copia di un documento di identità**

- **curriculum**

### SELEZIONE

Non è prevista selezione. In caso di sovrannumero dei candidati, sarà effettuato un colloquio per verificare la coerenza tra esperienze, formazione, aspettative professionali, l'effettiva possibilità di frequentare e la motivazione.

### Sedi

Tutte le sedi territoriali di DINAMICA

### Contatti

Per informazioni e iscrizioni scrivere a [re@dinamica-fp.it](mailto:re@dinamica-fp.it)

**VISITA IL SITO [WWW.DINAMICA-FP.COM](http://WWW.DINAMICA-FP.COM) PER I DETTAGLI DI TUTTI I CORSI**

## PROGRAMMA DIDATTICO

## INNOVAZIONI TECNOLOGICHE NELLA GESTIONE DEGLI ALLEVAMENTI ZOOTECNICI – progetto 6

32 ore, periodo Settembre 2022

Docente Scalabrini Carlo

| lezioni                 | argomenti   | durata  |
|-------------------------|---|---|
| Lunedì<br>12/09/2022    | <b>L'evoluzione delle produzioni zootecniche nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano:</b> lezione di riallineamento degli studenti con diversa formazione dove verranno esaminate oltre agli indirizzi produttivi, le varie razze, l'andamento della lattazione, l'asciutta, le categorie allevate, fasi di produzione del parmigiano reggiano e nuove prospettive di mercato. | <b>3 ore</b><br>9:00 -12:00                   |
| Martedì<br>13/09/2022   | <b>L'edilizia zootecnica nella moderna stalla da latte:</b> lezione di riallineamento dove verranno esaminate le varie tipologie di stalle e la componente edilizia della stalla ideale oltre alle basi del miglioramento genetico e all'importanza dei controlli funzionali.   | <b>3 ore</b><br>9:00 -12:00                   |
| Mercoledì<br>14/09/2022 | <b>Latte e mungitura:</b> conoscenza anatomica e fisiologica della ghiandola mammaria, la corretta mungitura nell'analisi di tutte le sue fasi, tipologie di sale di mungitura, la mungitura robotizzata.   | <b>3 ore</b><br>9:00 -12:00                   |
| Giovedì<br>15/09/2022   | <b>Visite aziendali:</b> Allevamento 1: Antica Fattoria Scalabrini con visita alla mandria e alla lavorazione del Parmigiano-Reggiano nel relativo Caseificio aziendale. Allevamento 2: Allevamento Dolci con particolare riferimento alle varie fasi di allevamento della mandria e della mungitura robotizzata con 4 moduli.  | <b>5 ore</b><br>9:00 - 12:00<br>15:00 - 17:00 |
| Venerdì<br>16/09/2022   | <b>Valutazione del bestiame da latte:</b> dalla valutazione della bovina da latte al fine di ottenere mandrie il più possibile morfologicamente ideali alla scelta dei riproduttori   | <b>3 ore</b><br>9:00 -12:00                   |
| Lunedì<br>19/09/2022    | <b>Benessere Animale, salubrità e zootecnia di precisione:</b> analisi delle 5 libertà e loro applicazioni nelle 4 aree di intervento, gestione sanitaria dell'allevamento con relativa applicazione delle norme di igiene zootecnica; analisi dei vari sensori elettronici dell'animale, la produzione del biogas.   | <b>3 ore</b><br>9:00 -12:00                   |
| Martedì<br>20/09/2022   | <b>Riproduzione e rimonta:</b> fecondazione naturale e artificiale a confronto, utilizzo del seme sessato, lo svezzamento della vitella con particolare riferimento alle moderne tecniche di colostratura, gestione e corretto allevamento delle manzette e manze fino all'età del primo parto; Il parto della bovina: gestione della vacca, fasi e prime cure.                 | <b>3 ore</b><br>9:00 -12:00                   |
| Mercoledì<br>21/09/2022 | <b>Visite aziendali:</b> Allevamento 1: Allevamento Pedrotti con visita alla mandria e all'impianto di Biogas. Allevamento 2: Stalla Sociale di Pratofontana con particolare riferimento alla gestione della vitellaia e della sala di mungitura a giostra.   | <b>6 ore</b><br>9:00 -12:00<br>14:00 - 17:00  |
| Giovedì<br>22/09/2022   | <b>Alimentazione e dismetabolie:</b> dall'alimentazione tradizionale al piatto unico con particolare riferimento alla gestione della razione e alla prevenzione sanitaria delle principali dismetabolie alimentari.   | <b>3 ore</b><br>9:00 - 12:00                  |

**DATI ATTIVITA' CORSOALE**

|                               |  |                    |                   |
|-------------------------------|--|--------------------|-------------------|
| <b>Soggetto gestore:</b>      | <b>DINAMICA Soc. Cons. a r.l.</b>  |                    |                   |
| <b>Titolo dell'attività:</b>  | <b>DIGITALIZZAZIONE E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA AGROALIMENTARE REGIONALE</b><br>Approvata con DGR n. 962 del 21/06/2021 cofinanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna |                    |                   |
| <b>Rif. PA 2021-15657/RER</b> | <b>progetto n.: 6</b> Innovazioni tecnologiche nella gestione degli allevamenti zootecnici   | <b>edizione: 1</b> | <b>anno: 2022</b> |

**DATI DEL PARTECIPANTE**

| Nome                                 |  | Cognome |  | Data di Nascita                                 |        |          |
|--------------------------------------|--|---------|--|---|--------|----------|
| Comune di nascita                    |  | Prov.   |  | Cittadinanza                                    |        |          |
| Indirizzo di residenza               |  | Città   |  | CAP   | Prov.  |          |
| Indirizzo del domicilio (se diverso) |  | Città   |  | CAP   | Prov.  |          |
| Codice Fiscale                       |  |         |  | Sesso   | e-mail | Telefono |
|                                      |  |         |  | <input type="radio"/> M <input type="radio"/> F |        |          |
| <b>INDIRIZZO PEC:</b>                |  |         |  |   |        |          |

| Titolo di studio:                    |   |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>             | 0 nessun titolo   |
| <input type="checkbox"/>             | 1 licenza elementare/attestato di valutazione finale  |
| <input type="checkbox"/>             | 2 licenza media /avviamento professionale   |
| <input type="checkbox"/>             | 3 titolo di istruzione secondaria di ii grado (scolastica o formazione professionale) che non permette l'accesso all'università         |
| <input type="checkbox"/>             | 4 diploma di istruzione secondaria di ii grado che permette l'accesso all'università  |
| <input type="checkbox"/>             | 5 qualifica professionale regionale post-diploma, certificato dispecializzazione tecnica superiore (ifts)                               |
| <input type="checkbox"/>             | 6 diploma di tecnico superiore (its)  |
| <input type="checkbox"/>             | 7 laurea di i livello (triennale), diploma universitario, diploma accademico di i livello (afam)  |
| <input type="checkbox"/>             | 8 laurea magistrale/specialistica di ii livello, diploma di laurea del vecchio ordinamento (4-6 anni), diploma accademico di ii livello |
| <input type="checkbox"/>             | 9 titolo di dottore di ricerca  |
| <b>Specificare titolo di studio:</b> |   |

| Condizione occupazionale: |  | Durata ricerca occupazione: |                            |
|---------------------------|--|-----------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/>  | 0 non previsto   | <b>Solo se non occupato</b> |                            |
| <input type="checkbox"/>  | 1 in cerca di prima occupazione (ha fornito dichiarazione e ha in corso di validità la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro)   | <input type="checkbox"/>    | 1 fino a 6 mesi (<=6)      |
| <input type="checkbox"/>  | 2 occupato (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in cig)   | <input type="checkbox"/>    | 2 da 6 mesi a 12 mesi      |
| <input type="checkbox"/>  | 3 disoccupato alla ricerca di nuova occupazione (o iscritto alle liste di mobilità)  | <input type="checkbox"/>    | 3 da 12 mesi e oltre (>12) |
| <input type="checkbox"/>  | 4 studente   | <input type="checkbox"/>    | 4 non disponibile          |
| <input type="checkbox"/>  | 5 inattivo diverso da studente (es. non ha mai fornito dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro, ritirato/a dal lavoro, inabile al lavoro, in servizio di leva o servizio civile, in altra condizione) |                             |                            |
| <input type="checkbox"/>  | 6 altro specificare:   |                             |                            |

**Solo se occupato**

| <b>Tipo di contratto:</b> |   |
|---------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>  | 1 lavoro a tempo indeterminato (compresi lavoratori in cigo)  |
| <input type="checkbox"/>  | 2 lavoro a tempo determinato (compresi i lavoratori in cigo)  |
| <input type="checkbox"/>  | 3 lavoratore in cigs  |
| <input type="checkbox"/>  | 4 apprendistato per la qualifica professionale e per il diploma professionale                           |
| <input type="checkbox"/>  | 5 apprendistato professionalizzante   |
| <input type="checkbox"/>  | 6 apprendistato di alta formazione e ricerca  |
| <input type="checkbox"/>  | 7 contratto di somministrazione   |
| <input type="checkbox"/>  | 8 lavoro occasionale / lavoro a progetto / collaborazione coordinata e continuativa                     |
| <input type="checkbox"/>  | 9 lavoro autonomo   |
| <input type="checkbox"/>  | 10 imprenditore (titolare società di persone, impresa individuale, titolari e soci studi professionali) |

| <b>Tipo di svantaggio:</b> |   |
|----------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>   | 1 appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro, senza figli a carico  |
| <input type="checkbox"/>   | 2 appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e con figli a carico   |
| <input type="checkbox"/>   | 3 adulto single, senza lavoro e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo)                               |
| <input type="checkbox"/>   | 4 adulto single, lavoratore e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo)                                 |
| <input type="checkbox"/>   | 5 persona con disabilità certificata ai sensi della legge 104/92  |
| <input type="checkbox"/>   | 6 persona con disabilità iscritta al collocamento mirato  |
| <input type="checkbox"/>   | 7 persona con disagio in carico ai servizi sociali o sanitari   |
| <input type="checkbox"/>   | 8 persona richiedente asilo, titolare di protezione internazionale o umanitaria o persona in percorsi di protezione sociale |
| <input type="checkbox"/>   | 9 minor stranieri non accompagnati richiedenti asilo  |
| <input type="checkbox"/>   | 10 migranti: extracomunitari  |
| <input type="checkbox"/>   | 11 migranti: altri migranti   |
| <input type="checkbox"/>   | 12 minoranze linguistiche, etniche, religiose, ... (comprese le comunità emarginate come i rom)                             |
| <input type="checkbox"/>   | 13 persona inquadrabile nei fenomeni di nuova povertà (leggi di settore)  |
| <input type="checkbox"/>   | 14 persona tossicodipendente o ex tossicodipendente   |
| <input type="checkbox"/>   | 15 persona detenuta o ex detenuta   |
| <input type="checkbox"/>   | 16 persona senza dimora o colpita da esclusione abitativa   |
| <input type="checkbox"/>   | 17 persona con altra tipologia di svantaggio  |
| <input type="checkbox"/>   | 18 persona che non presenta alcuna tipologia di svantaggio  |
| <input type="checkbox"/>   | 19 vittima di violenza, di tratta e grave sfruttamento  |



**CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI DELLA PRESENTE INFORMATIVA**

Dichiarazione di consenso ai sensi del **Regolamento Europeo 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati)**

I dati verranno trattati al fine di adempiere a tutte le normative di legge previste per eventuali controlli da parte degli enti finanziatori pubblici.

Essendo stato informato:

- dell'identità del Titolare del trattamento dei dati
- della misura, modalità con le quali il trattamento avviene
- delle finalità del trattamento cui sono destinati i dati personali
- del diritto alla revoca del consenso

così come indicato dall'informativa ricevuta ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679:

Presta il Suo consenso a rendere disponibile la propria immagine in eventuali riprese fotografiche o video a scopo illustrativo e promozionale dei corsi, del loro svolgimento in presenza o in videoconferenza e/o per dimostrazione formale della propria presenza?

Do il consenso

Nego il consenso

Presta il Suo consenso per il **trattamento dei dati personali** per i fini indicati nella suddetta informativa?

Do il consenso

Nego il consenso

Presta il Suo consenso per la **comunicazione dei dati personali** per le finalità ed ai soggetti sopra indicati nell'informativa?

Do il consenso

Nego il consenso

Presta il Suo consenso per la **diffusione dei dati personali** per le finalità e nell'ambito indicato nell'informativa?

Do il consenso

Nego il consenso

Presta il Suo consenso per il **trattamento dei dati particolari** necessari per lo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa?

Do il consenso

Nego il consenso

Data \_\_\_\_\_ Firma del partecipante \_\_\_\_\_

Firma del Coordinatore/Referente \_\_\_\_\_

|   |   |                   |                  |
|---|---|-------------------|------------------|
|  | <b>INFORMATIVA UTENTI</b><br><b>ex art. 13 Reg. 679/2016/UE</b> | <b>Edizione 0</b> | <b>p. 1 di 2</b> |
| <b>Revisione 00</b>   | <b>Prima emissione GDPR</b>                                     | <b>05/2018</b>    |                  |

Con la presente desideriamo informarLa che il Regolamento 679/2016/UE prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento 679/2016/UE, pertanto, Le forniamo le seguenti informazioni:

**1.** I dati da Lei forniti verranno trattati per la gestione delle attività come Partecipante dei corsi/eventi/servizi di DINAMICA Soc. Cons. a r.l., Titolare del trattamento, ad esempio, per perseguire attività di iscrizione, gestione del corso/evento/servizio, rendicontazione, **Rif. PA 2021-15657/RER**

**2.** Il trattamento sarà effettuato in modalità manuale, informatizzata, telematica e, eventualmente, strumentale per immagini e video per dimostrazione di prova dell'avvenuto evento professionale. Il trattamento sarà effettuato da parte degli incaricati del Titolare del trattamento.

**3.** Il conferimento dei dati è obbligatorio per la gestione delle attività come Partecipante dei corsi/eventi/servizi di DINAMICA Soc. Cons. a r.l., Titolare del trattamento, e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati comporta la mancata partecipazione ai corsi/eventi/servizi.

**4.** I dati personali potranno essere oggetto di comunicazione a strutture esterne, ad esempio ad organismi pubblici (Regione Emilia Romagna, ecc.), ad organismi privati (**Rif. PA 2021-15657/RER** ecc.) e ad enti di assistenza e previdenza (INPS, INAIL, ecc.) per la corretta esecuzione del corso/evento/servizio e per gli adempimenti di legge. I dati potranno, previo suo consenso, essere diffusi come testimonianza delle attività svolte dal Titolare.

Il trattamento potrà riguardare anche dati personali rientranti nel novero dei dati particolari, così come indicato dall'art. 9 del Regolamento 679/2016/UE, vale a dire dati che rivelino, tra l'altro, l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona. I dati potranno essere trattati da strutture esterne ad organismi pubblici (Regione Emilia Romagna, ecc.), ad organismi privati **Rif. PA 2021-15657/RER** ecc.) e ad enti di assistenza e previdenza (INPS, INAIL, ecc.) per la corretta esecuzione del corso/evento/servizio e per gli adempimenti di legge.

Il trattamento che sarà effettuato su tali dati particolari, nei limiti indicati dalle relative Autorizzazioni concesse dall'Autorità Garante, previo Suo consenso, in quanto idonei a rivelare:

- lo **stato di salute**;
- le **convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere**;
- le **opinioni politiche, l'adesione a sindacati, a partiti, associazioni a carattere politico o sindacale**;
- le **problematiche sociali e politiche**: povertà, indigenza, problematiche socio-familiari, stato di rifugiato politico e detenzione carceraria,

ha, come finalità, la gestione delle attività come Partecipante dei corsi/eventi/servizi di DINAMICA Soc. Cons. a r.l., Titolare del trattamento.

Il trattamento sarà effettuato in modalità manuale, informatizzata, telematica e, eventualmente, strumentale per immagini e video. Il trattamento sarà effettuato da parte degli incaricati del titolare del trattamento.

**I dati particolari sopra descritti non saranno oggetto di diffusione** ai sensi del Regolamento 679/2016/UE ma potranno, eventualmente, essere comunicati a strutture esterne, ad esempio ad organismi pubblici (Regione Emilia Romagna, ecc.), ad organismi privati (..... ecc.) e ad enti di assistenza e previdenza (INPS, INAIL, ecc.) per la corretta esecuzione del corso/evento/servizio e per gli adempimenti di legge.

La informiamo che il conferimento di questi dati è facoltativo per la gestione del servizio da parte del titolare del

|   |   |                   |                  |
|---|---|-------------------|------------------|
|  | <b>INFORMATIVA UTENTI</b><br><b>ex art. 13 Reg. 679/2016/UE</b> | <b>Edizione 0</b> | <b>p. 2 di 2</b> |
| <b>Revisione 00</b>   | <b>Prima emissione GDPR</b>                                     | <b>05/2018</b>    |                  |

trattamento e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati comporta la mancata esecuzione del servizio o il mancato perseguimento delle attività di cui al punto 1).

5. I dati verranno trattati e conservati per tutta la durata dei rapporti instaurati fra Lei e la nostra Società, e, in seguito, per la durata necessaria all'adempimento dei relativi nostri obblighi di legge.

6. In relazione ai dati oggetto del trattamento di cui alla presente informativa all'interessato è riconosciuto in qualsiasi momento il diritto di:

- Accesso (art. 15 Regolamento UE n. 2016/679);
- Rettifica (art. 16 Regolamento UE n. 2016/679);
- Cancellazione (art. 17 Regolamento UE n. 2016/679);
- Limitazione (art. 18 Regolamento UE n. 2016/679);
- Portabilità, intesa come diritto ad ottenere dal titolare del trattamento i dati in un formato strutturato di uso comune e leggibile da dispositivo automatico per trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti (art. 20 Regolamento UE n. 2016/679);
- Opposizione al trattamento (art. 21 Regolamento UE n. 2016/679);
- Revoca del consenso al trattamento, senza pregiudizio per la liceità del trattamento basata sul consenso acquisito prima della revoca (art. 7, par. 3 Regolamento UE n.2016/679);
- Proporre reclamo all'Autorità Garante per la Protezione dei dati personali (art. 51 Regolamento UE n. 2016/679).

L'esercizio dei premessi diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare a mezzo pec all'indirizzo [dinamica@pec.dinamica-fp.it](mailto:dinamica@pec.dinamica-fp.it) o lettera raccomandata a/r all'indirizzo DINAMICA Soc. Cons. a r.l. Via Bigari, 3 40128 Bologna (BO)

**7. Titolare del trattamento dei dati personali è DINAMICA Soc. Cons. a r.l. Via Bigari, 3 40128 Bologna (BO)**

**8. Il Responsabile della protezione dei dati non è stato nominato.**

Il Titolare del trattamento dei dati

### **ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DEL CONSENSO INFORMATO**

La cosa più importante da tenere presente è che tutte le indicazioni che lei si accinge a fornire e firmare potranno essere da Lei cambiate in qualunque momento, previa richiesta al titolare del trattamento; non abbia, dunque, eccessivi timori nel compilare la parte seguente del presente modulo.

**La preghiamo pertanto di fornirci una copia della presente firmata e datata, consegnandola al referente della nostra Società che svolge il servizio.**

Quando questo non fosse possibile invii la copia via posta a: **DINAMICA Soc. Cons. a r.l. Via Bigari, 3 40128 Bologna (BO)**