



Unione europea
Fondo sociale europeo



 Regione Emilia-Romagna



Operazione Rif. PA 2016-5643/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1013 del 28/06/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.



Sapere

+ Innovazione

+ Tradizione

= Gli ingredienti
che servono
al tuo futuro

ITS
TECH&FOOD
Parma

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE

DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

BIENNIO 2016-2018

SEDE DIDATTICA DI PARMA

ITS

TECH&FOOD
Parma

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

INDICE

1. LA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD PARMA	p. 3
2. I SOCI DELLA FONDAZIONE E LE ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO	p. 4
3. IL CORSO	p. 5
4. LE CARATTERISTICHE DEL PERCORSO	p. 6
5. IL PIANO DI STUDI	p. 8
6. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE	p. 10

ITS

**TECH&FOOD
Parma**

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

1. LA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD PARMA



La Fondazione ITS Tech&Food Parma è un **polo di eccellenza** nato dalla partnership tra **imprese del settore agro-alimentare**, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio.

Realizza **corsi biennali** per formare tecnici altamente specializzati con immediate prospettive occupazionali nei settori strategici del **tessuto produttivo** locale.

Le **imprese** socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il **mondo del lavoro**. Hanno un **ruolo centrale ed attivo** contribuendo alla definizione e realizzazione dei programmi didattici, fornendo personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accogliendo gli studenti in stage e ospitandoli in visite aziendali.

2. I SOCI DELLA FONDAZIONE E LE ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO

I SOCI FONDATORI



I SOCI PARTECIPANTI



ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO: Acetaia Giuseppe Giusti Srl, Acetificio Carandini Emilio Spa, Agrifarnese Saarl, All Food Srl, Antica Corte Pallavicina, Ardagh Group, Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Azienda Agricola Bertinelli Gianni e Nicola Ss, Azienda Agricola e Caseificio Pratichiera Ss, Azienda Agricola Elena (Vigna Cunial), Azienda Biologica Gavinell, Cantine Riunite & CIV Soc.Coop.Agr, CHR Hansen Italia Spa, CIR Food Sc, Condiparma Sas, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Crown Imballaggi Italia Srl, Dalter Alimentari Spa, Dolciaria Val D'Enza Spa, Eridania Sadam Spa, Esselunga Spa - Granarolo Spa, Fattoria Scaldasole Srl, Ferrarini Spa, Fratelli Galloni Spa, G.F.H. Srl, Galbusera Spa, Gamma Pack Spa, Greci Industria Alimentare Spa, Guareschi Claudio Snc, Guido Berlucchi & C. Spa, Havi Logistics Srl, La Felinese Salumi Spa, Laboratorio Castalab, Lameri Cereals Spa, Latteria Mortaretta Srl, Menù Srl, Molino Grassi Spa, Molino Soncini Cesare Srl, Mutti F.lli Spa, Newlat Spa, Oleificio Zucchi Spa, Parmachef Srl, Parmalat Spa, Parmareggio Spa, Pellegrini Spa, Piatti Freschi Italia Spa, Reire Srl, Righi Srl, Rizzoli Emanuelli Spa, Sagem Srl, Salchim Scrl, Sani Bruno Michele e Pasini Lisetta SS, Tricuoire Srl, Vinicola Decordi Spa, Witor's Spa.

3. IL CORSO

Il corso di **“Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare”**, della durata di due anni, prepara **Tecnici Superiori** con competenze altamente specialistiche e capacità di innovazione.

Il percorso di studi si ispira ai più avanzati modelli europei di **alternanza scuola-lavoro**, con oltre 800 ore di **stage in aziende** sia italiane che straniere.

Una formazione completa e a largo spettro, sia teorica che applicativa, consente al termine del percorso una concreta possibilità di inserimento nelle **imprese del settore agro-alimentare**, in laboratori ed enti di ricerca pubblici e privati del settore.

IL NOSTRO TECNICO SUPERIORE

Individua ed applica le tecnologie produttive in funzione dei processi di trasformazione

Gestisce i programmi di produzione degli alimenti

Si occupa della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari e dei processi di sanificazione degli impianti

Esegue studi di progettazione e fattibilità, promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo

Applica la normativa alimentare cogente e volontaria

LAVORA IN



Programmazione e Gestione della Produzione



Controllo Qualità o Assicurazione Qualità

4. LE CARATTERISTICHE DEL PERCORSO



Destinatari

Il corso si rivolge a 22 giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.



Durata del percorso

2.000 ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda. La partecipazione al corso, cofinanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna, prevede come da D.G.R. n. 1013/2016 del 28/06/2016 un contributo privato, a seguito dell'ammissione all'attività, di 200,00 €.



Metodologie didattiche

Le lezioni prevedono insegnamenti teorico-pratici di livello specialistico, integrate con:

- lavori di gruppo;
- esercitazioni e simulazioni di casi;
- esperienze di laboratorio;
- testimonianze e visite aziendali;
- partecipazione a fiere ed eventi di interesse nazionale ed internazionale.



Corpo Docenti

Le docenze sono affidate a professionisti provenienti dal mondo del lavoro, dell'Università e della ricerca.

4. LE CARATTERISTICHE DEL PERCORSO



Sede didattica del corso

Cisita Parma Srl, borgo Girolamo Cantelli 5, 43121 Parma – www.cisita.parma.it



Esperienze internazionali

Sono previste attività formative all'estero con lo scopo di confrontarsi con imprese, centri di ricerca e istituzioni del settore alimentare. Inoltre, è data la possibilità ai partecipanti di svolgere una parte o l'intero periodo di stage presso aziende alimentari estere.



Diploma di Tecnico Superiore

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato il Diploma di Tecnico Superiore con validità sul territorio nazionale e comunitario (V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche). Il diploma consente l'accesso ai pubblici concorsi; viene inoltre rilasciata l'attestazione EUROPASS in lingua italiana ed inglese.

Il superamento del corso viene equiparato al periodo di praticantato richiesto per potere partecipare agli esami di stato per l'abilitazione alla professione di Perito Agrario.



5. IL PIANO DI STUDI



Il piano di studi prevede moduli a carattere tecnico-scientifico, con contenuti altamente specialistici e attività formative per il rafforzamento delle competenze trasversali, fondamentali negli ambienti lavorativi (team work, comunicazione organizzativa in azienda e basi di leadership).

Per uniformare le conoscenze in ingresso, sono previsti corsi di riallineamento di biologia e chimica.

L'approccio formativo, attraverso un'azione mirata di tutorship sia in aula che in azienda, accompagna i ragazzi durante il percorso, anche nel momento dell'ingresso nel mondo del lavoro.

5. IL PIANO DI STUDI

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
• Lingua inglese	72	72	
• Tecniche di comunicazione	40	40	
• Team Working	20		20
• Informatica e multimedialità	60	60	
• Statistica applicata	20		20
• Marketing agroalimentare	30	30	
• Legislazione alimentare	60		60
• Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
• Organizzazione aziendale	16	16	
• Tecniche gestione qualità e performance management	30	30	
• Project management	36	36	
• Microbiologia e igiene degli alimenti	30	30	
• Sicurezza alimentare e HACCP	40	40	
• Sanificazione degli impianti	16	16	
• Prevenzione infestanti e metodi di controllo	16	16	
• Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto	20	20	
• Produzioni primarie	20	20	
• Processi industriali e operazioni unitarie	34	34	
• Tecnologie impiantistiche dell'industria alimentare	34	34	
• Materiali, tecnologie e impianti per il confezionamento	34	34	
• Gestione della produzione e lean production	32	32	
• Supply chain management e logistica distributiva	30	30	
• Sostenibilità ambientale delle produzioni agroalimentari	26		26
• Laboratorio di sviluppo del prodotto (PW)	72		72
• Tecnologie del latte e della produzione casearia	66		66
• Tecnologie dei cereali, pasta e prodotti da forno	66		66
• Tecnologie di vinificazione di bevande alcoliche e aceti	66		66
• Tecnologie dei vegetali freschi e conservati	66		66
• Tecnologie delle carni fresche, stagionate e conservate	66		66
• Tecnologie del pesce e delle conserve ittiche	66		66
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
Ore totali	2000	1006	994

- Ambito generale
- Ambito tecnico-professionale comune
- Ambito tecnico-professionale specialistico

6. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE



Iscrizioni

Le domande di partecipazione alle selezioni, redatte su appositi moduli, sono disponibili: a Parma, presso Cisita Parma, a Reggio Emilia, presso Ifoa e CIS, o scaricabili sul sito www.itsparma.it (da giovedì 11 luglio a venerdì 7 ottobre 2016, data di scadenza delle iscrizioni). Le iscrizioni dovranno pervenire alla sede didattica della Fondazione a Parma presso Cisita Parma (Borgo Girolamo Cantelli 5, 43121 Parma).



Selezioni

I candidati potranno accedere alle prove di selezione che si terranno presso la sede di Cisita Parma (Borgo Girolamo Cantelli 5, 43121 Parma) entro la metà di ottobre 2016.

Il progetto di selezione prevede:

- test per l'accertamento della conoscenza della lingua inglese;
- test sull'uso del PC e sul pacchetto Office;
- test su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, diritto ed economia;
- colloquio motivazionale.



Avvio dell'attività e frequenza

Le attività inizieranno entro la fine del mese di ottobre 2016. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì per 7 ore giornaliere con frequenza obbligatoria.

Le attività formative sono cofinanziate con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.

6. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE



Per maggiori informazioni

Francesco Bianchi - Francesca Caiulo - Giorgia Delsoldato
Tel. 0521.226500 – info@itsparma.it
www.itsparma.it

Sede didattica del corso

Cisita Parma Srl – Borgo Girolamo Cantelli 5 – 43121 Parma.
www.cisita.parma.it

Sede legale Fondazione ITS Tech&Food Parma

Polo Scolastico Agroindustriale (ISISS Galilei, Bocchialini, Solari)
Via Martiri di Cefalonia 14 – 43017 San Secondo (PR)
www.poloagroindustriale.gov.it





Operazione Rif. PA 2016-5643/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1013 del 28/06/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.



ITS
TECH&FOOD
Parma

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS

TECH&FOOD
Parma

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS

TECH&FOOD Parma

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Per maggiori informazioni:

Francesco Bianchi - Francesca Caiulo - Giorgia Delsoldato

Tel. 0521.226500 – info@itsparma.it

www.itsparma.it

