



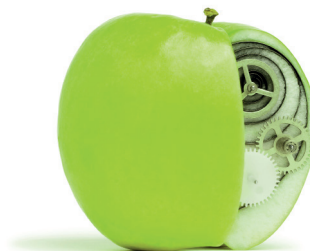
Unione europea
Fondo sociale europeo



 Regione Emilia-Romagna



Operazioni Rif. PA 2017-7213/RER e Rif. PA 2017-7214/RER, approvate con D.G.R. n. 674/2017 del 22/05/2017 e cofinanziate 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

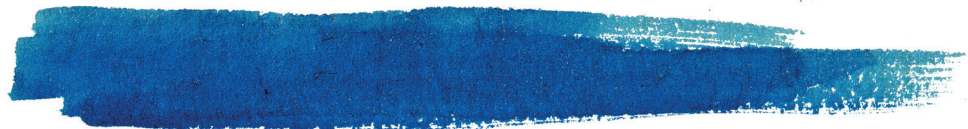

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

1. LA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD	p. 3
2. I SOCI DELLA FONDAZIONE	p. 4
3. ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO	p. 5
4. I CORSI	p. 6
5. I PIANI DI STUDI	p. 8
6. LE CARATTERISTICHE DEI PERCORSI	p. 10
7. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE	p. 11





La Fondazione ITS Tech&Food 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 con mediamente l'80% di corsisti occupati a distanza di 12 mesi dal conseguimento del diploma.

Le imprese socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il **mondo del lavoro**: hanno un **ruolo centrale e 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

3. ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO



SOCI FONDATORI



SOCI PARTECIPANTI



Acetaia Giuseppe Giusti Srl, Acetificio Carandini Emilio Spa, Agrifarnese Saarl, All Food Srl, Antica Corte Pallavicina, Aura Srl, Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Azienda Agricola Bertinelli Gianni e Nicola Ss, Az. Agr. e Caseificio Praticiera Ss, Az. Agr. Elena (Vigna Cunial), Birra Peroni Srl, Cantine Riunite & CIV Sca, Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare Sc, Cerreto Srl, CHR Hansen Italia Spa, Cioccolami Srl, CIR Food Sc, Conad Centro Nord, Condiparma Sas, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Continental Semences Spa, C.O.VAL.M. Sca, Dalter Alimentari Spa, Denti Spa, Dolciaria Val D'Enza Spa, Eridania Sadam Spa, Esselunga Spa, Europi Srl, Fattoria Scaldasole Srl, Ferrarini Spa, Fratelli Galloni Spa, Galbusera Spa, G.F.H. Srl, Ghiott Dolciaria Srl, Granarolo Spa, Greci Industria Alimentare Spa, Guareschi Claudio Snc, Guido Berlucci & C. Spa, Havi Logistics Srl, Hi Food Spa, Idea Latte Srl, Inalca Food & Beverage 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, Oldo Società Agricola Srl, Oleificio Zucchi Spa, Parmachef Srl, Parmalat Spa, Parmareggio Spa, Pellegrini Spa, Piatti Freschi Italia Spa, Reire Srl, Righi Srl, Rizzoli Emanuelli Spa, Rodolfi Mansueto Spa, Sagem Srl, Salchim Scrl, Sani Bruno Michele e Pasini Lisetta SS, Sidel Spa, Tricuore Srl, Vinicola Decordi Spa, Witor's Spa.



4. I CORSI

I corsi biennali ITS Tech&Food preparano Tecnici Superiori con competenze. I percorsi di studi si ispirano ai più avanzati modelli europei di alternanza. Tale formazione completa e a largo spettro, sia teorica che applicativa, consente agro-alimentare, in laboratori ed enti di ricerca pubblici e privati del settore.

altamente specialistiche e capacità di innovazione. scuola-lavoro, con circa **800 ore di stage in aziende sia italiane che straniere.** al termine del percorso un efficace inserimento nelle imprese del settore

IL TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

(Rif. PA 2017-7213/RER)

Sede didattica di Parma

- 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

6

IL TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

(Rif. PA 2017-7214/RER)

Sede didattica di Reggio Emilia

- Gestisce la commercializzazione dei prodotti alimentari
- Valorizza e promuove le specialità del Made in Italy agroalimentare
- Gestisce i rapporti con la distribuzione organizzata e al dettaglio
- Utilizza le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce
- Gestisce l'approvvigionamento e verifica la qualità di materie prime e semilavorati

LAVORA IN

- Commercializzazione del prodotto
- Approvvigionamento, Logistica e Distribuzione

7

5. I PIANI DI STUDI

I piani di studi prevedono moduli a carattere tecnico-scientifico, con contenuti altamente negli ambienti lavorativi (team work, comunicazione e relazione con il cliente).

L'approccio formativo, attraverso un'azione mirata di tutorship sia in aula che in azienda, del lavoro.

TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

Operazione Rif. PA 2017-7213/RER

Sede didattica di Parma

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
• Lingua inglese	72	36	36
• 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	30	30
• Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
• Organizzazione aziendale	16	16	
• Tecniche di 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	20	46
• Tecnologie dei cereali, pasta e prodotti da forno	66	20	46
• Tecnologie di vinificazione di bevande alcoliche e aceti	66	20	46
• Tecnologie dei vegetali freschi e conservati	66	20	46
• Tecnologie delle carni fresche, stagionate e conservate	66	20	46
• Tecnologie del pesce e delle conserve ittiche	66	20	46
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
Ore totali	2000	1012	988

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

specialistici e moduli per il rafforzamento delle competenze trasversali, fondamentali

accompagna i ragazzi durante il percorso, anche nel momento dell'ingresso nel mondo

TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
• Business English	60	40	20
• Comunicazione - dinamiche di gruppo	24	24	
• Team Working	20		20
• Strumenti informatici per il management	48	48	
• Strumenti di ricerca attiva del lavoro	30	12	18
• Statistica applicata	32	32	
• Ricerca sul consumatore e consumer science	20	20	
• Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale	24	24	
• Economia e gestione dell'impresa agroalimentare	24	24	
• Tecniche di negoziazione	28		28
• Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
• Project management	28		28
• Diritto agroalimentare	28	28	
• L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente	16	16	
• Tecniche gestione qualità e performance management	30		30
• Tecnologie agrarie e agroindustriali	20	20	
• Le filiere produttive dell'agroalimentare italiano	148	56	92
• Tecniche di confezionamento e imballaggio	24	24	
• Sostenibilità e ecocompatibilità delle filiere	32	32	
• Sicurezza alimentare e HACCP	32	32	
• Certificazioni volontarie dei prodotti agroalimentari	32	32	
• Controllo qualità, tracciabilità ed etichettatura	32	32	
• Logistica e supply chain management	56	56	
• Laboratorio di sviluppo del prodotto (PW)	72		72
• Il marketing di acquisto	32	32	
• Commercializzazione dei prodotti agroalimentari I e II	96	40	56
• Analisi sensoriale dei prodotti alimentari	20	20	
• Comunicazione d'impresa e di prodotto	40		40
• Tecniche e strategie di vendita	28		28
• Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari	52		52
• Web marketing e e-commerce management	56		56
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	320	480
Ore totali	2000	980	1020

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

Operazione Rif. PA 2017-7214/RER

Sede didattica di Reggio Emilia

Per uniformare le conoscenze in ingresso, sono previsti corsi di riallineamento di inglese, matematica e principi di nutrizione.



6. LE CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

Destinatari

Ciascun corso si rivolge a 20 giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

Durata dei percorsi

2.000 ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda. La partecipazione ai corsi, approvati con D.G.R. n. 674/2017 del 22/05/2017 e cofinanziati con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna, prevede un contributo privato, a seguito dell'ammissione agli stessi, 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.

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 dei percorsi, 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.

7. 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 lunedì 5 giugno a venerdì 6 ottobre 2017, data di scadenza delle iscrizioni). Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre il giorno **6 ottobre 2017**, pena la non ammissibilità, presso la sede didattica del corso prescelto:

Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare (Rif. PA 2017-7213/RER)

Cisita Parma scarl, B.go G. Cantelli n. 5, 43121 Parma (PR), tel. 0521-226500

Dal lunedì al venerdì: 9.00-13.00/14.00-18.00

Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari

(Rif. PA 2017-7214)

Ifoa, via G. Giglioli Valle n. 11, 42124 Reggio Emilia (RE), tel. 0522-329111

Dal lunedì al giovedì: 9.00-13.00/14.30-17.30; venerdì: 9.00-13.00

Selezioni

Il processo di selezione per i due corsi in partenza è il medesimo ed è programmato in concomitanza sulle due sedi. Gli interessati accedono alla selezione esprimendo la propria preferenza per il profilo d'interesse prioritario e svolgendo le prove presso la sede competente di erogazione del corso prescelto. La procedura di selezione di entrambi i corsi si svolgerà nella settimana dal 23 al 27 ottobre 2017.

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 2017. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì per 7 ore giornaliere con frequenza obbligatoria. Le attività formative, approvate con D.G.R. n. 674/2017 del 22/05/2017, 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.

Sede didattica di Parma

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

Annalisa Roscelli - Giorgia Delsoldato
Tel. 0521.226500 – delsoldato@cisita.parma.it

Sede didattica di Reggio Emilia

IFOA - Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia www.ifoa.it

Giusi Faioli – Giovanna Cavalletti
Tel. 0522 329111 – faioli@ifoa.it

Sede legale Fondazione ITS Tech&Food

Francesco Bianchi - Coordinatore generale
bianchi@itstechandfood.it
Tel. 388 8631161

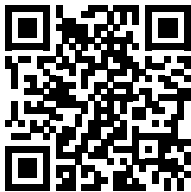
Polo Scolastico Agroindustriale (ISISS Galilei, Bocchialini, Solari)
Via Martiri di Cefalonia 14 – 43017 San Secondo (PR)
www.poloagroindustriale.gov.it



ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare



www.itstechandfood.it

Nuovi saperi per l'Agroalimentare