

SCUOLA E LAVORO
IN TEMPI DI CRISI

Agroalimentare: a Parma al via un nuovo corso

Con la formazione post-diploma si diventerà Tecnico responsabile delle produzioni e delle trasformazioni

In un periodo di incertezza e di crisi, il nuovo anno scolastico vede l'esordio degli Its (Istituti Tecnici Superiori), 59 scuole di tecnologia post-diploma in tutta Italia, che hanno raccolto oltre cinquemila domande di iscrizione e che mirano a formare profili professionali realmente richiesti dal mondo delle Imprese.

Si tratta di un nuovo canale di formazione post-secondaria non universitaria in grado di offrire una filiera formativa strettamente ancorata al mondo del lavoro. Nuovi centri di formazione nati per coniugare - come ha sottolineato il ministro Mariastella Gelmini in occasione della conferenza stampa a Palazzo Chigi per l'avvio dell'anno scolastico 2011-2012 - «preparazione teorica con formazione sul

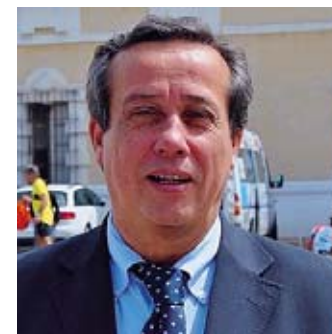
posto». In regione Emilia Romagna, gli Its sono sette e ogni istituto si occuperà di un settore industriale diverso.

A Parma il settore prescelto è quello dell'agroalimentare, e per gestire questo polo di formazione è nata una fondazione mista, con soci pubblici e privati comprendenti il settore della scuola e della formazione professionale, un ente locale ed il mondo della ricerca e dell'impresa.

La fondazione è presieduta dall'ingegnere Simone Carotenuto dell'azienda Althea Spa ed i soci della fondazione sono: il Polo scolastico agroindustriale Galilei - Bocchialini - Solari (scuola di riferimento dell'intero progetto), la Provincia di Parma, il Cisita Parma, ente di formazione

di Unione Parmense degli Industriali e del Gruppo Imprese Artigiane, l'Its Leonardo da Vinci di Parma, la Camera di commercio, la Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari, la Scuola internazionale di cucina italiana Alma di Colorno e la Fratelli Tanzi Spa di Felino.

Il presidente Simone Carotenuto rileva come «la nuova figura professionale di Tecnico responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, istituita dall'Its di Parma, possiede peculiarità distintive rispetto ad altri percorsi formativi. Infatti, con la metà dei docenti provenienti dalle aziende e dalla ricerca e grazie ad una for-



Agroalimentare: nuovo percorso di studi Qui sopra, Simone Carotenuto (a sinistra) e Giuseppe Romanini.

mazione svolta all'interno di aziende agroalimentari, si potrà soddisfare la necessità di queste ultime di assumere giovani già in possesso di conoscenze pratiche e con esperienze significative sul campo. Non a caso la scelta del settore industriale su cui veicolare la formazione è quello, appunto, agroalimentare, che da un lato ha retto meglio,

a differenza di altri, il confronto con la crisi, e dall'altro caratterizza il territorio di Parma attraverso le eccellenze rappresentate dalle tante aziende presenti in questa provincia. Infatti, il settore dell'industria agroalimentare con il suo centro strategico a Parma, spesso citata come la Food Valley Italiana, è divenuto uno strumento di benessere per

tutto il territorio e obiettivo di crescita per il Made in Italy. Un territorio sul quale risultano concentrate tutta una serie di attività agricole e industriali tra loro collegate che consentono di definire l'area parmense come un distretto di filiera».

L'assessore provinciale alle politiche scolastiche, Giuseppe Ro-

manini, sottolinea che «siamo di fronte a una virtuosa collaborazione tra mondo dell'impresa, della ricerca e della formazione, che sta dando vita a una scuola d'eccellenza. Non partiamo dal nulla, ma dai caratteri rilevanti del nostro territorio per creare una nuova opportunità di formazione post-secondaria, quale valida e concreta alternativa ai più tradizionali percorsi di formazione per i ragazzi usciti dalla Scuola secondaria». La struttura del percorso formativo, gratuito in quanto finanziato dal Ministero della Pubblica Istruzione, ha una durata di quattro semestri, 2000 ore, e porta al conseguimento di un Diploma di Tecnico Superiore valido su tutto il territorio nazionale e all'interno della Comunità europea, raccordandosi con il Quadro Europeo delle qualifiche (Eqf), che costituirà, altresì, titolo per l'accesso ai pubblici concorsi. La struttura didattica si articola tra Area didattica generale (Linguistica, Informatica, Giuridica ed Economica, Organizzativa e Gestionale, Statistica) e Area didattica specialistica (Programmazione e Gestione dei processi produttivi; Controllo e analisi dei processi di qualità; Certificazione dei prodotti). Le iscrizioni sono aperte fino al 30 settembre 2011. Per informazioni: Cisita Parma (tel. 0521/226500) Segreteria corsi giovani, www.cisita.parma.it; Polo scolastico agroindustriale (Isiss- Galilei, Bocchialini, Solari), tel. 0521/995616-871536 (presidenza e segreteria), www.itsgalilei.parma.it ♦

Requisiti in ingresso e certificazioni

Venti destinatari per duemila ore di attività

Ecco tutte le modalità del corso di studi 2011-2013 per diventare «Tecnico responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali».

Destinatari e requisiti

20 destinatari, prioritariamente periti agrari e periti industriali. Possono essere ammessi anche diplomati e laureati ad indirizzo tecnico-scientifico. E' richiesta la conoscenza base di inglese (A2) e informatica.

Durata e sede del percorso

2000 ore (4 semestri) di cui: 1240 ore tra aula, laboratorio, project work e visite guidate; 40 ore di simulimpresa - sviluppo di prodotto; 720 ore di stage presso aziende del territorio provinciale di Parma e visite guidate presso aziende ed enti di ricerca di un paese della CEE. L'attività formativa si svolgerà presso le aule didattiche e i laboratori del Cisita Parma, della Ssica (Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari di Parma) e del Polo Scolastico Agroindustriale.

Attestati e certificazioni finali

Al termine del percorso, previo esame finale, sarà rilasciato il Diploma di Tecnico Superiore valido su tutto il territorio nazionale e all'interno della Comunità Europea, raccordandosi con il Quadro Europeo delle qualifiche (quinto livello Eqf), che costituirà, altresì, titolo per l'accesso ai pubblici concorsi. Sono, inoltre, previsti riconoscimenti dei crediti in ingresso e in uscita al percorso formativo.

Its, un percorso di studi innovativo

Iscrizioni entro il 30 settembre

Gli Its (Istituti tecnici superiori, istituiti dalla riforma Gelmini) sono «scuole speciali di tecnologia» (per saperne di più: <http://www.indire.it/its/>). Essi costituiscono un canale formativo di livello postsecondario, parallelo ai percorsi accademici; formano tecnici superiori nelle aree tecnologiche strate-

giche per lo sviluppo economico e la competitività; si costituiscono secondo la forma della Fondazione di partecipazione che comprende scuole, enti di formazione, imprese, università e centri di ricerca, enti locali. L'Its Parma è dedicato all'industria agroalimentare. Le iscrizioni terminano il 30 settembre.

Iscrizione e criteri di selezione

Le iscrizioni sono aperte fino al 30 settembre 2011. Per accedere al percorso ITS è obbligatoria la frequenza ai seguenti corsi propedeutici di inglese (da A2 a B1) e di informatica (Ecdl), salvo che l'allievo sia già in possesso delle relative certificazioni.

Corsi propedeutici

I corsi propedeutici si svolgeranno nel periodo compreso tra il 3 e il 21 ottobre 2011. Al termine dei corsi propedeutici, nella settimana compresa tra il 24 e il 28 ottobre 2011, si svolgerà una selezione che si effettuerà sulla base di un colloquio motivazionale/attitudinale e una prova scritta oggettiva per valutare le

competenze di tipo interdisciplinare e le conoscenze ed i requisiti di base.

Avvio dell'attività e frequenza

L'avvio dell'attività è previsto per il 7 novembre 2011. La partecipazione al percorso è gratuita, in quanto finanziata dal Ministero della Pubblica Istruzione, e prevede una frequenza obbligatoria e a tempo pieno. Per informazioni e iscrizioni: Cisita Parma Segreteria corsi giovani - tel. 0521/226500 www.cisita.parma.it, Polo scolastico agroindustriale (ISISS Galilei, Bocchialini, Solari), presidenza e segreteria - (tel. 0521/995616-871536), www.itsgalilei.parma.it ♦

CAGNA & BENELLI

La verdura più buona, i frutti più belli.

OFFERTE
dal 5 Settembre
al 10 Settembre

BANANE
BATTAGLIO

€ 0,90
al Kg

UVA
BIANCA

€ 0,90
al Kg

MELANZANE

€ 0,90
al Kg

RADICCHIO
CHIOGGIA

€ 0,90
al Kg

nuova
apertura a
RAMIOLA

Consulta il sito internet www.cagnabenelli.it e troverai sempre le nostre offerte settimanali

ORTOMERCATI CAGNA & BENELLI

NUOVO

CENTER FRUIT _ ORTO OUTLET

Reggio Emilia - Parma - Guastalla (RE) chiusi Giovedì Pomeriggio - Brescello (RE) chiuso Lunedì Mattina - Pontetaro di Noceto (PR) - Ramiola (PR) - Noceto (PR) - Reggio Emilia