

PARMA

# ITS

## ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

**CORSO**  
**2014-2016**

TECNICO SUPERIORE  
RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI  
E DELLE TRASFORMAZIONI  
AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI  
E AGRO-INDUSTRIALI

[www.itsparma.it](http://www.itsparma.it)

Nuove tecnologie per il Made in Italy



Unione europea  
Fondo sociale europeo  
Investiamo nel vostro futuro



# TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI

## Introduzione

Gli **Istituti Tecnici Superiori (ITS)** - Fondazioni costituite da Imprese, Istituti Tecnici e Professionali, Enti di Formazione Professionale accreditati, Università, Centri di ricerca, Enti locali - sono SCUOLE SPECIALI DI TECNOLOGIA che realizzano percorsi biennali per formare tecnici superiori in grado di inserirsi nei settori strategici del sistema economico e produttivo regionale, portando nelle imprese competenze altamente specialistiche e capacità d'innovazione.

A Parma si è costituita la **Fondazione ITS "Area Tecnologica Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Ambito Settoriale Regionale Agroalimentare"** che prepara giovani tecnici specializzati da inserire in azienda.

Grazie all'alta concentrazione sul territorio di attività agricole e industriali tra loro collegate, la nostra Provincia è divenuta, infatti, un punto stabile di riferimento regionale per la Formazione Tecnica Superiore del settore agro-alimentare.

## Profilo professionale

Il **Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali** è un **TECNICO SUPERIORE** esperto in programmazione e gestione dei processi produttivi e biotecnologici degli alimenti nonché nella risoluzione di problematiche connesse sia all'affidabilità e alla qualità dei prodotti alimentari, sia agli aspetti tecnico-normativi. Esegue studi di progettazione e fattibilità promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo.

Lavora prevalentemente nell'industria agroalimentare o presso organizzazioni, consorzi, enti di ricerca pubblici e privati del settore.

## Principali sbocchi professionali/Ruoli potenziali

Esperto in programmazione e gestione della produzione

Esperto in sicurezza alimentare/controllo qualità

Esperto in sistemi di gestione integrata Qualità/Ambiente/Sicurezza

Esperto in progettazione dei prodotti alimentari

## Destinatari e pre-requisiti in ingresso

Il corso si rivolge a 20 destinatari in possesso del diploma di scuola media superiore. Avranno priorità i candidati in possesso del diploma di perito agrario, perito industriale e ad indirizzo tecnico scientifico.

E' richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

## Obiettivi formativi e professionali

Il corso ha come obiettivo quello di creare **figure tecniche di eccellenza** per l'area agro-alimentare attraverso lo sviluppo di elevate competenze direttamente trasferibili in azienda.

Al termine del corso lo studente sarà in grado di:

- presiedere alla programmazione e al controllo dei processi produttivi degli alimenti;
- gestire i processi di produzione e trasformazione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del Made in Italy;
- presiedere ai controlli chimici, fisici e microbiologici;
- intervenire in fase di impostazione e implementazione delle procedure di analisi della qualità, sovrintendere ai processi di autocontrollo ed ai controlli di filiera;
- gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità;
- conoscere e contribuire a gestire i modelli organizzativi della qualità che favoriscono l'innovazione nelle imprese del settore agro-alimentare;
- conoscere e applicare normative, regole e leggi a tutela della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- seguire le procedure per la certificazione dei prodotti e delle origini;
- promuovere l'innovazione di prodotto e di processo, anche attraverso la progettazione di nuovi prodotti alimentari;
- utilizzare strumenti e metodi propri della ricerca sperimentale;
- padroneggiare gli strumenti linguistici e le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per interagire nei contesti di vita e di lavoro;
- utilizzare l'inglese tecnico per comunicare correttamente ed efficacemente nei contesti in cui opera;
- concertare, negoziare e sviluppare attività in gruppi di lavoro per affrontare problemi, proporre soluzioni, contribuire a produrre, ordinare e valutare risultati collettivi.
- organizzare e gestire, con un buon livello di autonomia e responsabilità, l'ambiente lavorativo.

# TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI

## Durata e sede del percorso

**2000 ore** (4 semestri) di cui:

- o **1200 ore** tra aula, laboratorio, project work e visite guidate;
- o **800 ore** di stage presso aziende del territorio provinciale di Parma

L'attività formativa si svolgerà presso le aule didattiche e i laboratori del Cisita Parma, della SSICA (Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari) e del Polo Scolastico Agroindustriale.

Lo stage in azienda si svolgerà negli orari di lavoro dell'azienda: di norma 8 ore al giorno su 5 giorni settimanali, per complessive 40 ore settimanali.

Sono anche previste visite didattiche presso le aziende e la partecipazione a fiere ed eventi di interesse nazionale ed internazionale.

## Metodologia didattica

Il Tecnico Superiore è una figura dai requisiti fortemente interdisciplinari e interfunzionali e per tale ragione la metodologia didattica sarà adattata ai contenuti e alle competenze che saranno acquisiti.

In generale, le metodologie didattiche utilizzate saranno le seguenti:

- lezioni frontali;
- studio individuale associato al lavoro di gruppo;
- testimonianze e visite aziendali;
- simulazioni ed esercitazioni.

La Fondazione si avvale di **docenti qualificati** che, per almeno il 50% del monte ore del corso, provengono dal **mondo del lavoro e delle professioni**. Saranno coinvolti, inoltre, docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione Professionale.

## 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 dell'Unione Europea, raccordandosi con il Quadro Europeo delle qualifiche (V° 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.

## Modalità di iscrizione e criteri di selezione

Le iscrizioni sono aperte dal **1 luglio al 10 ottobre 2014**.

Le **domande di partecipazione alle selezioni**, redatte su appositi moduli, saranno disponibili, a partire dal **1 luglio 2014**, presso il Cisita Parma o scaricabili sul sito **www.itsparma.it**.

I candidati diplomati in possesso dei pre-requisiti in ingresso potranno accedere alle prove di selezione che si terranno presso la sede di Cisita Parma **dal 15 al 17 ottobre 2014**.

Il progetto di selezione prevede:

- test di ingresso per l'accertamento della conoscenza della lingua inglese e competenze generali interdisciplinari (biologia, chimica, fisica, diritto ed economia);
- prova pratica al computer per l'accertamento della conoscenza base di informatica;
- colloquio motivazionale.

## Avvio dell'attività e frequenza

L'avvio dell'attività è previsto per il **28 ottobre 2014**.

Le **attività formative sono completamente gratuite** in quanto finanziate dal Fondo Sociale Europeo, dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca e dalla Regione Emilia Romagna (Delibera di Giunta Regionale n. 924/2014) e prevedono una **frequenza obbligatoria** e a tempo pieno.

## Per maggiori informazioni

Cisita Parma - Tel 0521/226500 - Fax 0521/226501

www.itsparma.it – info@itsparma.it

cisita@cisita.parma.it - www.cisita.parma.it

Polo Scolastico Agroindustriale (ISISS Galilei, Bocchialini, Solari)

Presidenza e Segreteria - Tel 0521/995616-871536

www.itisgalilei.parma.it

**info@itsparma.it - www.itsparma.it**

## PROGRAMMA DIDATTICO

N.	UNITA' FORMATIVA	Ore totali Aula-Laboratorio Visite guidate-P.W.	1° anno	2° anno
<b>1</b>	<b>Lingua inglese</b>	80	40	40
<b>2</b>	<b>Tecniche di comunicazione</b>	40	28	12
<b>3</b>	<b>Project Management</b>	24	24	
<b>4</b>	<b>Marketing e Reti di Impresa</b>	61		
<b>4.1</b>	Valorizzazione e marketing dei prodotti agroalimentari		35	
<b>4.2</b>	Analisi di mercato, internazionalizzazione e reti di impresa			26
<b>5</b>	<b>Informatica e multimedialità</b>	60	40	20
<b>6</b>	<b>Statistica applicata</b>	20	20	
<b>7</b>	<b>Organizzazione aziendale</b>	40	40	
<b>8</b>	<b>Sistemi di gestione integrata: qualità, ambiente, sicurezza</b>	60	16	44
<b>9</b>	<b>Legislazione alimentare</b>	52	52	
<b>10</b>	<b>Sicurezza Alimentare</b>	148		
<b>10.1</b>	Principi di alimentazione, dieta e gusto		24	
<b>10.2</b>	Microbiologia e igiene degli alimenti		30	
<b>10.3</b>	Sanificazione degli impianti e lotta agli infestanti		25	
<b>10.4</b>	Tecniche di cottura degli alimenti			21
<b>10.5</b>	Sicurezza alimentare e HACCP		23	25
<b>11</b>	<b>Gestione della produzione agroindustriale</b>	170		
<b>11.1</b>	Produzioni primarie		20	
<b>11.2</b>	Operazioni unitarie e principi di conservazione		35	
<b>11.3</b>	Macchine e impianti dell'industria alimentare		45	
<b>11.4</b>	Gestione della produzione e Lean production		20	30
<b>11.5</b>	Supply chain management			20
<b>12</b>	<b>La filiera locale</b>	235		
<b>12.1</b>	Tecnologie del latte e derivati		35	
<b>12.2</b>	Tecnologie dei cereali e derivati		35	
<b>12.3</b>	Tecnologie dei vini e dei prodotti alcolici		35	
<b>12.4</b>	Tecnologie dei vegetali e derivati			35
<b>12.5</b>	Tecnologie della carne e derivati			35
<b>12.6</b>	Tecnologie del pesce e derivati			35
<b>12.7</b>	Tecnologie dei prodotti dolciari			25
<b>13</b>	<b>Sostenibilità ambientale</b>	42		42
<b>14</b>	<b>Packaging</b>	35		35
<b>15</b>	<b>Sviluppo del prodotto</b>	85		25
<b>15.1</b>	Laboratorio di sviluppo del prodotto e del processo		10	50
<b>15.2</b>	Analisi sensoriale			
<b>16</b>	<b>Transnazionalità</b>	16		16
<b>17</b>	<b>I processi di certificazione finale e l'accompagnamento al lavoro</b>	32		32
	<b>Stage</b>	800	400	400
	<b>Ore totali</b>	<b>2000</b>	<b>1032</b>	<b>968</b>

## STAGE

Al termine della fase d'aula i partecipanti, tramite l'esperienza di stage, avranno la possibilità di entrare in un contesto organizzativo e conoscere la realtà delle aziende agroalimentari.

Lo stage sarà realizzato in due periodi distinti:

**400 ore** al termine della parte d'aula del 1° anno

**400 ore** al termine della parte d'aula del 2° anno.

Tramite l'esperienza di stage i partecipanti avranno la possibilità di mettere in pratica quanto sviluppato durante le varie fasi del corso.

Il **progetto di stage** sarà sviluppato e gestito in modo integrato rispetto agli obiettivi del corso, le attività d'aula e le propensioni individuali dei corsisti.

Il progetto formativo, elaborato e redatto dal coordinatore, viene da quest'ultimo presentato alle aziende che collaborano all'iniziativa.

Il referente aziendale contribuisce alla definizione del progetto per quanto concerne la programmazione delle risorse aziendali messe a disposizione dello stagista.

Gli **obiettivi da raggiungere** al termine di questa fase sono principalmente i seguenti:

- verificare il livello di spendibilità delle competenze acquisite nel proprio percorso formativo all'interno di un contesto produttivo reale;
- applicare in un contesto professionale le abilità acquisite, completando la propria esperienza formativa con competenze conseguibili esclusivamente attraverso l'operatività in contesto reale;
- mettere in atto comportamenti comunicativi e relazionali (competenze trasversali) all'interno di una struttura organizzata.

## PROGETTI INTERNAZIONALI

All'interno del percorso biennale saranno organizzate attività formative all'estero con lo scopo di confrontarsi con le principali strutture del settore alimentare.

Inoltre, è data la possibilità ai partecipanti di svolgere parte o l'intero periodo di stage presso aziende internazionali del settore alimentare.

## DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE

Al termine del percorso di *Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali*, previo **esame finale**, sarà rilasciato il **Diploma di Tecnico Superiore**.

Il diploma di tecnico superiore costituisce anche titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008.

Per favorirne la circolazione in ambito nazionale e comunitario, il diploma sarà corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS *diploma supplemento*.

Le **prove di verifica finale** delle competenze acquisite comprendono:

- a) una **prova teorico-pratica** concernente la trattazione e soluzione di un problema tecnico-scientifico inerente l'area tecnologica del profilo professionale *Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali*;
- b) una **prova scritta** (INVALSI) tesa a valutare conoscenze e abilità nell'applicazione di principi e metodi scientifici nello specifico contesto tecnologico di riferimento dell'**Area Agroalimentare** cui si riferiscono le competenze tecnico - professionali nazionali del percorso;
- c) una **prova orale** concernente la discussione di un progetto di lavoro (*project work*) sviluppato nel corso dello stage e predisposto dall'impresa del settore produttivo presso la quale è stato svolto lo stage stesso.

All'esame finale sono ammessi gli studenti con una frequenza pari ad almeno l'80% della durata complessiva del corso e che siano stati valutati positivamente dai docenti dei vari percorsi, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compreso lo stage.

Il punteggio dell'esame finale sarà così articolato:

- massimo 40 punti per la prima prova, con minimo di 24;
- massimo 30 punti per la seconda prova, con minimo di 18;
- massimo 30 punti per la prova orale, con minimo di 18.

La verifica delle competenze si intende positivamente superata quando lo studente abbia ottenuto almeno il punteggio minimo in ognuna delle tre prove ed abbia conseguito un punteggio complessivo comunque non inferiore a 70 punti sui 100 disponibili.

E' assicurata una certificazione delle competenze acquisite anche in caso di mancato completamento del percorso formativo.

## I PARTNERS DELLA FONDAZIONE ITS PARMA

Le aziende e gli altri enti che, a diverso titolo, collaborano con l'ITS PARMA possono avere un ruolo centrale ed attivo all'interno della Fondazione contribuendo alla definizione e realizzazione dei programmi didattici, fornendo personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accogliendo i ragazzi del primo e secondo anno in stage e ospitandoli in visita aziendale.

### SOCI FONDATORI:

Provincia di Parma  
Camera di Commercio di Parma  
Polo Scolastico dell'Agro-Industria (ISIS Galilei, Bocchialini, Solari)  
ITIS "Leonardo da Vinci" di Parma  
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari  
Università degli Studi di Parma  
ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana  
Cisita Parma Srl  
Corte Parma Alimentare Srl  
F.lli Tanzi Spa

### SOCI PARTECIPANTI:

Agugiaro & Figna Molini Spa  
Althea Spa  
Americo Coppini & figlio Srl  
Camst Soc. Coop. arl  
Caseificio La Traversetolese Soc. Agr. Coop.  
Devodier Prosciutti Srl  
Enrico Giotti Spa  
Food Valley Srl  
Grissin Bon Spa  
Italia Alimentari Spa  
Lesaffre Italia Spa  
L'Isola D'Oro Srl  
Monte delle Vigne Srl

### ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO:

Acetaia Giuseppe Giusti Srl  
Agrintesa Soc. Coop. Agricola  
Alcar Uno Spa  
Antica Corte Pallavicina  
Ardagh Group  
A.V.D. Reform Srl  
Azienda Agraria Sperimentale Stuard  
Azienda Agricola Vitivinicola Lamoretti Soc. semplice  
Azienda Agricola Vitivinicola Amadei  
Barilla Spa  
Birrificio Toccalmatto Srl  
Boni Spa  
Confcommercio Imprese per l'Italia - Reggio Emilia  
Crown Italia Srl  
Dolciaria Valdenza Spa  
Eridania Sadam Spa  
Foodlab Srl  
Gea Procomac Spa  
Gennari Vittorio Spa  
Granarolo Spa  
Guido Berlucchi & C. Spa  
Heinz Italia Spa

La Felinese Salumi Spa  
Laboratorio Castalab  
Laboratorio Rei Srl  
Latteria Sociale Mantova Soc.Coop.  
Marchesi Mazzei Spa Agricola  
Menù Srl  
Molino Grassi  
Molino Soncini Cesare Srl  
Oikos Scrl  
Padania Spa  
Parmalat Spa  
Parmachef Srl  
Pellegrini Spa  
Piatti Freschi Italia Spa  
Rizzoli Emanuelli Spa  
Salumificio Gianferrari F.lli di Gianferrari Mirco & V. Snc  
Sassi F.lli Spa  
Società Agricola Achille Anzola e Stefania  
Sviluppo Ambiente e Sicurezza Srl  
Verwerkaf Kaffee Veredelungs Werk Italia Spa