

AVVISO PER L'AMMISSIONE AL CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI"

Rif. PA 2015-4174/RER - Progetto approvato con delibera di Giunta Regionale n. 563/2015 del 18/05/2015 finanziato dal Fondo Sociale Europeo, Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca e Regione Emilia Romagna

Art. 1 - OGGETTO

La Fondazione "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE" istituisce un corso per il rilascio del **Diploma Statale di Tecnico Superiore** (equivalente al 5° livello EQF, ai sensi del DPCM 25.01.2008 capo II).

Art. 2 - FIGURA PROFESSIONALE

La figura professionale, prevista all'interno dell'elenco delle figure nazionali, è la seguente:

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

Il Tecnico Superiore Responsabile delle produzioni e della trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

- programma e gestisce i processi produttivi e le procedure di controllo sia delle macchine che dei sistemi tecnologici;
- si occupa di problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti alimentari;
- esegue studi di progettazione e fattibilità, promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo;
- conosce gli aspetti tecnico-normativi relativi ai processi produttivi.

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

Piano di Studi

N.	MODULI	ORE TOTALI	1° ANNO	2° ANNO
1	LINGUA INGLESE	80	40	40
2	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	38	28	10
3	PROJECT MANAGEMENT	36	24	12
4	MARKETING AGROINDUSTRIALE	53	31	22
5	INFORMATICA E MULTIMEDIALITÀ	60	40	20
6	STATISTICA APPLICATA	20	20	
7	ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	26	26	
8	SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATA: QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA	60	16	44
9	LEGISLAZIONE ALIMENTARE	60	60	
10	SICUREZZA ALIMENTARE	144		
10.1	PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE, DIETA E GUSTO		20	
10.2	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI		30	
10.3	SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI E LOTTA AGLI		25	

	INFESTANTI			
10.4	TECNICHE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI			21
10.5	SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP		23	25
11	GESTIONE DELLA PRODUZIONE AGROINDUSTRIALE	180		
11.1	PRODUZIONI PRIMARIE		20	
11.2	OPERAZIONI UNITARIE E PRINCIPI DI CONSERVAZIONE		35	
11.3	MACCHINE E IMPIANTI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE		45	
11.4	GESTIONE DELLA PRODUZIONE E LEAN PRODUCTION		20	30
11.5	SUPPLY CHAIN MANAGEMENT			30
12	LA FILIERA LOCALE	235		
12.1	TECNOLOGIE DEL LATTE E DERIVATI		35	
12.2	TECNOLOGIE DEI CEREALI E DERIVATI		35	
12.3	TECNOLOGIE DEI VINI E DEI PRODOTTI ALCOLICI		35	
12.4	TECNOLOGIE DEI VEGETALI E DERIVATI			35
12.5	TECNOLOGIE DELLA CARNE E DERIVATI			35
12.6	TECNOLOGIE DEL PESCE E DERIVATI			35
12.7	TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DOLCIARI			25
13	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	42		42
14	PACKAGING	35		35
15	SVILUPPO DEL PRODOTTO	80	10	70
16	TRANSNAZIONALITÀ	16		16
17	PROCESSI DI CERTIFICAZIONE FINALE E CAREER COACHING	35		35
	STAGE	800	400	400
	ORE TOTALI	2000	1018	982

Art. 3 - DURATA E CARATTERISTICHE DEL PERCORSO

Il corso è biennale. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, avrà inizio nel mese di ottobre 2015 e si concluderà entro settembre 2017.

La caratteristica più rilevante dei corsi è la **partecipazione attiva delle aziende** nella progettazione didattica, nella docenza e nella realizzazione di project work oltre all'accoglienza dei corsisti per periodi prolungati di tirocinio. Tale collaborazione è finalizzata a garantire una corrispondenza fra le competenze richieste dal mercato del lavoro e quelle previste nel percorso formativo. Collaborano alla realizzazione del percorso le aziende socie della Fondazione e altre realtà di impresa che operano in modo sistematico con la Fondazione.

La durata complessiva dell'intervento è di 2000 ore di cui il **40% di stage in aziende del settore di riferimento** al fine di favorire, attraverso l'esperienza in impresa, l'acquisizione delle competenze previste in esito e l'occupazione degli allievi al termine. In ingresso sono inoltre previsti **moduli aggiuntivi extra curriculari** per il riallineamento delle competenze tecniche.

L'orario giornaliero sia per l'attività di aula/laboratorio che per quella in azienda è indicativamente di 7/8 ore. I periodi di stage e project work in azienda sono parte integrante del corso e l'orario di frequenza sarà concordato con le aziende ospitanti tenuto conto delle diverse organizzazioni di lavoro.

Durante il percorso saranno programmate **prove di verifica periodiche** sulla preparazione degli allievi allo scopo di accertare le competenze acquisite anche ai fini dell'ammissione all'esame finale.

Il Corso si concluderà con lo svolgimento di un **esame finale** le cui caratteristiche sono stabilite dalla normativa di riferimento (D.M. 07/09/2011 - art. 6), al superamento del quale viene rilasciato il diploma di Tecnico Superiore con l'indicazione dell'area tecnologica e della figura nazionale di riferimento (V livello EQF).

Per l'ammissione all'esame finale è necessaria una **frequenza non inferiore all'80%** dell'attività formativa programmata e una valutazione positiva degli esiti del percorso compresa la valutazione del tirocinio.

La partecipazione al corso è gratuita in quanto i percorsi sono cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo e da Risorse regionali e nazionali.

A carico dei partecipanti è il **pagamento delle tasse** di ammissione all'esame finale (pari attualmente a euro 12,90) e di ritiro del Diploma statale (pari attualmente a euro 15,13) da versare direttamente all'Ufficio del registro Tasse CC.GG.

Art. 4 - REQUISITI DI AMMISSIONE E PROCEDURA DI SELEZIONE

Possono accedere alle selezioni i candidati in possesso di **Diploma di Istruzione Secondaria Superiore**.

L'ammissione ai corsi è determinata dai risultati di una procedura di selezione ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca del 7 settembre 2011.

La selezione dei candidati/e sarà effettuata per **titoli ed esami** ai sensi di quanto previsto dall' art.3 del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca del 7 settembre 2011.

La **graduatoria** si comporrà sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato:

1. Titoli	Votazione finale Esame di Stato	15 punti	massimo 20 punti
	Titolo di studio coerente	5 punti	
2. Prove scritte	Lingua inglese	5 punti	massimo 30 punti
	Informatica	5 punti	
	Prova tecnica e tecnologica	20 punti	
3. Colloquio	Colloquio	50 punti	massimo 50 punti
Totale			100 punti

1. Titoli

La **votazione finale del diploma** di Scuola Secondaria di Secondo Grado sarà oggetto di valutazione, fino a un massimo di **15 punti**, così assegnati:

Valutazione da 60 a 70	2 punti
Valutazione da 71 a 80	4 punti
Valutazione da 81 a 90	8 punti
Valutazione da 91 a 99	14 punti
Valutazione 100	15 punti

Il **possesso di un Titolo di Studio** di Scuola Secondaria di Secondo Grado **coerente con il percorso** sarà oggetto di valutazione, fino a un massimo di **5 punti**, così assegnati:

Perito agrario e Perito chimico (Istituto Tecnico)	5 punti
Maturità scientifica scienze applicate (ex tecnologico, chimico-biologico)	3 punti
Maturità scientifica tradizionale e Tecnico chimico-biologico (Istituto Professionale)	2 punti

L'eventuale possesso del titolo accademico e pertanto la relativa votazione non concorre alla determinazione del punteggio per l'accesso.

2. Prove scritte

Al candidato/a è richiesto lo svolgimento di tre test scritti individuali finalizzati a verificare le conoscenze tecnico-scientifiche, informatiche e di lingua inglese, necessarie per affrontare in modo adeguato il percorso formativo.

Il **punteggio massimo** attribuito sarà di **30 punti**, così ripartito:

Prova di inglese: test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese.

Max 5 punti

Prova di informatica: test composto da domande a risposta multipla sull'uso del pc e sul pacchetto Office (posta elettronica, word, excel, ecc...).

Max 5 punti

Prova scientifico-tecnologica: test composto da domande a risposta multipla su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, diritto ed economia.

Max 20 punti

Chi è in possesso di formale certificazione:

- **B2 in lingua inglese** è esonerato dalla prova scritta di inglese e ottiene il punteggio di **5 punti**;
- **ECDL (livello base)** è esonerato dalla prova di informatica ed ottiene il punteggio di **5 punti**.

3. Colloquio

Colloquio motivazionale, attitudinale e tecnico per consentire la valutazione di conoscenze, capacità relazionali, decisionali e competenze di tipo interdisciplinare necessarie per una proficua partecipazione al percorso.

Punteggio massimo: **50 punti**

Art. 5 -- AMMISSIONE AL CORSO

L'ammissione al corso è riservata ai candidati/e che saranno ritenuti **IDONEI** dalla Commissione esaminatrice. Il candidato/a è ritenuto IDONEO se il punteggio complessivo conseguito sarà **pari o superiore a 60/100**.

L'ammissione dei candidati idonei è in ordine di graduatoria fino all'esaurimento dei posti disponibili.

Ex aequo: in caso di parità di punteggio sarà data la priorità al soggetto anagraficamente più giovane.

Art. 6 - COMMISSIONE ESAMINATRICE E SVOLGIMENTO PROVE DI SELEZIONE

La Commissione esaminatrice è composta da 2 membri esperti nominati dal Comitato Tecnico Scientifico e dal coordinatore/tutor del corso.

La procedura di selezione si svolgerà nella **settimana dal 19 al 23 ottobre 2015** presso i locali della sede didattica della Fondazione in B.go Cantelli, 5 a Parma (tel. 0521/226500).

Il **calendario delle convocazioni alle prove di selezione** sarà pubblicato sul **sito della Fondazione (www.itsparma.it - sezione NEWS)**.

Art. 7 - MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda di ammissione alla selezione, indirizzata al Presidente della Fondazione, dovrà essere redatta su **apposito modulo** (scaricabile dal sito www.itsparma.it) e dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 10 ottobre 2015, pena la non ammissibilità**, al seguente indirizzo:

**Fondazione ITS Tech&Food Parma
Borgo G. Cantelli, 5
43121 PARMA**

Modalità di consegna: la domanda di ammissione alla selezione corredata di tutti i documenti richiesti, debitamente sottoscritti, dovrà pervenire all'indirizzo indicato tramite:

- consegna a mano (nei giorni e orari di apertura della segreteria della Fondazione ITS);
- spedizione postale, tramite raccomandata (o agenzia di recapito).

Nel caso di spedizione rimane ad esclusivo rischio del mittente il mancato rispetto della scadenza, restando esclusa qualsivoglia responsabilità da parte della Fondazione ove per qualsiasi motivo le stesse non pervengano entro la scadenza indicata all'indirizzo di destinazione. **Pertanto non fa fede il timbro postale di invio.**

Art. 8 - GRADUATORIA FINALE

La graduatoria della selezione sarà affissa entro n. 5 giorni dal termine delle prove di selezione presso la sede in cui è stata svolta la selezione e sarà pubblicata **sul sito della Fondazione** (www.itsparma.it - sezione NEWS).

Tale affissione costituisce **l'unica forma di comunicazione ufficiale** per i candidati ammessi al corso. In caso di **rinuncia di un candidato** ammesso al corso, verrà inserito al suo posto il primo dei non ammessi e così via per gli eventuali successivi ritiri, scorrendo la graduatoria.

Art. 9 - NUMERO AMMESSI

Il **numero** di posti disponibili è fissato in **20 allievi**.

La Fondazione si riserva di ammettere al corso ulteriori candidati idonei fino ad un **massimo di 24 allievi**.

Qualora il **numero dei candidati alla selezione** sia valutato insufficiente a garantirne lo svolgimento, il Presidente, con successivo atto della Fondazione, si riserva la facoltà di prorogare la data di scadenza del presente avviso di ammissione.

Qualora il **numero dei candidati ritenuti idonei** dalla Commissione esaminatrice o il numero dei candidati idonei iscritti al corso, sia inferiore al numero dei posti disponibili, la Fondazione si riserva di riaprire l'avviso e di procedere alla selezione di ulteriori candidati fatti salvi gli esiti della prima selezione e l'elenco dei candidati ammessi.

Nel caso di un **numero di iscritti inferiore a 20** la realizzazione del corso non è garantita.

Art. 10 - CREDITI

Al termine del corso possono essere richiesti il riconoscimento e la certificazione di crediti universitari secondo quanto previsto dal DPCM 25.01.2008 e dal decreto attuativo di cui all'art.14, 3° Co della L. 240/2010. L'eventuale riconoscimento, la natura e l'ammontare di tali crediti saranno oggetto di delibera da parte degli organi competenti dei singoli Atenei.

Art.11 - CALENDARIO DELLE ATTIVITA'

La data d'inizio, il calendario delle attività didattiche e tutte le ulteriori informazioni saranno pubblicate sul sito della Fondazione www.itsparma.it.

Art. 12 - PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti sono trattati per le operazioni connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al Corso, secondo le disposizioni del D.Lgs. n.30/06/2003 n.196.

Parma, 1 luglio 2015

IL PRESIDENTE

Dott. Egidio Amoretti