

AVVISO PER L'AMMISSIONE AI CORSI ITS

“TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE”

Operazione Rif. PA 2018-9546/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 756 del 21/05/2018 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

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

Operazione Rif. PA 2018-9547/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 756 del 21/05/2018 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

Art. 1 - OGGETTO

La Fondazione "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE" istituisce due corsi 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 - FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO E PIANI DI STUDI

| TITOLO CORSO | FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO (prevista all'interno dell'elenco delle figure nazionali) | COMPITI ED ATTIVITA' | AREE AZIENDALI DI INSERIMENTO |
|--|---|---|--|
| “TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE” | Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali | <ul style="list-style-type: none">• 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 | <ul style="list-style-type: none">• Programmazione e Gestione della Produzione• Controllo e Assicurazione Qualità |
| “TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI” | Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali | <ul style="list-style-type: none">• 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 | <ul style="list-style-type: none">• Commercializzazione del prodotto• Approvvigionamento, logistica e distribuzione |



Piano di Studi

“TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE”

Operazione Rif. PA 2018-9546/RER

Sede didattica di Parma presso Cisita Parma scarl – B.go Girolamo Cantelli n. 5 - 43121 Parma (PR)

| Moduli | Ore totali | 1° anno | 2° anno |
|--|-------------|-------------|------------|
| Inglese tecnico | 80 | 44 | 36 |
| Tecniche di comunicazione | 40 | 40 | |
| Informatica e multimedialità | 60 | 60 | |
| Matematica e Statistica applicata | 28 | 28 | |
| Marketing agroalimentare | 26 | 26 | |
| Legislazione alimentare | 52 | 26 | 26 |
| Sicurezza e salute sul lavoro | 16 | 16 | |
| Organizzazione aziendale | 12 | 12 | |
| 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 | 24 | 24 | |
| 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 | |
| Team Working | 20 | | 20 |
| Tecniche di gestione qualità e performance management | 30 | | 30 |
| Project management | 36 | | 36 |
| Gestione della produzione e lean production | 30 | | 30 |
| Supply chain management e logistica distributiva | 28 | | 28 |
| Sostenibilità ambientale delle produzioni agroalimentari | 26 | | 26 |
| Laboratorio di sviluppo del prodotto | 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 | 1020 | 980 |



Piano di Studi

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

Operazione Rif. PA 2018-9547/RER

Sede didattica di Reggio Emilia presso Ifoa – Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia (RE)

| Moduli | Ore totali | 1° anno | 2° anno |
|--|-------------|------------|-------------|
| Business English | 68 | 40 | 28 |
| Comunicazione - dinamiche di gruppo | 24 | 24 | |
| 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 | |
| Commercializzazione dei prodotti agroalimentari | 100 | 40 | 60 |
| Il marketing di acquisto | 32 | 32 | |
| L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente | 16 | 16 | |
| Tecnologie agrarie e agroindustriali | 20 | 20 | |
| Sicurezza e salute sul lavoro | 16 | 16 | |
| Diritto agroalimentare | 28 | 28 | |
| Le filiere produttive dell'agroalimentare italiano | 148 | 64 | 84 |
| Tecniche di confezionamento e imballaggio | 32 | 32 | |
| Sostenibilità ed ecocompatibilità delle filiere agro-industriali | 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 | |
| Tecniche gestione qualità e performance management | 30 | | 30 |
| Laboratorio di sviluppo del prodotto | 72 | | 72 |
| Project management | 28 | | 28 |
| Team Working | 20 | | 20 |
| Comunicazione d'impresa e di prodotto | 40 | | 40 |
| Tecniche e strategie di vendita | 28 | | 28 |
| Tecniche di negoziazione | 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 | 976 | 1024 |



Art. 3 - DURATA E CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

Entrambi i corsi sono biennali. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, avrà inizio nel mese di **ottobre 2018** e si concluderà entro **luglio 2020**.

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 dei corsi e l'orario di frequenza sarà concordato con le aziende ospitanti tenuto conto delle diverse organizzazioni di lavoro.

Durante i percorsi 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.

I Corsi si concluderanno con lo svolgimento di un **esame finale** le cui caratteristiche sono stabilite dalla normativa di riferimento (D.M. 07/09/2011 - art. 6 e successive), 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.

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.

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. L'iscrizione alla selezione dovrà pervenire presso la sede didattica del corso prescelto.

Le **graduatorie** si comporranno sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato:

| | | | |
|------------------|---------------------------------|----------|-----------------------------|
| 1. Titoli | Votazione finale Esame di Stato | 15 punti | massimo 15 punti |
| 2. Prove scritte | Lingua inglese | 5 punti | massimo 35 punti |
| | Informatica | 5 punti | |
| | Prova scientifico-tecnologica | 25 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 69 | 2 punti |
| Valutazione da 70 a 79 | 4 punti |
| Valutazione da 80 a 89 | 8 punti |
| Valutazione da 90 a 99 | 14 punti |
| Valutazione 100 | 15 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 prescelto.

Il **punteggio massimo** attribuito sarà di **35 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.

Max 5 punti

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

Max 25 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 prescelto.

Punteggio massimo: **50 punti**

Art. 5 -- AMMISSIONE AL CORSO

L'ammissione ai corsi 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.

I candidati idonei ma non ammessi a partecipare al corso d'interesse, per esaurimento dei posti disponibili, possono accedere all'altro percorso in caso di posti ancora disponibili, secondo l'ordine di priorità derivante dal punteggio ottenuto.

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

Il **processo di selezione** per i due corsi in partenza è il medesimo ed è programmato in concomitanza sulle due sedi. Le Commissioni esaminatrici delle due attività, pertanto, opereranno in parallelo.

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.

Presso ciascuna sede di svolgimento delle prove la Commissione esaminatrice è composta da: 1 coordinatore, 1 esperto tecnico e 1 esperto di selezione proveniente dal mondo del lavoro.

Una riunione preliminare fra i membri delle diverse commissioni è prevista per assicurare **omogeneità nella valutazione** delle prove dei candidati.

La procedura di selezione di entrambi i corsi si svolgerà nella **settimana dal 22 al 26 ottobre 2018 nelle sedi specificate a seguire:**

| Titolo corso | Sede di svolgimento della selezione |
|---|---|
| <p>“TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE” Rif. PA 2018-9546/RER</p> | <p>Cisita Parma scarl B.go G. Cantelli n. 5 43121 Parma (PR) Tel. 0521 226500</p> |
| <p>“TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI” Rif. PA 2018-9547/RER</p> | <p>Ifoa Via Gianna Giglioli Valle n. 11 42124 Reggio Emilia (RE) Tel. 0522 329111</p> |



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Emilia-Romagna



RETE
POLITECNICA
La tecnica per crescere

Il **calendario delle convocazioni alle prove di selezione** sarà pubblicato sul **sito della Fondazione (www.itstechandfood.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** (reperibile a Parma presso Cisita, a Reggio Emilia presso Ifoa e CIS, o scaricabile dal sito www.itstechandfood.it) e dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 16 ottobre 2018, pena la non ammissibilità**, presso la sede didattica del corso prescelto:

| Titolo corso | Indirizzo di recapito della domanda di ammissione alla selezione | Giornate ed Orari di apertura |
|---|---|---|
| “TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE” Rif. PA 2018-9546/RER | Cisita Parma scarl B.go G. Cantelli n. 5 43121 Parma (PR) Tel. 0521 226500 | Da lunedì a venerdì: 9:00-13:00/14:00-18:00 |
| “TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI” Rif. PA 2018-9547/RER | Ifoa Via Gianna Giglioli Valle n. 11 42124 Reggio Emilia (RE) Tel. 0522 329111 | Da lunedì a giovedì: 9:00-13:00/14:30-17:30; Venerdì: 9:00-13:00 |

Modalità di consegna: la domanda di ammissione alla selezione corredata di tutti i documenti richiesti, debitamente sottoscritti, dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 16 ottobre 2018, pena la non ammissibilità** tramite:

- consegna a mano nei giorni e orari di apertura specificati a seguire:
sede didattica di Parma: lun-ven, 9:00-13:00/14:00-18:00;
sede didattica di Reggio Emilia: lun-giov, 9:00-13:00/14:30-17:30; ven 9:00-13:00
- spedizione postale, tramite raccomandata.

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

Le graduatorie della selezione saranno affisse entro n. 3 giorni dal termine delle prove di selezione presso la sede in cui è stata svolta la selezione e saranno pubblicate **sul sito della Fondazione** (www.itstechandfood.it - sezione NEWS).

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

I candidati idonei ma non ammessi a partecipare al corso d'interesse, per esaurimento dei posti disponibili, possono accedere all'altro percorso in caso di posti ancora disponibili, secondo l'ordine di priorità derivante dal punteggio ottenuto.

Art. 9 - NUMERO AMMESSI

Il **numero** di posti disponibili è fissato in **21 allievi per ciascun corso**.

La Fondazione si riserva di ammettere ad ognuno dei due percorsi formativi ulteriori candidati idonei fino ad un **massimo di 24 allievi**.

Saranno inoltre riservati **2 posti aggiuntivi** su ciascun corso (previo superamento delle prove di selezione, come indicato nell'articolo 4) per quei candidati che intendano partecipare al corso e ottenere il diploma nella forma di quanto disposto e consentito in materia di realizzazione della Formazione in ALTO APPRENDISTATO. I candidati dovranno, pertanto, essere contrattualizzati da imprese sottoscrittrici di specifico protocollo con l'Istituzione formativa per il conseguimento del titolo di Tecnico Superiore.

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 alle attività, 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 dei corsi non è garantita.



Art. 10 – CONTRIBUTO DEL PARTECIPANTE

La partecipazione ai corsi, 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 (come da D.G.R. n. 674 del 22/05/2017) un **contributo privato** - a seguito dell'ammissione all'attività - di 200,00 € da versarsi in un'unica soluzione tramite bonifico bancario.

A carico dei partecipanti, inoltre, 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. 11 - CREDITI

Al termine dei corsi 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.12 - CALENDARIO DELLE ATTIVITA'

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

Art. 13 - PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti sono trattati per le operazioni connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al Corso, secondo il GDPR UE 679/2016 e normativa vigente.

Parma, 11 giugno 2018

IL PRESIDENTE

Dott. Egidio Amoretti