



AVVISO PER L'AMMISSIONE AL CORSO ITS

“Tecnico Superiore per le nuove tecnologie e il packaging intelligente nel settore carni”

Operazione Rif. PA 2018-10487/RER a valere sui Programmi di sviluppo nazionale correlati al Piano nazionale Impresa 4.0 - Decreto MIUR n. 394 del 16/05/2018 – approvato con D.D. n. 15855 del 03/10/2018

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 DI RIFERIMENTO E PIANO DI STUDI

TITOLO CORSO	FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO (prevista all'interno dell'elenco delle figure nazionali)	COMPITI ED ATTIVITA'	AREE AZIENDALI DI INSERIMENTO
<i>“Tecnico Superiore per le nuove tecnologie e il packaging intelligente nel settore carni”</i>	Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	<ul style="list-style-type: none">• Gestire i processi di trasformazione e confezionamento dei prodotti carnei e le relative tecnologie;• Applicare i metodi e le procedure per il controllo e l'assicurazione qualità;• Promuovere soluzioni di “smart packaging” per allungare la shelf life dei prodotti;• Applicare modelli di simulazione dei processi per ottimizzare le rese produttive, minimizzando scarti e inefficienze.	<ul style="list-style-type: none">• Programmazione e Gestione della Produzione• Controllo e Assicurazione Qualità

Piano di Studi

“TECNICO SUPERIORE PER LE NUOVE TECNOLOGIE E IL PACKAGING INTELLIGENTE NEL SETTORE CARNI”

Operazione Rif. PA 2018-10487/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 I e II	80	44	36
Tecniche di comunicazione	40	40	
Team working	20		20
Informatica e multimedialità	60	60	
Matematica e statistica applicata	28	28	
Marketing agroalimentare	26	26	
Legislazione alimentare i e ii	52	26	26
Sicurezza e salute sul lavoro	16	16	
Organizzazione aziendale	16	16	
Tecniche di gestione della qualità e performance management	30		30
Project management	36		36
Microbiologia e igiene degli alimenti	30	30	
Zootecnia e benessere animale	24	24	
Tecnologia dei prodotti carnei	40	40	
Processi tecnologici di abbattimento e macellazione	40		40
Processi tecnologici di lavorazione delle carni crude	40		40
Processi tecnologici di lavorazione delle carni stagionate	40		40
Processi tecnologici di lavorazione delle carni cotte	40		40
Processi tecnologici di affettatura e porzionatura	32		32
Sicurezza alimentare e HACCP	32	32	
Sanificazione degli impianti di trasformazione e lavorazione	24	24	
Prevenzione di infestanti e metodi di controllo	16	16	
Valutazione di impatto ambientale e sostenibilità di filiera	24	24	
Certificazioni di processo	32	32	
Certificazioni di prodotto	24	24	
Procedure e accordi per l'esportazione dei prodotti carnei	24		24
Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura	26	26	
Supply chain management e logistica distributiva	28		28
Laboratorio di sviluppo prodotto (project work assistito)	72		72
Sistemi di controllo avanzato della qualità'	40	40	
Validazione di prodotti funzionali e tailor made nella salumeria	40	40	
Materiali e tecnologie di packaging attivo	64		64
Materiali e tecnologie di packaging intelligente	64		64
Stage (stage in aziende italiane ed estere)	800	400	400
Ore totali	2000	1008	992

Art. 3 - DURATA E CARATTERISTICHE DEL PERCORSO

Il corso è biennale. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, avrà inizio nel mese di **dicembre 2018** e si concluderà entro **luglio 2020**.

La caratteristica più rilevante del corso 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. Nello specifico il corso "Tecnico Superiore per le nuove tecnologie e il packaging intelligente nel settore carni" nasce in risposta ai fabbisogni di competenze e personale tecnico espressi dalle aziende del relativo comparto. Questa mappatura delle esigenze aziendali si è avvalsa della **partnership** di **ASSICA**, l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, che rappresenta un riferimento per le politiche di innovazione del comparto e annovera numerose imprese associate, localizzate in tutto il territorio nazionale.

La collaborazione di ASSICA e delle proprie aziende associate nella progettazione/ideazione del percorso è finalizzata a garantire una corrispondenza fra le **competenze richieste dal mercato del lavoro** e quelle previste nel percorso formativo. Collaborano, inoltre, 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 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.

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 alla selezione i candidati in possesso di **Diploma di Istruzione Secondaria Superiore**.

L'ammissione al corso 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 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 alla 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

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 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

Il **processo di selezione** prevede che la Commissione esaminatrice sia composta da: 1 coordinatore, 1 esperto tecnico e 1 esperto di selezione proveniente dal mondo del lavoro.

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

La **procedura di selezione** del corso si svolgerà nella settimana **dal 10 al 14 dicembre 2018** presso la sede didattica di Parma ubicata c/o Cisita Parma scarl in **B.go G. Cantelli n. 5 a Parma** (43121 PR - Tel. 0521 226500).

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 Parma scarl o scaricabile dal sito www.itstechandfood.it) e dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 7 dicembre 2018, pena la non ammissibilità, presso la sede didattica di Parma** ubicata c/o Cisita Parma scarl in B.go G. Cantelli n. 5 - 43121 PR - Tel. 0521 226500.

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 7 dicembre 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;
- 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

La graduatoria della selezione sarà affissa entro n. 3 giorni dal termine delle prove di selezione presso la sede di svolgimento e sarà pubblicata **sul sito della Fondazione** (www.itstechandfood.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, verrà inserito al suo posto il primo degli idonei 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 **25 allievi**.

La Fondazione si riserva di ammettere al percorso formativo ulteriori candidati idonei fino ad un **massimo di 28 allievi**.

Saranno inoltre riservati **2 posti aggiuntivi** (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 25** la realizzazione dei corsi non è garantita.

Art. 10 – CONTRIBUTO DEL PARTECIPANTE

La partecipazione al corso, a valere sui Programmi di sviluppo nazionale correlati al Piano nazionale Impresa 4.0 - Decreto MIUR n. 394 del 16/05/2018 – approvato con D.D. n. 15855 del 03/10/2018, 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 dell'attività didattica 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.

Prot. n. 797B

Parma, 05 ottobre 2018

IL PRESIDENTE

Dott. Egidio Amoretti

