



ISTITUTI TECNICI SUPERIORI OFFERTA FORMATIVA 2019/2021

Fondazione Istituto Tecnico Superiore Area tecnologica Nuove Tecnologie per il Made in Italy Ambito settoriale regionale agroalimentare “ITS Tech & Food”

La Fondazione ITS Tech&Food è un polo d'eccellenza nato dalla partnership tra imprese del settore agroalimentare, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio.

Realizza corsi biennali per formare tecnici altamente specializzati con immediate prospettive occupazionali nei settori strategici del tessuto produttivo locale.

Le imprese socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il mondo del lavoro: esercitando un ruolo centrale all'interno della Fondazione, contribuiscono alla definizione ed alla realizzazione dei programmi didattici, forniscono personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accolgono gli studenti in stage e li ospitano in visite aziendali.

La Fondazione opera, a livello provinciale, nelle sedi didattiche di Parma e Reggio nell'Emilia, mantenendo a San Secondo Parmense (PR) la propria sede legale.

Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare Parma

Descrizione della figura professionale	Il Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare ha competenze per analizzare il prodotto alimentare, controllare le materie prime e i semilavorati e gestire i processi tecnologici delle principali trasformazioni industriali riferibili alle filiere più specializzate come quelle lattiero-casearia, della lavorazione di carni e delle conserve ittiche, dell'ortofrutta e delle conserve vegetali, di cereali, pasta e prodotti da forno e quella dei vini e delle bevande.
Contenuti del percorso	Inglese tecnico; Tecniche di comunicazione; Informatica e multimedialità; Matematica e Statistica applicata; Marketing agroalimentare; Legislazione alimentare; Sicurezza e salute sul lavoro; Organizzazione aziendale; Microbiologia e igiene degli alimenti; Sicurezza alimentare e HACCP; Sanificazione degli impianti; Prevenzione di infestanti e metodi di controllo; Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto; Produzioni primarie; Processi industriali e operazioni unitarie; Tecnologie impiantistiche dell'industria alimentare; Materiali, tecnologie e impianti per il confezionamento; Tecnologie delle filiere agro-alimentari (del latte e della produzione casearia, dei cereali, pasta e prodotti da forno, di vinificazione, delle bevande alcoliche e degli aceti, dei vegetali freschi e conservati, delle carni fresche, stagionate e conservate, del pesce e delle conserve ittiche); Strumenti di ricerca attiva del lavoro - Stage in aziende italiane e straniere.



Principali imprese coinvolte	Agugiaro e Figna s.p.a., Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Barilla G. e R. Fratelli s.p.a., Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare Soc. coop., CHR Hansen – Divisione Italia S.p.a., CFT s.p.a., Corte Parma Alimentare s.r.l., Dalter Alimentari s.p.a., Rizzoli Emanuelli S.p.a., Esselunga s.p.a., Frutarom Italy Srl, Furlotti & C. s.r.l., Hi-Food S.p.a., Idea Latte S.r.l., Italgroup Alimentari Srl, Lesaffre Italia s.p.a., Inalca Food & Beverage S.r.l., La Felinese Salumi S.p.a., Molini Pivetti S.p.a., Monte delle Vigne s.r.l., Mutti s.p.a., Nuova Ruggeri S.r.l., Opem s.p.a., Piatti Freschi Italia S.p.a., Puratos Italia S.r.l., Rodolfi Mansueto S.p.a., Zuarina S.p.a.
Sede di svolgimento	Parma, Borgo Girolamo Cantelli presso Cisita Parma
Durata e periodo di svolgimento	2.000 ore, di cui 800 di stage in azienda Ottobre 2019 – luglio 2021
Attestato rilasciato	Diploma di Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali
Destinatari e requisiti d'accesso	Giovani e adulti in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore nonché giovani e adulti in possesso di un diploma quadriennale di Istruzione Formazione Professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore.
Quota di partecipazione	200 euro per l'intero biennio
Data iscrizione	Dal 31/07/2019 al 16/10/2019 ore 16.00
Procedura di selezione	La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli ed esami. Saranno oggetto di valutazione le competenze di base di: - lingua inglese - informatica (uso del PC e Pacchetto Office) - biologia, chimica, fisica, logica Sarà effettuato anche un colloquio motivazionale.
Numero partecipanti	21 La Fondazione si riserva di ammettere al corso ulteriori candidati idonei fino a un massimo di 25.
Contatti	Referente: Francesca Caiulo Tel. 0521 226500 E-mail: caiulo@itstechandfood.it https://www.itstechandfood.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2019-12219/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n.1320 del 29/07/2019, cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.



ITS
TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare