



## ISTITUTI TECNICI SUPERIORI OFFERTA FORMATIVA 2018/2020

### Fondazione Istituto Tecnico Superiore Area tecnologica nuove tecnologie per il made in Italy Ambito settoriale regionale agroalimentare - 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. Hanno un ruolo centrale e attivo contribuendo alla definizione e realizzazione dei programmi didattici, fornendo personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accogliendo gli studenti in stage e ospitandoli 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

<b>Descrizione della figura professionale</b>	Il Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare ha competenze per analizzare il prodotto alimentare, controllando le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti. Sa, inoltre, gestire i processi industriali di trasformazione alimentare e i relativi standard tecnologici riferibili alle filiere regionali più specializzate come quella 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.
<b>Contenuti del percorso</b>	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.
<b>Principali imprese coinvolte</b>	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., CFT s.p.a., Corte Parma Alimentare s.r.l., DAMA Servizi S.n.c., Dalter Alimentari s.p.a., Delicius Rizzoli s.p.a., Esselunga s.p.a., Food Valley s.r.l., Furlotti & C. s.r.l., Ghiott Dolciaria S.r.l., Hi-Food



	s.p.a., Idea Latte S.r.l., Lesaffre Italia s.p.a., Inalca Food & Beverage S.r.l., La Felinese Salumi s.p.a., Monte delle Vigne s.r.l., Mutti s.p.a., Opem s.p.a., Rodolfi Mansueto S.p.a., Salchim S.c.r.l., Sassi s.p.a.
<b>Sede di svolgimento</b>	Parma– Borgo Girolamo Cantelli 5, presso Cisita Parma Scarl
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	2.000 ore, di cui 800 di stage in azienda Ottobre 2018 – luglio 2020
<b>Attestato rilasciato</b>	<b>Diploma di Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali</b>
<b>Destinatari e requisiti d'accesso</b>	Giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. L'ammissione è subordinata al superamento di prove di selezione.
<b>Quota di partecipazione</b>	200 euro
<b>Data iscrizione</b>	<b>Dal 12 giugno al 16 ottobre 2018</b>
<b>Criteri e modalità di selezione</b>	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.
<b>Numero partecipanti</b>	21
<b>Contatti</b>	Contatto: Giorgia Delsoldato Tel. 0521 226500 E-mail: <a href="mailto:delsoldato@cisita.parma.it">delsoldato@cisita.parma.it</a>
<b>Riferimenti</b>	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