



ISTITUTI TECNICI SUPERIORI OFFERTA FORMATIVA 2017/2019

Fondazione Istituto Tecnico Superiore Area tecnologica nuove tecnologie per il made in italy - Ambito settoriale regionale agroalimentare

La Fondazione **ITS Tech&Food** è un **polo d'eccellenza** nato dalla partnership tra **imprese del settore agro-alimentare**, 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 ed 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 **sedì 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	<p>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.</p> <p>Conosce e sa gestire i processi tecnologici delle principali trasformazioni industriali relative alla filiera lattiero-casearia, della lavorazione carni, delle conserve ittiche, dell'ortofrutta e delle conserve vegetali, dei cereali, della pasta e dei prodotti da forno e di quella dei vini e delle bevande. In particolare il Tecnico Superiore presidia gli standard tecnologici di processo e la flessibilità produttiva di macchine e impianti, applicando le procedure di pulizia e sanificazione delle attrezzature e programmando la produzione alla luce delle esigenze di sviluppo dei nuovi prodotti.</p>
Contenuti del percorso	<p>Lingua inglese - Tecniche di comunicazione - Informatica e multimedialità - Marketing agroalimentare - Salute e sicurezza sul lavoro - Organizzazione aziendale - Tecniche di gestione della qualità e performance management - Project management - 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 - Gestione della produzione e lean production - Supply chain management e logistica distributiva - Team Working - Statistica applicata - Legislazione alimentare - Sostenibilità ambientale delle</p>

ITS
TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare



	produzioni agroalimentari - Laboratorio di sviluppo del prodotto - Tecnologie del latte e della produzione casearia - Tecnologie dei cereali, pasta e prodotti da forno - Tecnologie di vinificazione, delle bevande alcoliche e degli aceti - Tecnologie dei vegetali freschi e conservati - Tecnologie delle carni fresche, stagionate e conservate - Tecnologie del pesce e delle conserve ittiche – Stage in aziende italiane e straniere
Principali imprese coinvolte	<i>Agrifarnese Soc. agr. a.r.l., Aura S.r.l., Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Birra Peroni S.r.l., Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare Soc. coop., Continental Semences S.p.a., DAMA Servizi S.n.c., Devoy's Organic Farm, Ghiott Dolciaria S.r.l., Idea Latte S.r.l., Inalca Food & Beverage S.r.l., La Felinese Salumi S.p.a., Mutti S.p.a., Rodolfi Mansueto S.p.a., Salchim S.c.r.l., Sani Bruno Michele e Pasini Lisetta S.s.</i>
Sede di svolgimento	Cisita Parma Srl – Borgo Girolamo Cantelli 5 – 43121 Parma
Durata e periodo di svolgimento	2000 ore, di cui 800 di stage in azienda Ottobre 2017 – Luglio 2019
Attestato rilasciato	Diploma di V° livello EQF 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. L’ammissione è subordinata al superamento delle prove di selezione.
Quota di partecipazione	200,00 euro come contributo privato unico da versarsi previo superamento delle selezioni e ammissione al corso
Data iscrizione	Dal 5 giugno 2017 al 6 ottobre 2017
Criteri e modalità di selezione	La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli ed esami. Saranno oggetto di valutazione le competenze di base di: - lingua inglese - informatica - biologia, chimica, fisica, diritto ed economia Sarà effettuato anche un colloquio motivazionale
Numero partecipanti	20
Contatti	Contatto: Giorgia Delsoldato Tel. 0521 226500 E-mail: info@itsparma.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2017-7213/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 674 del 22/5/2017 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.