



## FORMAZIONE SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2017

### Project Manager di macchine e impianti per l'industria alimentare Parma

<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di qualifica professionale di "Tecnico esperto nella gestione di progetti"
<b>Contenuti del percorso</b>	<p>Il corso intende formare esperti in grado di gestire l'intero ciclo di una commessa nel settore dell'impiantistica alimentare, con particolare riferimento alle novità introdotte dai processi caratteristici della fabbrica digitale.</p> <p>Contenuti: Sicurezza sul lavoro - Analisi della domanda e costruzione della committenza di installazione per le principali tipologie di industrie alimentari - Definizione e valutazione della commessa - Fasi della commessa: identificazione dei principali deliverables e della sequenza logica richiesta per la consegna del prodotto/servizio e milestones (phase exits, stage gates, kill points) - Definizione degli stakeholders di progetto - Quality Function Deployment della soluzione impiantistica da installare - Modelli decisionali e metodi di selezione delle alternative - WBS PBS OBS ABS - Schedulazione del progetto: strumenti e tecniche di diagramma logico per il sequenziamento delle attività - Pianificazione delle risorse fisiche - Budgeting del progetto - La gestione del team di progetto - Sistemi informativi di project management (MS Project) per il monitoraggio dell'esecuzione del piano di progetto - Quality planning - Analisi e gestione del rischio - Piani di comunicazione e reporting - Lo standard PMBOK per la certificazione CAPM</p>
<b>Sede di svolgimento</b>	Parma, Borgo G. Cantelli 5 (presso Cisita Parma Srl)
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	500 ore, di cui 200 di stage in azienda Settembre 2017 – febbraio 2018
<b>Numero partecipanti</b>	12
<b>Destinatari e requisiti d'accesso</b>	<p>Persone residenti o domiciliate in Emilia-Romagna in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore.</p> <p>Per l'ammissibilità sono inoltre richiesti i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eventuale esperienza lavorativa maturata non coerente rispetto ai contenuti del percorso;</li> <li>- possesso di uno dei seguenti titoli di studio/qualificazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- titolo di studio o di qualificazione professionale coerente ai contenuti del percorso, di livello EQF almeno pari al 5° (Diploma di tecnico superiore rilasciato da Fondazioni ITS) o superiore (Laurea universitaria preferibilmente in Ingegneria meccanica o Elettronica o Gestionale o in Scienze e tecnologie alimentari oppure Qualifica regionale di approfondimento tecnico-specializzazione preferibilmente nelle aree professionali della Progettazione e produzione alimentare o della Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica).</li> <li>- titolo di istruzione/formazione di IV livello EQF (preferibilmente diploma di istituti tecnici-settore tecnologico, indirizzi meccanica-meccatronica-energia; elettronica ed elettrotecnica; agraria, agroalimentare e agroindustria) in</li> </ul> </li> </ul>

	<p>grado di documentare la frequenza di un percorso di studi terziario tra quelli citati al punto 1. pur in assenza del conseguimento del titolo finale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- possesso di conoscenze e abilità (oggetto di verifica in ingresso al percorso) in: tecniche e strumenti di disegno; progettazione e collaudo di componenti di macchine e impianti (disegno e progetto strutturale di macchine e componenti industriali, tecnologia meccanica); fondamenti della programmazione e del controllo automatico di impianti industriali; fisica tecnica (termodinamica, moto dei fluidi e trasmissione del calore).</li> </ul>
<b>Iscrizione</b>	Entro lunedì 15/09/2017 ore 12:00.
<b>Criteri di selezione</b>	<p>La selezione si svolgerà in 2 giornate (1 gg: prova di verifica + 1 gg: colloquio). La prova scritta sarà relativa alle tecniche di gestione della qualità del prodotto nell'industria alimentare; il colloquio individuale, che avrà un peso non superiore al 40%, sarà relativo al possesso di attitudini proprie della "personalità lavorativa" e improntate alla managerialità.</p> <p>Nella selezione costituiranno criteri di premialità per il posizionamento in graduatoria le conoscenze e le capacità relative a: materiali; tecnologie e impianti di processo (con particolare riferimento alle principali operazioni unitarie agroindustriali di size reduction, stabilizzazione, miscelazione, trasformazione, separazione degli alimenti); tecniche di gestione della qualità del prodotto nell'industria alimentare.</p>
<b>Ente di formazione</b>	Cisita Parma Srl
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	<p>ACMI Spa A Due di Squeri Donato &amp; C. Spa Formindustria Emilia Romagna Soc. Cons.a r.l. Frigomeccanica Spa GEA Procomac Spa OCME Srl Italpast Srl ITS Tech&amp;Food Macchine Soncini Alberto Srl Premiertech Chronos Srl</p>
<b>Contatti</b>	<p>Referente: Francesco Bianchi Tel: 0521/226500 E-mail: <a href="mailto:bianchi@cisita.parma.it">bianchi@cisita.parma.it</a> Sito web: <a href="http://www.cisita.parma.it">www.cisita.parma.it</a></p>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2016-6068/RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 2170 del 13/12/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna.