



## ISTITUTI TECNICI SUPERIORI OFFERTA FORMATIVA 2016/2018

### Fondazione Istituto Tecnico Superiore nuove tecnologie per il made in Italy, ambito settoriale regionale agroalimentare

La Fondazione ITS Tech&Food Parma 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 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 **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

<b>Descrizione della figura professionale</b>	Il <b>Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare</b> ha competenze per analizzare il prodotto alimentare, controllare le materie prime e i semilavorati. Conosce e sa gestire i <b>processi tecnologici</b> delle principali <b>trasformazioni industriali</b> relative alla filiera lattiero-casearia, alla filiera 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 <b>standard tecnologici di processo</b> e la flessibilità produttiva di <b>macchine e impianti</b> , applicando le procedure di pulizia e sanificazione delle attrezzature e programmando la produzione alla luce delle esigenze di sviluppo dei nuovi prodotti.
<b>Contenuti del percorso</b>	Lingua inglese - Tecniche di comunicazione - Informatica e multimedialità - Marketing agroalimentare - Sicurezza e salute 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 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



<b>Principali imprese coinvolte</b>	Acetificio Carandini Emilio Spa, All Food Srl, Azienda Agricola e Caseificio Pratichiera Ss, Granarolo Spa, Galbusera Spa, Latteria Mortaretta Srl
<b>Sede di svolgimento</b>	Parma - Borgo Girolamo Cantelli 5
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	2.000 ore, di cui 1.128 d'aula, 800 di stage in azienda e 72 di project work Ottobre 2016 – settembre 2018
<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>	Persone in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore
<b>Quota di partecipazione</b>	200 euro come contributo privato unico da versarsi previo superamento delle selezioni e ammissione al corso
<b>Data iscrizione</b>	<b>Dall'11 luglio al 7 ottobre 2016</b>
<b>Criteri e modalità di selezione</b>	L'ammissione è subordinata al superamento delle prove di selezione. La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli ed esami. Saranno oggetto di valutazione le competenze di base di lingua inglese, informatica e tecnica e tecnologia in ambito agroalimentare. Sarà effettuato anche un colloquio motivazionale.
<b>Numero partecipanti</b>	22
<b>Contatti</b>	Referente: Giorgia Delsoldato Tel. 0521 226500 E-mail: <a href="mailto:info@itsparma.it">info@itsparma.it</a> <a href="http://www.itsparma.it">www.itsparma.it</a>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2016-5643/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1013 del 28/06/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.