



## 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 in design di prodotto e packaging per l'agroalimentare Parma

<b>Descrizione della figura professionale</b>	<p>Il <b>Tecnico superiore in design di prodotto e packaging per l'agroalimentare</b> collabora allo sviluppo di prodotti agroalimentari innovativi e a soluzioni di packaging funzionale e intelligente. Analizza i comportamenti del consumatore e lavora alla realizzazione di nuove formule e di nuovi alimenti che ne soddisfino i bisogni, alla luce delle differenze culturali, delle scelte salutiste ed eticamente responsabili. Conosce i fattori di rischio microbiologico associati alle diverse preparazioni alimentari e la normativa cogente e volontaria posta alla salvaguardia della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e dell'origine degli alimenti. Sceglie e combina gli ingredienti più idonei sulla base delle loro proprietà e dei trattamenti tecnologici a cui devono essere sottoposti, al fine di ottenere i prodotti alimentari con le caratteristiche desiderate, con particolare riferimento ai prodotti funzionali e salutistici.</p>
<b>Contenuti del percorso</b>	<p>Inglese tecnico; tecniche di comunicazione; informatica e multimedialità; team working; economia e gestione dell'impresa agro-alimentare; legislazione alimentare; salute e sicurezza sul lavoro; organizzazione aziendale; il sistema alimentare nazionale e internazionale; marketing agro-alimentare; microbiologia e igiene degli alimenti; formulazioni alimentari; produzione pilota del prototipo alimentare; marchi di qualità regolamentati e volontari di prodotto; etichettatura e tracciabilità; sicurezza alimentare e HACCP; prodotti funzionali e salutistici; analisi, protezione e utilizzo di dati digitali; tecniche di gestione della qualità e performance management; project management; analisi dei dati per il marketing; consumer behaviour e analisi sensoriale degli alimenti; tecnologie agrarie e agro-industriali; biotecnologie per</p>



	l'agroalimentare; laboratorio di sviluppo di prodotto; impronta nutrizionale e tecnologica di prodotto; valorizzazione di sottoprodotti e scarti e circolarità delle risorse; funnel di vendita e marketing digitale; prodotti easy to use; packaging intelligente.
<b>Principali imprese coinvolte</b>	Hi-Food spa, Iberchem spa, Corte Parma Alimentare srl, CFT spa, Alma, La Felinese Salumi spa, Delicius spa, Furlotti & C. srl, Opem spa, SSICA, Dalter Alimentari spa, Gruppo Ferrarini spa, Macello Sassi F.lli, Lesaffre Italia spa.
<b>Sede di svolgimento</b>	Parma, Borgo Girolamo Cantelli presso Cisita Parma
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	2.000 ore, di cui 800 di stage in azienda Ottobre 2019 – luglio 2021
<b>Attestato rilasciato</b>	Diploma di <b>Tecnico superiore per la sostenibilità dei prodotti (design e packaging)</b>
<b>Destinatari e requisiti d'accesso</b>	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.
<b>Quota di partecipazione</b>	200 euro per l'intero biennio
<b>Data iscrizione</b>	Dal 31/07/2019 al 16/10/2019 ore 16.00
<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 La Fondazione si riserva di ammettere al corso ulteriori candidati idonei fino a un massimo di 25.
<b>Contatti</b>	Referente: Francesca Caiulo Tel. 0521 226500 E-mail: <a href="mailto:caiulo@itstechandfood.it">caiulo@itstechandfood.it</a> <a href="https://www.itstechandfood.it">https://www.itstechandfood.it</a>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2019-12221/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.