



Unione europea
Fondo sociale europeo



 Regione Emilia-Romagna



Operazioni Rif. PA 2018-9546/RER e Rif. PA 2018-9547/RER, approvate con D.G.R. n. 756 del 21/05/2018 e cofinanziate con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare



ITS Tech & Food

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

Biennio 2018-2020



ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare





1. LA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD	p. 3
2. I SOCI DELLA FONDAZIONE	p. 4
3. ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO	p. 5
4. I CORSI	p. 6
5. I PIANI DI STUDI	p. 8
6. LE CARATTERISTICHE DEI PERCORSI	p. 10
7. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE	p. 11





La Fondazione ITS Tech&Food è un **polo di 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 con mediamente l'80% di corsisti occupati a distanza di 12 mesi dal conseguimento del diploma.

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.





2. I SOCI DELLA FONDAZIONE

SOCI FONDATORI



PROVINCIA
DI PARMA



Camera di Commercio
Parma



ITIE
LEONARDO DA VINCI



SSICA

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI



UNIVERSITÀ DI PARMA



ALMA[®]
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
PARMA

Corte Parma[®]
ALIMENTARE

FRATELLI
TANZI

Parma, dal 1885

SOCI PARTECIPANTI



althea spa

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

CAMST
LA RISTORAZIONE ITALIANA



COPPINI ARTE OLEARIA
L'ALBERO D'ARGENTO
AZIENDE AGRICOLE



foodValley

GIOTTI
Your Natural Flavor House

GrissinBon[®]



ITALIA
ALIMENTARI



Monte
dellevigne



3. ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO



Acetaia Giuseppe Giusti Srl, Acetificio Carandini Emilio Spa, Agrifarnese Saarl, All Food Srl, Antica Corte Pallavicina, Aura Srl, Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Azienda Agricola Bertinelli Gianni e Nicola Ss, Az. Agr. e Caseificio Pratichiera Ss, Az. Agr. Elena (Vigna Cunial), Birra Menabrea Spa, Birra Peroni Srl, Cantine Riunite & CIV Sca, Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare Sc, Cerreto Srl, CFT Spa, CHR Hansen Italia Spa, Cioccolami Srl, CIR Food Sc, Cleca Spa, Conad Centro Nord, Condiparma Sas, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Continental Semences Spa, C.O.VAL.M. Sca, Dalter Alimentari Spa, Delicius Rizzoli Spa, Denti Spa, Dolciaria Val D'Enza Spa, Eridania Sadam Spa, Esselunga Spa, Europi Srl, Fattoria Scaldasole Srl, Ferrarini Spa, Ferrero Mangimi Spa, Fratelli Galloni Spa, Furlotti & C. Srl, Galbusera Spa, G.F.H. Srl, Ghiott Dolciaria Srl, Granarolo Spa, Greci Industria Alimentare Spa, Guareschi Claudio Snc, Guido Berlucchi & C. Spa, Havi Logistics Srl, Hi Food Spa, Idea Latte Srl, Inalca Food & Beverage Srl, La Felinese Salumi Spa, Laboratorio Castalab, Lameri Cereals Spa, Latteria Mortaretta Srl, Menù Srl, Molino Grassi Spa, Molino Soncini Cesare Srl, Mutti F.lli Spa, Newlat Spa, Oldo Società Agricola Srl, Oleificio Zucchi Spa, Opem Spa, Parmachef Srl, Parmalat Spa, Parmovo Srl, Parmareggio Spa, Pellegrini Spa, Piatti Freschi Italia Spa, Pregel Spa, Reire Srl, Righi Srl, Rizzoli Emanuelli Spa, Rodolfi Mansueto Spa, Sagem Srl, Salchim Scrl, Sani Bruno Michele e Pasini Lisetta SS, Sassi F.lli Spa, Sidel Spa, Stef Italia Spa, Tricuore Srl, Vinicola Decordi Spa, Witor's Spa.



4. I CORSI

I corsi biennali ITS Tech&Food preparano Tecnici Superiori con competenze. I percorsi di studi si ispirano ai più avanzati modelli europei di alternanza. Tale formazione completa e a largo spettro, sia teorica che applicativa, consente agro-alimentare, in laboratori ed enti di ricerca pubblici e privati del settore.

IL TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

(Rif. PA 2018-9546/RER)

Sede didattica di Parma

- Individua ed applica le tecnologie produttive in funzione dei processi di trasformazione
- Gestisce i programmi di produzione degli alimenti
- Si occupa della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari e dei processi di sanificazione degli impianti
- Esegue studi di progettazione e fattibilità, promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo
- Applica la normativa alimentare cogente e volontaria

LAVORA IN

- Programmazione e Gestione della Produzione
- Controllo Qualità o Assicurazione Qualità

altamente specialistiche e capacità di innovazione.

scuola-lavoro, con circa **800 ore di stage in aziende sia italiane che straniere.**

al termine del percorso un efficace inserimento nelle imprese del settore

IL TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

(Rif. PA 2018-9547/RER)

Sede didattica di Reggio Emilia

- Gestisce la commercializzazione dei prodotti alimentari
- Valorizza e promuove le specialità del Made in Italy agroalimentare
- Gestisce i rapporti con la distribuzione organizzata e al dettaglio
- Utilizza le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce
- Gestisce l'approvvigionamento e verifica la qualità di materie prime e semilavorati

LAVORA IN

- Commercializzazione del prodotto
- Approvvigionamento, Logistica e Distribuzione



5. I PIANI DI STUDI

I piani di studi prevedono moduli a carattere tecnico-scientifico, con contenuti altamente negli ambienti lavorativi (team work, comunicazione e relazione con il cliente).

L'approccio formativo, attraverso un'azione mirata di tutorship sia in aula che in azienda, del lavoro.

TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

	Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Operazione Rif. PA 2018-9546/RER Sede didattica di Parma	Inglese tecnico	80	44	36
	Tecniche di comunicazione	40	40	
	Informatica e multimedialità	60	60	
	Matematica e Statistica applicata	28	28	
	Marketing agroalimentare	26	26	
	Legislazione alimentare	52	26	26
	Sicurezza e salute sul lavoro	16	16	
	Organizzazione aziendale	12	12	
	Microbiologia e igiene degli alimenti	30	30	
	Sicurezza alimentare e HACCP	40	40	
	Sanificazione degli impianti	16	16	
	Prevenzione infestanti e metodi di controllo	16	16	
	Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto	24	24	
	Produzioni primarie	20	20	
	Processi industriali e operazioni unitarie	34	34	
	Tecnologie impiantistiche dell'industria alimentare	34	34	
	Materiali, tecnologie e impianti per il confezionamento	34	34	
	Team Working	20		20
	Tecniche di gestione qualità e performance management	30		30
	Project management	36		36
	Gestione della produzione e lean production	30		30
	Supply chain management e logistica distributiva	28		28
	Sostenibilità ambientale delle produzioni agroalimentari	26		26
	Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72
	Tecnologie del latte e della produzione casearia	66	20	46
	Tecnologie dei cereali, pasta e prodotti da forno	66	20	46
	Tecnologie di vinificazione di bevande alcoliche e aceti	66	20	46
	Tecnologie dei vegetali freschi e conservati	66	20	46
Tecnologie delle carni fresche, stagionate e conservate	66	20	46	
Tecnologie del pesce e delle conserve ittiche	66	20	46	
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400	
Ore totali		2000	1020	980

Per uniformare le conoscenze in ingresso sono previsti corsi di riallineamento in biologia generale e microbiologia, chimica generale ed organica, matematica, lingua inglese.

specialistici e moduli per il rafforzamento delle competenze trasversali, fondamentali

accompagna i ragazzi durante il percorso, anche nel momento dell'ingresso nel mondo

TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno	
Business English	68	40	28	Operazione Rif. PA 2018-9547/RER
Comunicazione - dinamiche di gruppo	24	24		
Strumenti informatici per il management	48	48		Sede didattica di Reggio Emilia
Strumenti di ricerca attiva del lavoro	30	12	18	
Statistica applicata	32	32		
Ricerca sul consumatore e consumer science	20	20		
Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale	24	24		
Economia e gestione dell'impresa agroalimentare	24	24		
Commercializzazione dei prodotti agroalimentari	100	40	60	
Il marketing di acquisto	32	32		
L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente	16	16		
Tecnologie agrarie e agroindustriali	20	20		
Sicurezza e salute sul lavoro	16	16		
Diritto agroalimentare	28	28		
Le filiere produttive dell'agroalimentare italiano	148	64	84	
Tecniche di confezionamento e imballaggio	32	32		
Sostenibilità ed ecocompatibilità delle filiere agro-industriali	32	32		
Sicurezza alimentare e HACCP	32	32		
Certificazioni volontarie dei prodotti agroalimentari	32	32		
Controllo qualità, tracciabilità ed etichettatura	32	32		
Logistica e supply chain management	56	56		
Tecniche gestione qualità e performance management	30		30	
Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72	
Project management	28		28	
Team Working	20		20	
Comunicazione d'impresa e di prodotto	40		40	
Tecniche e strategie di vendita	28		28	
Tecniche di negoziazione	28		28	
Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari	52		52	
Web marketing e e-commerce management	56		56	
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	320	480	
Ore totali	2000	976	1024	

Per uniformare le conoscenze in ingresso sono previsti corsi di riallineamento in inglese, matematica, principi di nutrizione, microbiologia e igiene degli alimenti.



6. LE CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

Destinatari

Ciascun corso si rivolge a 21 giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

Durata dei percorsi

2.000 ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda. La partecipazione ai corsi, approvati con D.G.R. n. 756 del 21/05/2018 e cofinanziati con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna, prevede un contributo privato, a seguito dell'ammissione agli stessi, di 200,00 €.

Metodologie didattiche

Le lezioni prevedono insegnamenti teorico-pratici di livello specialistico, integrate con:

- lavori di gruppo;
- esercitazioni e simulazioni di casi;
- esperienze di laboratorio;
- testimonianze e visite aziendali;
- partecipazione a fiere ed eventi di interesse nazionale ed internazionale.

Corpo Docenti

Le docenze sono affidate a professionisti provenienti dal mondo del lavoro, dell'Università e della ricerca.

Esperienze internazionali

Sono previste attività formative all'estero con lo scopo di confrontarsi con imprese, centri di ricerca e istituzioni del settore alimentare. Inoltre, è data la possibilità ai partecipanti di svolgere una parte o l'intero periodo di stage presso aziende alimentari estere.

Diploma di Tecnico Superiore

Al termine dei percorsi, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato il Diploma di Tecnico Superiore con validità sul territorio nazionale e comunitario (V° livello del Quadro Europeo delle Qualifiche). Il diploma consente l'accesso ai pubblici concorsi; viene inoltre rilasciata l'attestazione EUROPASS in lingua italiana ed inglese.

7. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE



Iscrizioni

Le domande di partecipazione alle selezioni, redatte su appositi moduli, sono disponibili: a Parma, presso Cisita Parma, a Reggio Emilia, presso Ifoa e CIS, o scaricabili sul sito www.itsparma.it. Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre il giorno **16 ottobre 2018**, pena la non ammissibilità, presso la sede didattica del corso prescelto:

Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare

(Rif. PA 2018-9546/RER)

Cisita Parma scarl, B.go G. Cantelli n. 5, 43121 Parma (PR), tel. 0521-226500

Dal lunedì al venerdì: 9.00-13.00/14.00-18.00

Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari

(Rif. PA 2018-9547/RER)

Ifoa, via G. Giglioli Valle n. 11, 42124 Reggio Emilia (RE), tel. 0522-329111

Dal lunedì al giovedì: 9.00-13.00/14.30-17.30; venerdì: 9.00-13.00

Selezioni

Il processo di selezione per i due corsi in partenza è il medesimo ed è programmato in concomitanza sulle due sedi. Gli interessati accedono alla selezione esprimendo la propria preferenza per il profilo d'interesse prioritario e svolgendo le prove presso la sede competente di erogazione del corso prescelto.

La procedura di selezione di entrambi i corsi si svolgerà nella settimana dal 22 al 26 ottobre 2018.

Il progetto di selezione prevede:

- test per l'accertamento della conoscenza della lingua inglese;
- test sull'uso del PC e sul pacchetto Office;
- test su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, logica;
- colloquio motivazionale.

Avvio dell'attività e frequenza

Le attività inizieranno entro la fine del mese di ottobre 2018. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì per 7 ore giornaliere con frequenza obbligatoria. Le attività formative, approvate con D.G.R. n. 756 del 21/05/2018, sono cofinanziate con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Sede didattica di Parma

Cisita Parma scarl – Borgo Girolamo Cantelli 5 – 43121 Parma - www.cisita.parma.it

Annalisa Roscelli - Giorgia Delsoldato
Tel. 0521.226500 – delsoldato@cisita.parma.it

Sede didattica di Reggio Emilia

IFOA - Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia - www.ifoait

Giusi Faioli – Silvia Catani
Tel. 0522 329111 – faioli@ifoait

Sede legale Fondazione ITS Tech&Food

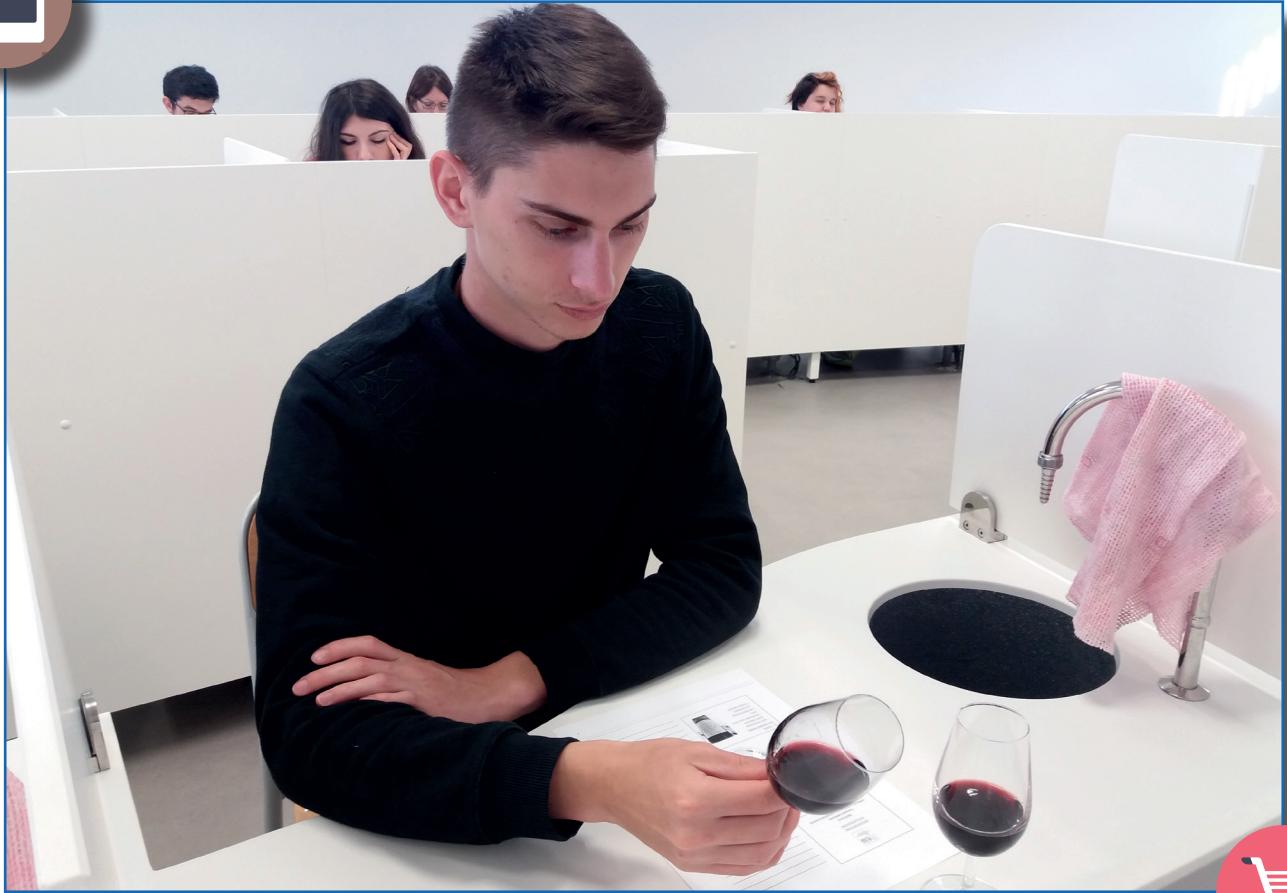
Francesco Bianchi - Coordinatore generale
bianchi@itstechandfood.it
Tel. 388 8631161

Polo Scolastico Agroindustriale (ISS Galilei, Bocchialini)
Via Martiri di Cefalonia 14 – 43017 San Secondo (PR)
www.poloagroindustriale.gov.it

Sito Internet e Social

www.itstechandfood.it





www.itstechandfood.it



ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS Tech & Food

Nuovi saperi per l'Agroalimentare