



Nuovi saperi per l'Agroalimentare

FONDAZIONE ITS TECH&FOOD AVVISO PER L'AMMISSIONE AI PERCORSI ITS

Premessa

Come previsto dall'articolo 8 dell' Avviso pubblicato in data 22/07/2020, la Fondazione ITS Tech&Food, qualora il numero dei candidati idonei iscritti al corso sia inferiore al numero dei posti disponibili, si riserva di riaprire l'avviso e di procedere alla selezione di ulteriori candidati, fatti salvi gli esiti della prima selezione e pertanto l'elenco dei candidati ammessi.

Per quanto riguarda i seguenti percorsi:

- **Tecnico Superiore in design di prodotto e packaging per l'agro-alimentare (Rif.PA 2020-14385/RER)**
- **Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari (Rif.PA 2020-14384/RER)**

Operazioni approvate con Delibera di Giunta Regionale n. 839 del 13/07/2020 cofinanziate con risorse del Fondo Sociale Europeo, del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.

essendosi svolte regolari selezioni che hanno portato all'individuazione di rispettivamente:

- n. 20 candidati idonei per il corso di "Tecnico Superiore in design di prodotto e packaging per l'agro-alimentare"
- n. 20 candidati idonei per il corso di "Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari"

risultano disponibili alcuni posti fino al raggiungimento massimo di 24 studenti per percorso (compresi gli studenti già iscritti). Preso atto della procedura sopra descritta, la Fondazione, con Atto del Presidente del 29/10/2020 (prot. N. 1245), ha deciso di **riaprire le iscrizioni** alle selezioni per consentire l'accesso di ulteriori studenti fino ad un massimo di n. 24 posti per ciascuno dei due percorsi. (compresi gli studenti già iscritti).

Viene pertanto riaperto il presente avviso, per offrire maggiori opportunità a nuovi candidati e candidate, fino al giorno **16 novembre 2020 alle ore 12.00**.



Art. 1 - OGGETTO

La Fondazione "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE **riapre le iscrizioni per due corsi** per il rilascio del **Diploma Statale di Tecnico Superiore** (equivalente al 5° livello EQF, ai sensi del DPCM 25.01.2008 capo II),

Art. 2 - FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO E PIANI DI STUDI

TITOLO CORSO	FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO (prevista all'interno dell'elenco delle figure nazionali)	COMPITI ED ATTIVITA'	AREE AZIENDALI DI INSERIMENTO
"TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE"	Tecnico superiore per la sostenibilità dei prodotti (design e packaging)	<ul style="list-style-type: none">• Progetta alimenti in risposta ai nuovi bisogni del consumatore (surgelati, pronti, easy to use etc.).• Conosce ed applica le tecnologie innovative del packaging per aumentare la shelf life del prodotto, ridurre l'impatto ambientale ed aumentare la customer experience.• Favorisce la sostenibilità ambientale del prodotto e dell'intera filiera produttiva.	<ul style="list-style-type: none">• Ricerca e sviluppo• Controllo Qualità
"TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI"	Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	<ul style="list-style-type: none">• Gestisce la commercializzazione dei prodotti alimentari, valorizzando le specialità del Made in Italy;• Gestisce i rapporti con la distribuzione organizzata e al dettaglio;• Utilizza le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce.	<ul style="list-style-type: none">• Commercializzazione del prodotto• Approvvigionamento, logistica e distribuzione



Piano di Studi

“TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L’AGROALIMENTARE”

Operazione Rif. PA 2020-14385/RER

Sede didattica di Parma presso Cisita Parma scarl – B.go Girolamo Cantelli n. 5 - 43121 Parma (PR)

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Inglese tecnico	72	40	32
Tecniche di comunicazione	20	20	
Strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione	16	16	
Informatica e multimedialità	36	36	
Matematica e statistica applicata	28	28	
Economia e gestione dell’impresa agro-alimentare	28	28	
Legislazione alimentare	48	24	24
Salute e sicurezza sul lavoro	16	16	
Organizzazione aziendale	12	12	
Il sistema agro-alimentare nazionale e internazionale	24	24	
Marketing agro-alimentare	24	24	
Microbiologia e igiene degli alimenti	40	40	
Formulazioni alimentari	40	40	
Produzione pilota del prototipo alimentare	48	48	
Marchi di qualità regolamentati e volontari di prodotto	40	40	
Etichettatura e tracciabilità	32	32	
Sicurezza alimentare e HACCP	40	40	
Prodotti funzionali e salutistici	40	40	
Packaging attivo	40	40	
Team working	16		16
Analisi, protezione e utilizzo di dati digitali	16		16
Tecniche di gestione della qualità e performance management	24		24
Project management	28		28
Analisi dei dati per il marketing	24		24
Consumer behaviour e analisi sensoriale degli alimenti	32		32
Tecnologie agrarie e agroindustriali	56		56
Biotecnologie per l’agroalimentare	32		32
Laboratorio di sviluppo prodotto	72		72
Controllo qualità di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari	32		32
Impronta nutrizionale ed ecologica di prodotto	48		48
Logistica e supply chain management	40		40
Valorizzazione di sottoprodotti e scarti e circolarità delle risorse	32		32
Funnel di vendita e marketing digitale	24		24
Prodotti easy to use	40		40
Packaging intelligente	40		40
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
Ore totali	2000	988	1012



Piano di Studi

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

Operazione Rif. PA 2020-14384/RER

Sede didattica di Reggio Emilia presso Ifoa – Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia (RE)

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Business English	68	40	28
Comunicazione – dinamiche di gruppo	24	24	
Strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione	16	16	
Strumenti informatici per il management	44	44	
Statistica applicata	28	28	
Ricerca sul consumatore e consumer science	20	20	
Il sistema agro-alimentare nazionale e internazionale	20	20	
Economia e gestione dell’impresa agro-alimentare	24	24	
Salute e sicurezza sul lavoro	20	20	
Diritto agro-alimentare	24	24	
L’organizzazione aziendale e la relazione con il cliente	16	16	
Tecnologie agrarie e agro-industriali	20	20	
Le filiere produttive dell’agroalimentare Italiano: tecnologie, organizzazione e prodotti	140	56	84
Tecniche di confezionamento e imballaggio	24	24	
Sostenibilità e eco-compatibilità delle filiere agro-industriali	28	28	
Sicurezza alimentare e HACCP	28	28	
Certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari	24	24	
Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti	24	24	
Logistica e supply chain management	60	60	
Il marketing di acquisto	40	40	
Commercializzazione dei prodotti agroalimentari	92	32	60
Comunicazione di Impresa e di Prodotto	76	36	40
Team working	20		20
Analisi, utilizzo e protezione dei dati digitali	16		16
Tecniche di negoziazione adeguate all’interlocutore e all’obiettivo/fornitori/clienti/distributori	28		28
Tecniche di gestione della qualità e performance management	32		32
Project management	24		24
Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72
Tecniche e strategie di vendita	28		28
Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari	60		60
Web marketing e e-commerce management	60		60
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	320	480
Ore totali	1200	968	1032



Art. 3 - DURATA E CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

Tutti i corsi sono biennali. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, avrà inizio nel mese di **novembre 2020** e si concluderà entro **settembre 2022**.

La caratteristica più rilevante dei corsi è la **partecipazione attiva delle aziende** nella progettazione didattica, nella docenza e nella realizzazione di project work oltre all'accoglienza dei corsisti per periodi prolungati di tirocinio. Tale collaborazione è finalizzata a garantire una corrispondenza fra le competenze richieste dal mercato del lavoro e quelle previste nel percorso formativo. Collaborano alla realizzazione del percorso le aziende socie della Fondazione e altre realtà di impresa che operano in modo sistematico con la Fondazione.

La durata complessiva dell'intervento è di 2000 ore di cui il **40% di stage in aziende del settore di riferimento** al fine di favorire, attraverso l'esperienza in impresa, l'acquisizione delle competenze previste in esito e l'occupazione degli allievi al termine. In ingresso sono inoltre previsti **moduli aggiuntivi extra curriculari** per il riallineamento delle competenze tecniche.

L'orario giornaliero sia per l'attività di aula/FAD/laboratorio che per quella in azienda è indicativamente di 7/8 ore. I periodi di stage e project work in azienda sono parte integrante dei corsi e l'orario di frequenza sarà concordato con le aziende ospitanti tenuto conto delle diverse organizzazioni di lavoro.

Durante i percorsi saranno programmate **prove di verifica periodiche** sulla preparazione degli allievi allo scopo di accertare le competenze acquisite anche ai fini dell'ammissione all'esame finale.

I Corsi si concluderanno con lo svolgimento di un **esame finale** le cui caratteristiche sono stabilite dalla normativa di riferimento (D.M. 07/09/2011 - art. 6 e successive), al superamento del quale viene rilasciato il diploma di Tecnico Superiore con l'indicazione dell'area tecnologica e della figura nazionale di riferimento (V livello EQF).

Per l'ammissione all'esame finale è necessaria una **frequenza non inferiore all'80%** dell'attività formativa programmata e una valutazione positiva degli esiti del percorso compresa la valutazione del tirocinio.

Art. 4 - REQUISITI DI AMMISSIONE E PROCEDURA DI SELEZIONE

Possono accedere alle selezioni i candidati in possesso di **Diploma di Istruzione Secondaria Superiore**.

L'ammissione ai corsi è determinata dai risultati di una procedura di selezione ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca del 7 settembre 2011.



La selezione dei candidati/e sarà effettuata per **titoli ed esami** ai sensi di quanto previsto dall' art. 3 del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca del 7 settembre 2011.

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.

L'iscrizione alla selezione dovrà pervenire presso la sede didattica del corso prescelto.

Le **graduatorie** si comporranno sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato:

1. Titoli	Votazione finale Esame di Stato	15 punti	massimo 15 punti
2. Prove scritte	Lingua inglese	5 punti	massimo 35 punti
	Informatica	5 punti	
	Prova scientifico-tecnologica	25 punti	
3. Colloquio	Colloquio	50 punti	massimo 50 punti
Totale			100 punti

1. Titoli

La **votazione finale del diploma** di Scuola Secondaria di Secondo Grado sarà oggetto di valutazione, fino a un massimo di **15 punti**, così assegnati:

Valutazione da 60 a 69	2 punti
Valutazione da 70 a 79	4 punti
Valutazione da 80 a 89	8 punti
Valutazione da 90 a 99	14 punti
Valutazione 100	15 punti

L'eventuale possesso del titolo accademico e, pertanto, la relativa votazione non concorre alla determinazione del punteggio per l'accesso.

2. Prove scritte

Al candidato/a è richiesto lo svolgimento di tre test scritti individuali finalizzati a verificare le conoscenze tecnico-scientifiche, informatiche e di lingua inglese, necessarie per affrontare in modo adeguato il percorso formativo prescelto.

Il **punteggio massimo** attribuito sarà di **35 punti**, così ripartito:

Prova di inglese: test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese.



Max 5 punti

Prova di informatica: test composto da domande a risposta multipla sull'uso del PC e sul pacchetto Office.

Max 5 punti

Prova scientifico-tecnologica: test composto da domande a risposta multipla su elementi di base delle seguenti discipline: biologia, chimica, fisica, logica.

Max 25 punti

Chi è in possesso di formale certificazione:

- **B2 in lingua inglese** è esonerato dalla prova scritta di inglese e ottiene il punteggio di **5 punti**;
- **ECDL (livello base)** è esonerato dalla prova di informatica ed ottiene il punteggio di **5 punti**.

3. Colloquio

Colloquio motivazionale, attitudinale e tecnico per consentire la valutazione di conoscenze, capacità relazionali, decisionali e competenze di tipo interdisciplinare necessarie per una proficua partecipazione al percorso prescelto.

Punteggio massimo: **50 punti**

Art. 5 - AMMISSIONE AL CORSO

L'ammissione ai corsi è riservata ai candidati/e che saranno ritenuti **IDONEI** dalla Commissione esaminatrice. Il candidato/a è ritenuto IDONEO se il punteggio complessivo conseguito sarà **pari o superiore a 60/100**.

L'ammissione dei candidati idonei è in ordine di graduatoria fino all'esaurimento dei posti disponibili.

I candidati idonei ma non ammessi a partecipare al corso d'interesse, per esaurimento dei posti disponibili, possono accedere all'altro percorso in caso di posti ancora disponibili, secondo l'ordine di priorità derivante dal punteggio ottenuto.

Ex aequo: in caso di parità di punteggio sarà data la priorità al soggetto anagraficamente più giovane.

Art. 6 - COMMISSIONE ESAMINATRICE E SVOLGIMENTO PROVE DI SELEZIONE

Il **processo di selezione** per i due corsi in partenza è il medesimo ed è programmato in concomitanza sulle due sedi, dove le Commissioni esaminatrici opereranno in parallelo.

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.

Presso ciascuna sede di svolgimento delle prove la Commissione esaminatrice è composta da: 1 coordinatore, esperto di formazione professionale; 1 esperto tecnico di settore; 1 esperto di selezione del personale ed HR.

Una riunione preliminare fra i membri delle diverse commissioni è prevista per assicurare **omogeneità nella valutazione** delle prove dei candidati.



La procedura di selezione di entrambi i corsi si svolgerà nelle giornate che verranno comunicate direttamente al partecipante **nelle sedi specificate a seguire**:

Titolo corso	Sede di svolgimento della selezione
“TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L’AGROALIMENTARE” Operazione Rif. PA 2020-14385/RER	Cisita Parma scarl B.go G. Cantelli n. 5 43121 Parma (PR) Tel. 0521 226500
“TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI” Operazione Rif. PA 2020-14384/RER	Ifoa Via Gianna Giglioli Valle n. 11 42124 Reggio Emilia (RE) Tel. 0522 329111

Art. 7 - MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La **domanda di ammissione alla selezione**, indirizzata al Presidente della Fondazione, dovrà essere redatta su **apposito modulo** (reperibile a Parma presso Cisita, a Reggio Emilia presso Ifoa e CIS, o scaricabile dal sito www.itstechandfood.it) e dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 16 novembre 2020, pena la non ammissibilità, presso la sede didattica del corso prescelto:

“TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L’AGROALIMENTARE” Operazione Rif. PA 2020-14385/RER	Cisita Parma scarl B.go G. Cantelli n. 5 43121 Parma (PR) Tel. 0521 226500
“TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI” Operazione Rif. PA 2020-14384/RER	Ifoa Via Gianna Giglioli Valle n. 11 42124 Reggio Emilia (RE) Tel. 0522 329111

Modalità di consegna: la domanda di ammissione alla selezione corredata di tutti i documenti richiesti, debitamente sottoscritti, dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 16 novembre 2020, pena la non ammissibilità, tramite:

- consegna a mano nei giorni e orari di apertura specificati a seguire:
sede didattica di Parma: **lun-ven, 9:00-13:00/14:00-18:00**;
- sede didattica di Reggio Emilia: **lun-giov, 9:00-13:00/14:30-17:30; ven 9:00-13:00**
- spedizione postale, tramite raccomandata.
- Via mail, corredata da tutti gli allegati, all’indirizzo: info@itstechandfood.it



Nel caso di spedizione rimane ad esclusivo rischio del mittente il mancato rispetto della scadenza, restando esclusa qualsivoglia responsabilità da parte della Fondazione ove per qualsiasi motivo le stesse non pervengano entro la scadenza indicata all'indirizzo di destinazione. **Pertanto non fa fede il timbro postale di invio.**

Art. 8 - GRADUATORIA FINALE

Le graduatorie della selezione saranno affisse entro n. 3 giorni dal termine delle prove di selezione presso la sede in cui è stata svolta la selezione e saranno pubblicate **sul sito della Fondazione** (www.itstechandfood.it - sezione NEWS).

Tale affissione costituisce **l'unica forma di comunicazione ufficiale** per i candidati ammessi ai corsi.

In caso di **rinuncia di un candidato** ammesso, verrà inserito al suo posto il primo dei non ammessi e così via per gli eventuali successivi ritiri, scorrendo la graduatoria.

I candidati idonei ma non ammessi a partecipare al corso d'interesse, per esaurimento dei posti disponibili, possono accedere all'altro percorso in caso di posti ancora disponibili, secondo l'ordine di priorità derivante dal punteggio ottenuto.

Art. 9 - NUMERO AMMESSI

Il **numero** di posti disponibili è fissato in **21 allievi per ciascun corso**.

Qualora giudicati idonei e ammissibili al corso dalla Commissione selezionatrice, la Fondazione si riserva la facoltà di ammettere fino ad un massimo di **tre candidati in più** rispetto ai 21 posti disponibili, per un totale di 24 posti.

Saranno inoltre riservati **2 posti aggiuntivi** su ciascun corso (previo superamento delle prove di selezione, come indicato nell'articolo 4) per quei candidati che intendano partecipare al corso e ottenere il diploma nella forma di quanto disposto e consentito in materia di realizzazione della Formazione in ALTO APPRENDISTATO. I candidati dovranno, pertanto, essere contrattualizzati da imprese sottoscritte di specifico protocollo con l'Istituzione formativa per il conseguimento del titolo di Tecnico Superiore.

Qualora il **numero dei candidati alla selezione** sia valutato insufficiente a garantirne lo svolgimento, il Presidente, con successivo atto della Fondazione, si riserva la facoltà di prorogare la data di scadenza del presente avviso di ammissione.

Qualora il **numero dei candidati ritenuti idonei** dalla Commissione esaminatrice o il numero dei candidati idonei iscritti alle attività, sia inferiore al numero dei posti disponibili, la Fondazione si riserva di riaprire l'avviso e di procedere alla selezione di ulteriori candidati fatti salvi gli esiti della prima selezione e l'elenco dei candidati ammessi.

Nel caso di un **numero di iscritti inferiore a 21** la realizzazione dei corsi non è garantita.



Art. 10 – CONTRIBUTO DEL PARTECIPANTE

La partecipazione ai corsi, 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 (come da D.G.R. n. 674 del 22/05/2017) un **contributo privato** - a seguito dell'ammissione all'attività - di 200,00 € da versarsi in un'unica soluzione tramite bonifico bancario.

A carico dei partecipanti, inoltre, è il **pagamento delle tasse** di ammissione all'esame finale (pari attualmente a euro 12,90) e di ritiro del Diploma statale (pari attualmente a euro 15,13) da versare direttamente all'Ufficio del registro Tasse CC.GG.

Art. 11 - CREDITI

Al termine dei corsi possono essere richiesti il riconoscimento e la certificazione di crediti universitari secondo quanto previsto dal DPCM 25.01.2008 e dal decreto attuativo di cui all'art. 14, 3° Co. della L. 240/2010.

L'eventuale riconoscimento, la natura e l'ammontare di tali crediti saranno oggetto di delibera da parte degli organi competenti dei singoli Atenei.

Art.12 - CALENDARIO DELLE ATTIVITA'

La data d'inizio, il calendario delle attività didattiche e tutte le ulteriori informazioni saranno pubblicate sul sito della Fondazione www.itstechandfood.it.

Art. 13 - PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti sono trattati per le operazioni connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al Corso, secondo il GDPR UE 679/2016 e normativa vigente.

Parma, 29/10/2020

IL PRESIDENTE
Massimo Ambanelli