

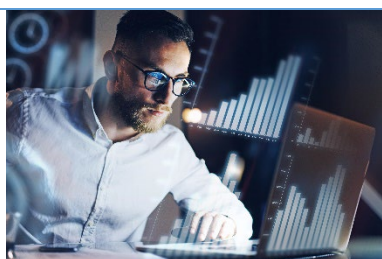
AVVISO PER L'AMMISSIONE A PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE



FOOD TECH

**Tecnico superiore per le tecnologie
di progettazione e produzione alimentare**

*Operazione inserita nella graduatoria dei percorsi biennali approvabili delle Fondazioni ITS A.F. 2022/2024
Del. di G.R. n. 1260 del 25/07/2022 Rif PA **2022-17235/RER***



FOOD MARKETING

**Tecnico superiore in digital marketing
dei prodotti alimentari**

*Operazione inserita nella graduatoria dei percorsi biennali approvabili delle Fondazioni ITS A.F. 2022/2024
Del. di G.R. n. 1260 del 25/07/2022 Rif PA **2022-17236/RER***



FOOD DEVELOPMENT

**Tecnico superiore per lo sviluppo
di nuovi prodotti alimentari**

*Operazione inserita nella graduatoria dei percorsi biennali approvabili delle Fondazioni ITS A.F. 2022/2024
Del. di G.R. n. 1260 del 25/07/2022 Rif PA **2022-17237/RER***



FOOD SUSTAINABILITY

**Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale
nel sistema alimentare**

*Operazione inserita nella graduatoria dei percorsi biennali approvabili delle Fondazioni ITS A.F. 2022/2024
Del. di G.R. n. 1260 del 25/07/2022 Rif PA **2022-17238/RER***

Art. 1 – OGGETTO

La FONDAZIONE "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE (d'ora in poi, più brevemente, Fondazione ITS TECH&FOOD) istituisce quattro 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 - OBIETTIVI FORMATIVI E PROFESSIONALIZZANTI

I Percorsi formativi sono finalizzati a formare Tecnici superiori in grado di inserirsi nelle imprese del settore agroalimentare del sistema economico-produttivo dell'Emilia-Romagna, portando nelle imprese competenze altamente specialistiche e capacità d'innovazione. Si precisano, di seguito, le finalizzazioni di ciascun percorso:

FOOD	TECH
Titolo del percorso	Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI
Compiti ed attività	Ha competenze per analizzare il prodotto alimentare, controllando le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti e per gestire i processi industriali di trasformazione e i relativi standard tecnologici, riferibili alle filiere lattiero-casearia, della lavorazione di carni fresche e stagionate, delle conserve ittiche e vegetali, di cereali, pasta e prodotti da forno e quella dei vini e delle bevande.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Programmazione e gestione della produzione, Controllo e Assicurazione Qualità, Supply chain management

FOOD	MARKETING
Titolo del percorso	Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI
Compiti ed attività	Ha competenze per analizzare i mutamenti della domanda e per gestire la commercializzazione nel loro legame con il territorio, le specialità delle filiere del Made in Italy, di cui promuove, anche a livello internazionale ed utilizzando le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce, la qualità e gli elevati standard di sicurezza e per la tracciabilità applicati, di cui possiede un'approfondita conoscenza.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Commerciale, Marketing, Logistica e distribuzione organizzata

FOOD	DEVELOPMENT
Titolo del percorso	Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore PER LA SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI (DESIGN E PACKAGING)
Compiti ed attività	Migliora l'aspetto salutistico e nutrizionale dei prodotti alimentari per soddisfare le mutate esigenze dei consumatori e per prevenire malattie; sviluppa alimenti funzionali partendo da materie prime poco utilizzate, ingredienti tradizionali e da sottoprodotti dell'industria alimentare; sviluppa prodotti sostenibili, riducendo l'impatto ambientale del processo produttivo, grazie anche all'individuazione delle più idonee soluzioni di packaging.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Ricerca e sviluppo, Controllo Qualità, Responsabilità sociale d'impresa e sostenibilità

FOOD	SUSTAINABILITY
Titolo del percorso	Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare
Diploma in esito (figura nazionale di riferimento)	Tecnico Superiore PER LA GESTIONE DELL'AMBIENTE NEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE
Compiti ed attività	Opera per rilevare, monitorare e descrivere realtà ambientali produttive individuando modalità per la valorizzazione territoriale e l'ottimizzazione delle risorse. Gestisce i processi di certificazione ambientale della filiera. Promuove e controlla sia l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-alimentari, sia le innovazioni tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici.
Aree di inserimento professionale prevalenti	Ricerca e sviluppo, Produzione, Controllo qualità, Economia circolare e sostenibilità ambientale

Art. 3 - DURATA E CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

Tutti i corsi sono biennali. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, avrà inizio nel mese di **ottobre 2022** e si concluderà entro **settembre 2024**.

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 la correlazione 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 di ogni percorso formativo 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/didattica integrata/laboratorio che per quella in azienda è indicativamente di 7/8 ore. I periodi di stage in azienda (ed eventuale project work) 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 percorsi 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.

La Fondazione ITS TECH&FOOD prevede la possibilità di conseguire il titolo in apprendistato. Di conseguenza, saranno attivati eventuali **contratti di apprendistato in somministrazione** a beneficio di studenti iscritti al secondo anno, in base all'interesse degli stessi e secondo l'eventuale disponibilità delle imprese.

Art. 4 - PIANI DI STUDIO

La pianificazione didattica di ciascun percorso è di seguito riportata. Va, inoltre, considerato un "carico didattico" aggiuntivo di 500 ore annue da dedicare ad attività di studio individuale, sviluppo di progetti di innovazione, partecipazione ad attività extracurricolari (riallineamento, supporto al placement, ecc.).

FOOD TECH - Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare

MODULI FORMATIVI	ORE AL I ANNO	ORE AL II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	40	40	80
TEAM WORKING		20	20
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	20		20
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		20	20
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO, PRESENTAZIONE E COMUNICAZIONE	10		10
INFORMATICA E MULTIMEDIALITA'	30		30
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	30		30
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITA' E PERFORMANCE MANAGEMENT		20	20
MARKETING AGROALIMENTARE	30		30
PROJECT MANAGEMENT		30	30
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	20	30	50
SUPPLY CHAIN MANAGEMENT E LOGISTICA DISTRIBUTIVA		30	30
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI		15	15
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO		70	70
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	10		10
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	30		30
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	40		40
SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI	15		15
PREVENZIONE DI INFESTANTI E METODI DI CONTROLLO	15		15
CERTIFICAZIONI REGOLAMENTATE E VOLONTARIE DI PRODOTTO	45		45
PRODUZIONI PRIMARIE	15		15
PROCESSI INDUSTRIALI E OPERAZIONI UNITARIE	30		30
TECNOLOGIE IMPIANTISTICHE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	30		30
MATERIALI, TECNOLOGIE E IMPIANTI PER IL CONFEZIONAMENTO	30		30
LABORATORIO PROCESSI PRODUTTIVI	20	55	75
TECNOLOGIE DEL LATTE E DELLA PRODUZIONE CASEARIA	20	45	65
TECNOLOGIE DEI CEREALI, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	20	45	65
TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE, DELLE BEVANDE ALCOLICHE E DEGLI ACETI	20	45	65
TECNOLOGIE DEI VEGETALI FRESCHI E CONSERVATI	20	45	65
TECNOLOGIE DELLE CARNI FRESCHE, STAGIONATE E CONSERVATE	20	45	65
TECNOLOGIE DEL PESCE E DELLE CONSERVE ITTICHE	20	45	65
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FOOD MARKETING - Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari

MODULI FORMATIVI	ORE AL I ANNO	ORE AL II ANNO	ORE TOTALI
BUSINESS ENGLISH	40	30	70
COMUNICAZIONE - DINAMICHE DI GRUPPO	20		20
TEAM WORKING		20	20
STRUMENTI DI RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	10	40	50
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		30	30
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO, PRESENTAZIONE E COMUNICAZIONE	20		20
STRUMENTI INFORMATICI PER IL MANAGEMENT	40		40
TECNICHE DI NEGOZIAZIONE ADEGUATE ALL'INTERLOCUTORE E ALL'OBIETTIVO /FORNITORI/CLIENTI/ DISTRIBUTORI		30	30
STATISTICA APPLICATA	20		20
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E PERFORMANCE MANAGEMENT		20	20
PROJECT MANAGEMENT		40	40
RICERCA SUL CONSUMATORE E CONSUMER SCIENCE	20		20
SISTEMA AGROALIMENTARE NAZIONALE E INTERNAZIONALE	20		20
SOSTENIBILITÀ ED ECO-COMPATIBILITÀ DELLE FILIERE AGRO-INDUSTRIALI		30	30
ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	20		20
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO		60	60
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI		45	45
DIRITTO AGROALIMENTARE	20		20
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E RELAZIONE CON IL CLIENTE	20		20
TECNICHE E STRATEGIE E DI VENDITA		30	30
TECNOLOGIE AGRARIE E AGROINDUSTRIALI	15		15
FILIERE PRODUTTIVE DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO: TECNOLOGIE, ORGANIZZAZIONE E PRODOTTI	60	75	135
PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI		30	30
TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO	15		15
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	15		15
CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	30		30
CONTROLLO QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI, TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	30		30
LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	30		30
MARKETING D'ACQUISTO	40		40
COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	30		30
COMUNICAZIONE DI IMPRESA E DI PRODOTTO	20	45	65
WEB MARKETING E E-COMMERCE MANAGEMENT (comprehensive di 20 ore di project work al I anno e 15 al II)	45	75	120
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FOOD DEVELOPMENT - Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari

MODULI FORMATIVI	ORE AL I ANNO	ORE AL II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	40	40	80
TEAM WORKING		20	20
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	30		30
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		10	10
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO, PRESENTAZIONE E COMUNICAZIONE	10		10
INFORMATICA E MULTIMEDIALITA'	30		30
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	20		20
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E PERFORMANCE MANAGEMENT		10	10
ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	20		20
PROJECT MANAGEMENT		30	30
ANALISI DEI DATI PER IL MARKETING		30	30
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	30	30	60
CONSUMER BEHAVIOUR E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI		15	15
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	20		20
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	20		20
TECNOLOGIE AGRARIE E AGROINDUSTRIALI		60	60
BIOTECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE		40	40
SISTEMA AGROALIMENTARE NAZIONALE ED INTERNAZIONALE	30		30
LABORATORIO DI SVILUPPO PRODOTTO		60	60
MARKETING AGROALIMENTARE	20		20
CONTROLLO QUALITÀ DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI ALIMENTARI		30	30
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	35		35
FORMULAZIONI ALIMENTARI	40		40
IMPRONTA NUTRIZIONALE ED ECOLOGICA DI PRODOTTO		45	45
LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT		30	30
PRODUZIONE PILOTA DEL PROTOTIPO ALIMENTARE	55		55
MARCHI DI QUALITÀ VOLONTARI E REGOLAMENTATI DI PRODOTTO	35		35
SOSTENIBILITÀ: VALORIZZAZIONE DI SOTTOPRODOTTI E SCARTI E CIRCOLARITÀ DELLE RISORSE		30	30
ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ	40		40
FUNNEL DI VENDITA E MARKETING DIGITALE		30	30
PRODOTTI EASY TO USE		45	45
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	35		35
PRODOTTI FUNZIONALI E SALUTISTICI	35		35
PACKAGING	40	45	85
DESIGN THINKING	15		15
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

FOOD SUSTAINABILITY - Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare

MODULI FORMATIVI	ORE AL I ANNO	ORE AL II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	35	30	65
TEAM WORKING	15		15
TECNICHE DI COMUNICAZIONE		15	15
ANALISI UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		15	15
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	15		15
PACCHETTO OFFICE	25		25
SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ		25	25
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	20		20
TECNICHE DI PROBLEM SOLVING PER IL MIGLIORAMENTO CONTINUO		15	15
AUTOIMPRENDITORIALITÀ		30	30
SVILUPPO SOSTENIBILE ED ECONOMIA CIRCOLARE	10		10
SISTEMA AGROALIMENTARE NAZIONALE E INTERNAZIONALE	10		10
ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	10		10
MARKETING AGROALIMENTARE E MARKETING DIGITALE DI PRODOTTO		25	25
PRINCIPI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE: PROCESS, RUOLI E FUNZIONI	10		10
RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA E SVILUPPO SOSTENIBILE		15	15
CERTIFICAZIONI REGOLAMENTATE E VOLONTARIE DI PRODOTTO		50	50
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	20	20	40
CONTROLLO QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI, TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI		30	30
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	16		16
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	30		30
VALORIZZAZIONE DI SOTTOPRODOTTI E SCARTI E CIRCOLARITÀ DELLE RISORSE PER GENERARE NUOVE MATERIE PRIME ED ENERGIA		40	40
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	30		30
SMART FARMING E SOSTENIBILITÀ: Telerilevamento e analisi di dati per l'agricoltura di precisione		45	45
BIOTECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE	35		35
PRECISION FARMING: SENSORISTICA APPLICATA E MODELLISTICA ZOOTECNICA		25	25
COLTURE A GESTIONE SPECIALE (ES IDROPONICA E VERTICAL FARMING)		20	20
TECNOLOGIE AGROINDUSTRIALI DELLE FILIERE TIPICHE DEL TERRITORIO	40		40
GESTIONE SOSTENIBILE DELLA RISORSA IDRICA		15	15
RAPPORTO TRA ALIMENTAZIONE, SALUTE, AMBIENTE, CULTURA RIGENERAZIONE E SOSTENIBILITÀ: LE SFIDE CRUCIALI DELL'AGRIFOOD (BLENDED BOOTCAMP & FIELD VISIT A POLLICA)	104		104
IMPRONTA NUTRIZIONALE ED ECOLOGICA DI PRODOTTO (STUDIO DI CASO DIETE SOSTENIBILI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA)		40	40
TECNICHE DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI	15		15
SALVAGUARDIA E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI SUOI PRODOTTI (MULTIFUNZIONALITÀ E VALORE SOCIALE AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISTICA)		25	25
SISTEMI DI PRODUZIONE AGRICOLA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE	35		35
GESTIONE DELLA FERTILITÀ DEL SUOLO, DIFESA DELLE COLTURE	35		35
SUPPLY CHAIN E SOSTENIBILITÀ NELL'AGROALIMENTARE		25	25
GESTIONE VARIABILI METEO IN AGRICOLTURA	20		
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO AGROALIMENTARE		65	
TECNICHE DI COLTIVAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI	40		
TECNOLOGIE E MATERIALI PER IL CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO (SOSTENIBILITÀ E PACKAGING)		30	
TECNICHE DI ALLEVAMENTO SOSTENIBILE	30		
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000

Art. 5 - SEDI

La didattica si svolgerà principalmente presso le seguenti sedi:

PERCORSO FORMATIVO	SEDE DIDATTICA
Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	Palazzo delle Orsoline B.go Orsoline, 2 - 43121 Parma
Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	Via P.C. Cadoppi, 8 - 42124 Reggio Emilia
Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari	Palazzo delle Orsoline B.go Orsoline, 2 - 43121 Parma
Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	CNR Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna

Si prevedono, inoltre, attività presso sedi dei Soci della Fondazione ITS TECH&FOOD (Istituti di Istruzione Superiore, Imprese, Università, Centri di Ricerca, ecc.) o presso altri luoghi di interesse (laboratori, aziende partner, musei, fiere e manifestazioni, ...).

Art. 6 - REQUISITI DI AMMISSIONE E PROCEDURA DI SELEZIONE

Possono accedere ai percorsi formativi persone giovani e adulte in possesso di:

- Diploma di Istruzione Secondaria Superiore;
- oppure di Diploma quadriennale di Istruzione e Formazione Professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di Istruzione e Formazione Tecnica IFTS.

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.

Costituiscono requisiti di ingresso competenze di lingua inglese, tecnico-informatiche e tecnico-tecnologiche di ambito agroalimentare, rispettivamente riferibili ai risultati di apprendimento comuni e specifici degli Istituti Tecnici (settori tecnologici Amministrazione, finanza e Marketing e Agraria, agroalimentare e agroindustria) e ai risultati di apprendimento comuni e specifici degli Istituti Professionali (settori Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e Industria e artigianato).

Il **processo di selezione** dei percorsi è il medesimo ed è programmato come di seguito descritto.

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

OGGETTO DI VALUTAZIONE/PROVA		PUNTEGGIO	
1. Titoli	Votazione finale Esame di Stato	15 punti	Max 15 punti
2. Prove scritte	Lingua inglese	5 punti	Max 35 punti
	Informatica	5 punti	
	Prova scientifico-tecnologica	25 punti	
3. Colloquio	Colloquio	50 punti	Max 50 punti
Totale			Max 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:

VOTAZIONE FINALE DEL DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO	PUNTEGGIO
Valutazione da 60 a 69	6 punti
Valutazione da 70 a 79	8 punti
Valutazione da 80 a 89	10 punti
Valutazione da 90 a 99	12 punti
Valutazione 100	14 punti
Valutazione 100 e lode	15 punti

L'eventuale possesso del titolo accademico e, pertanto, la relativa votazione, non concorre alla determinazione del punteggio per l'accesso. Su richiesta è possibile considerare il riconoscimento di crediti, la cui valutazione sarà affidata al Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS TECH&FOOD per la possibile quantificazione.

In caso di titolo conseguito all'estero, è necessario presentare all'atto dell'iscrizione idonea documentazione utile al riconoscimento dello stesso.

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	PUNTEGGIO
LINGUA INGLESE - test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese.	Max 5 punti
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, matematica, diritto e economia.	Max 25 punti

Le persone in possesso delle seguenti certificazioni, purché conseguite in data non antecedente il 01/01/2019, sono invitate a mandarne copia al fine di ottenere i seguenti esoneri e punteggi:

- **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

PROVA	PUNTEGGIO
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.	Max 50 punti

4. Commissione esaminatrice

La Commissione esaminatrice è composta da:

- un coordinatore, esperto di formazione professionale;
- un esperto tecnico del settore agro-alimentare;
- un esperto di selezione del personale e gestione risorse umane.

5. Periodo

Le procedure di selezione per l'ammissione ai corsi si svolgeranno secondo le seguenti modalità:

CALENDARIO		
PROVE		DATA
Scritte	Lingua inglese Informatica Prova scientifico-tecnologica	18 ottobre 2022, ore 14:00
Orali	Colloquio motivazionale, attitudinale e tecnico	19 ottobre 2022 e giorni seguenti, in base al numero di candidature pervenute e secondo un programma di dettaglio conseguentemente definito.

SEDI		
PERCORSO FORMATIVO	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	Campus dell'Università degli Studi di Parma Plesso delle Scienze Parco Area delle Scienze Viale delle Scienze 181/a - Parma	Palazzo delle Orsoline B.go Orsoline, 2 Parma
Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari		
Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari	Via Sicilia, 21 - Reggio Emilia	
Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare	Istituto di Istruzione Superiore A. Serpieri Via V. Peglion, 25 - Bologna	

Il presente Avviso ha valore di convocazione per tutti i candidati in possesso dei requisiti previsti. Nel caso si rendessero necessarie eventuali modifiche, la Fondazione ITS TECH&FOOD avrà cura di effettuare opportune comunicazioni ai candidati.

Le persone con disabilità o con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (opportunamente documentati) potranno richiedere di fruire delle necessarie misure compensative (ad es. lettura dei testi, tempi più lunghi per lo svolgimento, utilizzo della calcolatrice o altri ausili intesi come aggiuntivi rispetto alla dotazione standard consentita).

Art. 7 - 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. 8 - GRADUATORIA FINALE

Le graduatorie della selezione saranno affisse entro n. 3 giorni lavorativi dal termine delle prove presso le sedi didattiche e saranno altresì pubblicate **sul sito della Fondazione ITS TECH&FOOD** (www.itstechandfood.it - sezione NEWS).

Affissione e pubblicazione on line costituiscono **l'unica forma di comunicazione ufficiale** per i candidati ammessi ai corsi.

In caso di **rinuncia di un candidato** ammesso, si scorrerà la graduatoria e al suo posto verrà inserito il primo dei non ammessi; si procederà di conseguenza per eventuali ulteriori rinunce.

I candidati idonei ma non ammessi a partecipare al percorso per cui hanno espresso prima preferenza causa esaurimento dei posti disponibili, possono tuttavia accedere ad altro percorso nel caso in cui ci fossero 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 **quattro candidati in più** rispetto ai 21 posti disponibili, **per un totale di 25**.

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 nella forma di quanto disposto in materia di realizzazione della formazione in ALTO APPRENDISTATO. I candidati dovranno pertanto, essere contrattualizzati da imprese sottoscrittrici di specifico protocollo con l'Istituzione formativa, volto ad assicurare al partecipante lo svolgimento del percorso 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 selezionatrice il numero dei candidati idonei iscritti alle attività sia **inferiore** al numero dei posti disponibili, **la Fondazione ITS TECH&FOOD 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.

Un'ulteriore riapertura della procedura potrà essere prevista anche durante il successivo svolgimento dei percorsi.

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

Art. 10 - MODALITÀ E TERMINI DI ISCRIZIONE ALLE SELEZIONI

La domanda di iscrizione alle selezioni dovrà essere compilata on line sul sito della Fondazione ITS TECH&FOOD (www.itstechandfood.it) entro e non oltre le ore 16.00 del giorno 14 ottobre 2022, pena la non ammissibilità della domanda.

Per coloro che avessero necessità, previo appuntamento da prendere via mail all'indirizzo: segreteriastudenti@itstechandfood.it, la Fondazione ITS TECH&FOOD effettuerà un servizio di affiancamento e assistenza relativamente alle iscrizioni on line.

Art. 11 – QUOTA DI PARTECIPAZIONE

È prevista una quota di partecipazione pari a euro 200,00 (duecento,00) per partecipante per l'intero biennio. Tale quota dovrà essere versata integralmente, in esito alle selezioni, al momento della conferma di iscrizione al percorso, tramite bonifico bancario intestato a:

Fondazione ITS TECH&FOOD
sul conto corrente IBAN IT27J0538765910000002016482
presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna
con indicazione del nome e cognome del partecipante e riportando nella causale la dicitura
"Quota di partecipazione ITS Rif. PA 2022-XXXX/RER"

A seconda del percorso a cui si accede, si prega di indicare il corrispondente riferimento, come da tabella seguente:

RIF.P.A.	PERCORSO FORMATIVO
2022-17235/RER	Tecnico Superiore per le Tecnologie di progettazione e produzione alimentare
2022-17236/RER	Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari
2022-17237/RER	Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari
2022-17238/RER	Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare

La ricevuta dell'effettuato pagamento dovrà essere consegnata in occasione dell'avvio delle attività formative. Il restante ammontare del corso sarà cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo plus e da Risorse Nazionali, pertanto l'avvio del corso è subordinata all'adozione dell'atto regionale di finanziamento.

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

Art. 12 - 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.13 - CALENDARIO DELLE ATTIVITA'

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

Art. 14 - PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati per le operatività connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al corso, oltre che per gli adempimenti di gestione, monitoraggio e valutazione previsti dagli Enti finanziatori e dagli Organi di controllo e monitoraggio dei percorsi formativi nel rispetto del GDPR UE 679/2016 e normativa vigente.

Parma, 1 agosto 2022



IL PRESIDENTE
Massimo Ambanelli