FONDAZIONE ITS TECH&FOOD
AVVISO PER L'AMMISSIONE AI PERCORSI ITS:
RIAPERTURA DEI TERMINI

Premessa

Come previsto dall'articolo 9 dell'Avviso pubblicato in data 01/08/2022, la Fondazione ITS Tech&Food, qualora il numero dei candidati idonei iscritti ai corsi approvati 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 per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare *(Operazione Rif.P.A. 2022-17235/RER)*
Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari *(Operazione Rif.P.A 2022-17236/RER)*
Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari *(Operazione Rif.P.A. A 2022-17237/RER)*
Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare *(Operazione Rif.P.A. 2022-17238/RER)*

Operazioni approvate con Delibera di Giunta Regionale n. 1638 del 05/10/2022
cofinanziate con risorse e del FSE+ 2021-2027, del Ministero dell'Istruzione e della Regione Emilia-Romagna

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

Titolo Percorso formativo	N° candidati ammessi	N° posti disponibili
Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare *(Operazione Rif.P.A. 2022-17235/RER)*	23	2
Tecnico Superiore in digital marketing dei prodotti alimentari *(Operazione Rif.P.A 2022-17236/RER)*	22	3
Tecnico Superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari *(Operazione Rif.P.A. 2022-17237/RER)*	21	4
Tecnico Superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare *(Operazione Rif.P.A. 2022-17238/RER)*	23	2

risultano disponibili alcuni posti fino al raggiungimento massimo di 25 studenti per percorso (compresi gli studenti già iscritti). Preso atto della procedura sopra descritta, la Fondazione, con Atto del Presidente del 27/10/2022 (Prot. n 1912), ha deciso di **riaprire le iscrizioni** alle selezioni per consentire l'accesso di ulteriori studenti fino ad un massimo di n. 25 posti per ciascun percorso (compresi gli studenti già iscritti).
Inoltre, in caso di ritiri da parte dei candidati già ammessi, la Fondazione si riserva, a propria discrezione, la possibilità di incrementare ulteriormente i posti disponibili fino al raggiungimento del numero massimo previsto.

Viene pertanto riaperto il presente avviso, per offrire maggiori opportunità a nuovi candidati e candidate, fino al giorno **24 novembre 2022 alle ore 18.00**.

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 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 agro-alimentare 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 extracurriculari (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 (comprensive 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 QUALITA' VOLONTARI E REGOLAMENTATI DI PRODOTTO	35		**35**
SOSTENIBILITA': VALORIZZAZIONE DI SOTTOPRODOTTI E SCARTI E CIRCOLARITÀ DELLE RISORSE		30	**30**
ETICHETTATURA E TRACCIABIILITA'	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 SOSTENIBILITA: 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 COLTIVAZIONEDEI 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, 10 - 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	**28 novembre 2022, dalle ore 09:30 :00**
Orali	Colloquio motivazionale, attitudinale e tecnico	28 novembre 2022, dalle ore 14:00

SEDI		
PERCORSO FORMATIVO	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare	Borgo G. Cantelli, 5 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 Aristotele, 109 - 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 1 giorno 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 - 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 18.00 del giorno 24 novembre 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. 10 – QUOTA DI PARTECIPAZIONE

È prevista una quota di partecipazione pari a **€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. 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 ITS TECH&FOOD www.itstechandfood.it.

Art. 13 – 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, 27/10/2022

ITS TECH&FOOD
Nuovi saperi per l'Agroalimentare

IL PRESIDENTE
Massimo Ambanelli