Percorso ITS Rif. PA 2018-10487/RER a valere sui Programmi di sviluppo nazionale correlati al Piano nazionale Impresa 4.0 - Decreto MIUR n. 394 del 16/05/2018 – approvato con D.D. n. 15855 del 03/10/2018

NUOVO CORSO

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare



Tecnico Superiore per le nuove tecnologie e il packaging intelligente nel settore carni

Biennio 2018-2020

ASSICA
Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

ITS

TECH&FOOD

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

INDICE

1. LA FONDAZIONE ITS TECH&FOOD p. 3

2. I SOCI DELLA FONDAZIONE p. 4

3. ALTRE AZIENDE CHE COLLABORANO p. 5

4. IL NUOVO CORSO DELL'ITS TECH&FOOD p. 6

5. IL PIANO DI STUDI p. 7

6. LA COLLABORAZIONE CON ASSICA p. 8

7. LE CARATTERISTICHE DEL PERCORSO p. 9

8. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE p. 10

9. GLI ALTRI CORSI DELL'ITS TECH&FOOD 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

I.S.I.S.S. POLO SCOLASTICO DELL'AGRO-INDUSTRIA

THE 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

MOLINI AGUGIARO&FIGNA S.P.A.

althea spa

Barilla The Italian Food Company. Since 1877.

CAMST LA RISTORAZIONE ITALIANA

CIS SCUOLA PER LA GESTIONE D'IMPRESA

COPPINI ARTE OLEARIA L'ALBERO D'ARGENTO AZIENDE AGRICOLE

Devodier

foodValley

GIOTTI Your Natural Flavor House

GrissinBon

ifoa

ITALIA ALIMENTARI

L'ISOLA D'ORO CONSERVE ITTICHE

CASEIFICIO La Traversetolese Società Agricola Cooperativa

LESAFFRE

I.S.I.S.S. Magnaghi - Solari

mOnte delle vigne

Istituto d'Istruzione Superiore ANTONIO ZANELLI

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 Peroni Srl, Cantine Riunite & CIV Sca, Casale Spa, Cav. Umberto Boschi Spa, Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare Sc, Cerreto Srl, Certosa Salumi Spa, Cesare Fiorucci Spa, CHR Hansen Italia Spa, CIM Alimentari Spa, Cioccolami Srl, CIR Food Sc, CLAI Sca, Cleca Spa, Conad Centro Nord, Condiparma Sas, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Continental Semences Spa, C.O.VAL.M. Sca, CFT Spa, Dalter Alimentari Spa, Denti Spa, Delicius Rizzoli Spa, Dolciaria Val D'Enza Spa, Egidio Galbani Srl, Eridania Sadam Spa, Esselunga Spa, Europi Srl, Fattoria Scaldasole Srl, Ferrarini Spa, Ferrero Mangimi Spa, Fontana Ermes Spa, Fratelli Galloni Spa, F.lli Veroni fu Angelo Spa, Fumagalli Industria Alimentari Spa, Furlotti & C. Srl, Furlotti Prosciutti Srl, Galbusera Spa, G.F.H. Srl, Ghiott Dolciaria Srl, Gianni Negrini 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, Leoncini Srl, MEC-CARNI Spa, Menù Srl, Levoni Spa, Lusetti Salumi Srl, Molino Grassi Spa, Molino Soncini Cesare Srl, Mutti F.lli Spa, Newlat Spa, Oldo Società Agricola Srl, Oleificio Zucchi Spa, Parmachef Srl, Opem Spa, Parmalat Spa, Parmacotto Spa, Parmareggio Spa, Parmovo Srl, Pellegrini Spa, Piatti Freschi Italia Spa, Pregel Spa, Prosciuttificio San Michele Srl, Raspini Spa, Reire Srl, Righi Srl, Rizzoli Emanuelli Spa, Rodolfi Mansueto Spa, Rovagnati Spa, Sagem Srl, Salchim Scrl, Salumificio Bordoni Srl, Salumificio Valtiberino Srl, Salumificio Vitali Spa, San Vincenzo di Fernando Rota Srl, Sani Bruno Michele e Pasini Lisetta SS, Sassi Spa, Sidel Spa, Soc. Coop PRO SUS Sca, Tricuore Srl, Slega Srl, Stef Italia Spa, Villani Spa, Vinicola Decordi Spa, Witor's Spa.

4. IL NUOVO CORSO DELL'ITS TECH&FOOD

TECNICO SUPERIORE PER LE NUOVE TECNOLOGIE E IL PACKAGING INTELLIGENTE NEL SETTORE CARNI

Sede didattica di Parma

I corsi biennali ITS Tech&Food preparano Tecnici Superiori con competenze altamente specialistiche e capacità di innovazione, in risposta ai bisogni delle aziende agroalimentari e, per la nuova proposta formativa, delle aziende del comparto carni e salumi in particolare.

I percorsi di studi si ispirano ai più avanzati modelli europei di alternanza scuola-lavoro, con **circa 800 ore di stage in aziende sia italiane che straniere**.

Tale formazione completa e a largo spettro, sia teorica che applicativa, consente al termine del percorso un efficace inserimento nelle imprese del settore agro-alimentare, in laboratori ed enti di ricerca pubblici e privati del settore.

IL TECNICO SUPERIORE PER LE NUOVE TECNOLOGIE E IL PACKAGING INTELLIGENTE NEL SETTORE CARNI

si occupa di:

- Gestire i processi di trasformazione e confezionamento dei prodotti carnei e e le relative tecnologie
- Applicare i metodi e le procedure per il controllo e l'assicurazione qualità
- Promuovere soluzioni di "smart packaging" per allungare la *shelf life* dei prodotti
- Applicare modelli di simulazione dei processi per ottimizzare le rese produttive, minimizzando scarti e inefficienze

5. IL PIANO DI STUDI

Il piano di studi prevede moduli a carattere tecnico-scientifico, con contenuti altamente specialistici e moduli per il rafforzamento delle competenze trasversali, fondamentali negli ambienti lavorativi (team working, comunicazione e relazione con il cliente). L'approccio formativo, attraverso un'azione mirata di tutorship sia in aula che in azienda, accompagna i ragazzi durante il percorso, anche nel momento dell'ingresso nel mondo lavorativo.

TECNICO SUPERIORE PER LE NUOVE TECNOLOGIE E IL PACKAGING INTELLIGENTE NEL SETTORE CARNI

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
INGLESE TECNICO I e II	80	44	36
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	40	40	0
TEAM WORKING	20	0	20
INFORMATICA E MULTIMEDIALITA'	60	60	0
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	28	28	0
MARKETING AGROALIMENTARE	26	26	0
LEGISLAZIONE ALIMENTARE I e II	52	26	26
SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO	16	16	0
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	16	16	0
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITA' E PERFORMANCE MANAGEMENT	30	0	30
PROJECT MANAGEMENT	36	0	36
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	30	30	0
ZOOTECNIA E BENESSERE ANIMALE	24	24	0
TECNOLOGIA DEI PRODOTTI CARNEI	40	40	0
PROCESSI TECNOLOGICI DI ABBATTIMENTO E MACELLAZIONE	40	0	40
PROCESSI TECNOLOGICI DI LAVORAZIONE DELLE CARNI CRUDE	40	0	40
PROCESSI TECNOLOGICI DI LAVORAZIONE DELLE CARNI STAGIONATE	40	0	40
PROCESSI TECNOLOGICI DI LAVORAZIONE DELLE CARNI COTTE	40	0	40
PROCESSI TECNOLOGICI DI AFFETTATURA E PORZIONATURA	32	0	32
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	32	32	0
SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE E LAVORAZIONE	24	24	0
PREVENZIONE DI INFESTANTI E METODI DI CONTROLLO	16	16	0
VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE E SOSTENIBILITA' DI FILIERA	24	24	0
CERTIFICAZIONI DI PROCESSO	32	32	0
CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO	24	24	0
PROCEDURE E ACCORDI PER L'ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI CARNEI	24	0	24
TRACCIABILITA', RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA	26	26	0
SUPPLY CHAIN MANAGEMENT E LOGISTICA DISTRIBUTIVA	28	0	28
LABORATORIO DI SVILUPPO PRODOTTO (project work assistito)	72	0	72
SISTEMI DI CONTROLLO AVANZATO DELLA QUALITA'	40	40	0
VALIDAZIONE DI PRODOTTI FUNZIONALI E TAILOR MADE NELLA SALUMERIA	40	40	0
MATERIALI E TECNOLOGIE DI PACKAGING ATTIVO	64	0	64
MATERIALI E TECNOLOGIE DI PACKAGING INTELLIGENTE	64	0	64
Stage(stage in aziende italiane ed estere)	800	400	400
Totale	**2000**	**1008**	**992**

Operazione Rif PA 2018-10487/RER

Sede didattica di Parma

Per uniformare le conoscenze in ingresso sono previsti corsi di riallineamento di: biologia generale e microbiologia (22 ore); chimica generale ed organica (46 ore); matematica (12 ore); lingua inglese (20 ore).

6. LA COLLABORAZIONE CON ASSICA

ASSICA
Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

Il corso "***Tecnico Superiore per le nuove tecnologie e il packaging intelligente nel settore carni***" nasce in risposta ai fabbisogni di competenze e personale tecnico espressi dalle aziende del relativo comparto. Questa mappatura delle esigenze aziendali si è avvalsa della partnership di **ASSICA, l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**, che rappresenta un riferimento per le politiche di innovazione del comparto e annovera numerose imprese associate, localizzate in tutto il territorio nazionale. La collaborazione di ASSICA e delle proprie aziende associate nella progettazione/ideazione del percorso testimonia tanto la qualità dei contenuti e della supervisione tecnico-scientifica quanto l'interesse alla figura professionale in uscita al percorso da parte della specifica filiera.

LE NUOVE AZIENDE PARTNER:

Casale Spa (PR), Cav. Umberto Boschi Spa (PR), Certosa Salumi Spa (PR), Cesare Fiorucci Spa (RM), CIM Alimentari Spa (PR), CLAI S.c.a. (BO), Egidio Galbani Srl (MI), Fumagalli Industria Alimentari Spa (CO), Fontana Ermes Spa (PR), Furlotti Prosciutti Srl (PR), F.lli Veroni fu Angelo Spa (RE), Gianni Negrini Srl (FE), Leoncini Srl (VR), Levoni Spa (MN), Lusetti Salumi Srl (MN), MEC-CARNI Spa (MN), Parmacotto Spa (PR), Prosciuttificio San Michele Srl (PR), Raspini Spa (TO), Rovagnati Spa (MB), Salumificio Bordoni Srl (SO), Salumificio Valtiberino Srl (PG), Salumificio Vitali Spa (BO), San Vincenzo di Fernando Rota Srl (CS), Sassi Spa (PR), Slega Srl (PR), Soc. Coop PRO SUS Sca (CR), Villani Spa (MO).



Destinatari

Il corso si rivolge a 25 giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base. Ulteriori 2 posti sono previsti per eventuali giovani che volessero conseguire il titolo ITS in apprendistato.

Durata del percorso

2.000 ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda. La partecipazione al corso prevede un contributo privato, a seguito dell'ammissione allo stesso, 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 del percorso, 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.

8. 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 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) o scaricabili sul sito www.itstechandfood.it **fino al 7 dicembre 2018**, data di scadenza delle iscrizioni. Le domande di partecipazione dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 7 dicembre 2018, pena la non ammissibilità.

Selezioni

La procedura di selezione si svolgerà nella settimana dal 10 al 14 dicembre 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

L'attività inizierà entro il 21 dicembre 2018. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì per 7 ore giornaliere con frequenza obbligatoria. L'attività formativa, presentata a valere sui Programmi di sviluppo nazionale correlati al Piano nazionale Impresa 4.0 - Decreto MIUR n. 394 del 16/05/2018 – è stata approvata con D.D. n. 15855 del 03/10/2018.

IL TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

Sede didattica di Parma

- Gestisce i programmi di produzione degli alimenti e le relative tecnologie
- Si occupa della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari e dei processi di sanificazione degli impianti
- Applica la normativa alimentare cogente e volontaria

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

Sede didattica di Reggio Emilia

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

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Sede didattica di Parma

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

Annalisa Roscelli

Tel. 0521 226500 – roscelli@cisita.parma.it

Sede didattica di Reggio Emilia

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

Giusi Faioli – Silvia Catani

Tel. 0522 329111 – faioli@ifoa.it

Sede legale Fondazione ITS Tech&Food

Francesco Bianchi - Coordinatore generale

bianchi@itstechandfood.it

Tel. 388 8631161

Polo Scolastico Agroindustriale (ISISS 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