



Nuovi saperi per l'Agroalimentare

AVVISO PER L'ACCESSO ALLA SECONDA ANNUALITÀ DEL PERCORSO ITS

TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE

ANNO FORMATIVO 2022/2023

A FAVORE DI CANDIDATI IN POSSESSO DI CREDITI FORMATIVI O DA LAVORO

Operazione Rif. PA **2021-16384/RER-Prg.2** approvata con Delibera di Giunta Regionale n 808 del 31/05/2021 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

ART. 1 – OGGETTO

FONDAZIONE ITS

Ai sensi del DPCM 25/01/2008, è stata istituita la FONDAZIONE "ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE" – ITS TECH&FOOD. Ogni ITS ha una sede provinciale ma risponde alle esigenze delle persone e ai fabbisogni formativi di tutte le imprese del territorio regionale e opera in una logica di "rete regionale" a garanzia di eccellenza, esperienza e competenza.

La Fondazione promuove, tra gli altri, un percorso formativo innovativo nell'ambito dell'area tecnologica NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY – SERVIZI ALLE IMPRESE.

Il percorso TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE si pone l'obiettivo di formare tecnici superiori all'interno di questa area strategica, in risposta ai fabbisogni espressi dalle aziende del settore, ponendo particolare attenzione ad un approccio didattico e metodologico organizzato in competenze riconoscibili e spendibili e valorizzando l'integrazione con il mondo del lavoro (attraverso stage in azienda, docenze di rappresentanti del mondo del lavoro, laboratori).

Il percorso, programmato nel biennio 2021-2023, è un progetto approvato con Delibera di Giunta Regionale n 808 del 31/05/2021 finanziato dal Fondo Sociale Europeo, Ministero dell'Istruzione e dalla Regione Emilia Romagna (e costituisce il seguito del progetto di cui al Rif.P.A. 2021-15795/RER).

Si inserisce all'interno della Rete Politecnica, prevede una programmazione unitaria e coerente di proposte formative fondate sulla valorizzazione della cultura professionale, tecnica, tecnologica e scientifica.

Il presente Avviso concerne l'accesso alla seconda annualità del percorso a favore di candidati in possesso di crediti formativi o da lavoro.

PROFILO PROFESSIONALE E TITOLO DI DIPLOMA

Il TECNICO SUPERIORE IN DESIGN DI PRODOTTO E PACKAGING PER L'AGROALIMENTARE sviluppa e valida a livello prototipale le formulazioni innovative del prodotto agroalimentare, di cui predispone le soluzioni di packaging funzionale e intelligente a partire dall'analisi e dall'interpretazione delle evoluzioni della domanda di mercato e dalla comprensione del comportamento del consumatore.

Identifica i possibili ambiti di consumo di un nuovo prodotto a partire dalla comprensione della qualità sensoriale ricercata nell'esperienza del consumatore (di cui studia il processo decisionale e le scelte di consumo, applicando le tecniche della consumer science, integrate con il web marketing e l'analisi dei dati digitali) e anticipa la possibile evoluzione della domanda di nuovi prodotti in funzione di differenze culturali e tendenze emergenti (a partire dalle abitudini salutiste ed eticamente responsabili) e dell'evoluzione dei regimi dietetici, a fronte dell'invecchiamento della popolazione e dell'insorgenza di patologie croniche collegate all'alimentazione (obesità e diabete).

Grazie alla conoscenza dei fattori di rischio microbiologico associati alle diverse preparazioni alimentari e dei fattori normativi cogenti e volontari posti a salvaguardia della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e dell'origine degli alimenti, sceglie e combina gli ingredienti più idonei sulla base delle loro proprietà e dei trattamenti tecnologici a cui devono essere sottoposti, al fine di ottenere i prodotti alimentari con le caratteristiche desiderate, con particolare riferimento ai prodotti funzionali e salutistici. Applicando i protocolli di analisi e controllo della qualità di materie prime, semilavorati e prodotti, valida l'aggregazione alimentare finale del prototipo alimentare, verificando i comportamenti condizionali e reattivi della formulazione nella produzione pilota.

Opera in imprese del settore agroalimentare (come dipendente o consulente), solitamente nelle funzioni di ricerca e sviluppo e/o controllo qualità. Svolge le seguenti principali attività:

- progettazione alimenti in risposta ai nuovi bisogni del consumatore (surgelati, pronti, easy to use etc.);
- applicazioni di 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.

Il percorso formativo prevede, in esito il rilascio del Diploma di TECNICO SUPERIORE PER LA SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI (DESIGN E PACKAGING) equivalente al 5° livello EQF¹.

ART. 2 – DESTINATARI

Il presente Avviso è rivolto a persone **in possesso di Diploma di Scuola Media Superiore e di crediti acquisiti nel settore agro-alimentare mediante:**

- **partecipazione a percorsi di istruzione e formazione** per il conseguimento di Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore (IFTS), Laurea di primo livello (3 anni), Diploma universitario (2-3 anni), Diploma accademico di primo livello, Laurea magistrale/specialistica o Diploma di laurea vecchio ordinamento (4-6 anni); Diploma accademico di secondo livello o Diploma accademico del vecchio ordinamento, Dottorato;
- **attività professionale in contesti di lavoro.**

Potranno essere valutate le candidature di persone che hanno interrotto il percorso di studi universitari e che siano in grado di produrre la documentazione attestante gli esami effettivamente superati. In tutti i casi si richiede di produrre in modo pertinente ed esaustivo le evidenze formali (da percorsi di istruzione e/o formazione) o non formali (da esperienza lavorativa) relative al possesso delle competenze di cui al successivo ART. 3.

ART. 3 - ACCESSO ALLA II ANNUALITÀ DEL PERCORSO

I/Le candidati/e potranno richiedere l'iscrizione alla seconda annualità del percorso, caratterizzata da 612 ore di didattica (lezioni, esercitazioni, analisi di casi, ...) e 400 ore di stage in azienda e avente il seguente piano degli studi:

¹ Prevista all'interno del "Decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, adottato ai sensi della legge 17 maggio 1999, n. 144, articolo 69, comma 1, recante norme generali concernenti i diplomi degli ITS e relative figure nazionali di riferimento, la verifica e la certificazione delle competenze di cui agli articoli 4, comma 3, e 8, comma 2, del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008", del 07/09/2011.

Modulo formativo	Durata (ore)
Inglese tecnico II	32
Team Working	16
Analisi, Utilizzo e Protezione dei Dati Digitali	16
Legislazione Alimentare II	24
Tecniche di Gestione della Qualità e Performance Management	20
Project Management	28
Analisi dei Dati per il Marketing	28
Consumer Behaviour e Analisi Sensoriale degli Alimenti	16
Tecnologie Agrarie e Agroindustriali	52
Biotecnologie per l'Agroalimentare	40
Laboratorio di Sviluppo Prodotto	72
Controllo Qualità di Materie Prime, Semilavorati e Prodotti Alimentari	32
Impronta Nutrizionale ed Ecologica di Prodotto	48
Logistica e Supply Chain Management	40
Valorizzazione di sottoprodotti e scarti e circolarità delle risorse	36
Funnel di Vendita e Marketing Digitale	28
Prodotti Easy to Use	40
Packaging Intelligente	44
STAGE II	400
Totale	1012

Per l'accesso diretto al secondo anno del percorso, le persone candidate dovranno dimostrare di avere competenze, (acquisite mediante la partecipazione a percorsi di istruzione e formazione e lo svolgimento di attività professionale in contesti di lavoro) afferenti agli ambiti disciplinari del I anno, ovvero:

Modulo formativo	Durata (ore)
Inglese Tecnico I	40
Tecniche di Comunicazione	28
Strumenti Digitali di Lavoro Collaborativo, Presentazione e Comunicazione	12
Informatica e Multimedialità	32
Matematica e Statistica Applicata	28
Economia e Gestione dell'Impresa Agroalimentare	24
Legislazione Alimentare I	24
Salute e Sicurezza sul Lavoro	16
Organizzazione Aziendale	16
Il Sistema Agroalimentare Nazionale e Internazionale	28
Marketing Agroalimentare	24
Microbiologia e Igiene degli Alimenti	36
Formulazioni Alimentari	40
Produzione Pilota del Prototipo Alimentare	48
Marchi di Qualità Volontari e Regolamentati di Prodotto	40
Etichettatura e Tracciabilità	32
Sicurezza Alimentare e HACCP	40
Prodotti Funzionali e Salutistici	40
Packaging Attivo	40
Stage I	400
Totale	988

ART. 4 – PERCORSO DI STUDI BIENNALE

CARATTERISTICHE E ARTICOLAZIONE

La seconda annualità oggetto del presente Avviso costituisce il segmento di un percorso biennale, della durata complessiva di 2.000 ore articolate in 4 semestri, avviatosi ad ottobre 2021 e di cui si stima la conclusione a settembre 2023.

La caratteristica più rilevante del percorso 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 stage. 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. Il 40% delle ore complessive è dedicato a stage in aziende del settore di riferimento al fine di favorire l'acquisizione delle competenze previste in esito, attraverso l'esperienza in impresa e per favorire l'occupazione degli allievi al termine.

L'orario giornaliero, sia per l'attività di aula che per quella di azienda, è indicativamente di 6/8 ore. Il periodo di stage in azienda è parte integrante del corso e l'orario di frequenza sarà concordato con le aziende ospitanti tenuto conto delle diverse organizzazioni di lavoro.

Durante il percorso saranno programmate prove di verifica periodiche sulla preparazione degli allievi allo scopo di verificare le competenze acquisite anche ai fini dell'ammissione all'esame finale. Il percorso si concluderà con lo svolgimento di un esame finale le cui caratteristiche sono stabilite dalla normativa di riferimento².

Per l'ammissione 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.

PROGRAMMA DIDATTICO

Il piano degli studi del biennio prevede i seguenti insegnanti, articolati per ambiti di competenza:

- COMPETENZE GENERALE DI BASE DI AMBITO LINGUISTICO, COMUNICATIVO E RELAZIONALE
 - inglese tecnico,
 - tecniche di comunicazione,
 - strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione,
 - team working,
 - informatica e multimedialità,
 - analisi, protezione e utilizzo di dati digitali.
- COMPETENZE GENERALI DI BASE DI AMBITO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO
 - matematica e statistica applicata.
- COMPETENZE GENERALI DI BASE DI AMBITO GIURIDICO ED ECONOMICO
 - economia e gestione dell'impresa agro-alimentare,
 - legislazione alimentare,
 - salute e sicurezza sul lavoro,
 - organizzazione aziendale,
 - sistema agro-alimentare nazionale e internazionale,
 - tecniche di gestione della qualità e performance management,
 - competenze generali di base di ambito organizzativo e gestionale,
 - project management.
- COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI ALL'AREA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - SISTEMA SERVIZI ALLE IMPRESE E COMPETENZE SPECIFICHE DEL PROFILO
 - analisi dei dati per il marketing,
 - marketing agroalimentare,
 - consumer behaviour e analisi sensoriale degli alimenti,
 - microbiologia e igiene degli alimenti,
 - formulazioni alimentari,

² Decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro dell'economia e delle finanze recante: "Linee guida in materia di semplificazione e promozione degli Istituti Tecnici Superiori a sostegno delle politiche di istruzione e formazione sul territorio e dello sviluppo dell'occupazione dei giovani, a norma dell'articolo 1, comma 47, della legge 13 luglio 2015, n. 107 recante la riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti, ARTICOLO 1 – Prove di verifica finale.

- produzione pilota del prototipo alimentare,
- tecnologie agrarie e agroindustriali,
- biotecnologie per l'agroalimentare,
- laboratorio di sviluppo prodotto,
- controllo qualità di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari,
- impronta nutrizionale ed ecologica di prodotto,
- logistica e supply chain management,
- valorizzazione di sottoprodotti e scarti e circolarità delle risorse,
- marchi di qualità regolamentati e volontari di prodotto,
- funnel di vendita e marketing digitale,
- etichettatura e tracciabilità,
- sicurezza alimentare e HACCP,
- COMPETENZE TECNICO-SPECIALISTICHE DEL PROFILO:
 - prodotti funzionali e salutistici,
 - prodotti easy to use,
 - packaging attivo,
 - packaging intelligente,
 - STAGE.

CREDITI FORMATIVI

All'impianto progettuale del percorso biennale è stata applicata la metodologia di lavoro ECTS che consiste nel valorizzare il carico di lavoro dello studente. Convenzionalmente 60 crediti rappresentano l'equivalente di un anno di studio o di lavoro, pertanto il percorso rilascia complessivamente 120 crediti.

Ad ogni credito universitario corrispondono 25 ore di lavoro per studente.

ART. 5 – MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI RICONOSCIMENTO DEI CREDITI

La domanda di riconoscimento dei crediti (Allegato A) corredata di tutti i documenti richiesti debitamente sottoscritti dovrà pervenire entro e non oltre il **giorno 30 settembre 2022**, pena la non ammissibilità, secondo le seguenti modalità:

- consegna a mano o tramite agenzia di recapito negli orari di apertura della segreteria della Fondazione ITS, dalle ore 9:00 alle ore 15:00 dal lunedì al venerdì);
 - tramite email;
 - mediante posta elettronica certificata;
 - spedizione postale, tramite raccomandata A/R (non fa fede il timbro postale);
- ai seguenti recapiti

Fondazione ITS TECH & FOOD
Sede didattica di Parma presso Palazzo delle Orsoline
Borgo Orsoline, 2 - 43121 Parma
info@itstechandfood.it
itstechandfood@pec.itstechandfood.it

Rimane di esclusiva responsabilità del mittente il rispetto della scadenza indicata, restando esclusa qualsivoglia responsabilità da parte della Fondazione ove, per qualsiasi motivo, la domanda non pervenga entro la scadenza indicata all'indirizzo di destinazione.

Eventuali informazioni sulla procedura possono essere richieste alla Segreteria della Fondazione ai seguenti recapiti: segreteriestudenti@itstechandfood.it - Tel. 0521.282707 e 376.1212358 www.itstechandfood.it.

ART. 6 – COMMISSIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

A seguito del ricevimento delle domande di ammissione, sarà istituita una Commissione nominata dal Comitato Tecnico Scientifico (CTS) della Fondazione ITS Tech & Food e composta da:

- un Referente del CTS sul tema del riconoscimento dei crediti;
- due docenti selezionati dall'Albo docenti della Fondazione ITS Tech& Food;
- il coordinatore del percorso.

La Commissione opererà per **valutare le evidenze** prodotte da ciascun richiedente e formulerà una proposta di attribuzione di crediti in vista della fruizione personalizzata del percorso formativo:

- riscontrando il possesso delle competenze di cui all'ART. 3;
- quantificando i crediti attribuibili applicando la metodologia ECTS (Sistema europeo per l'accumulazione e il trasferimento di crediti), basato sul principio della trasparenza dei processi di apprendimento, insegnamento e verifica del profitto.

Al fine di integrare le evidenze documentate dai richiedenti, la Commissione potrà predisporre una o più **prove di verifica** in modalità scritta e/o di colloquio, ritenute più funzionali a valutare il possesso da parte dei richiedenti dei risultati di apprendimento del percorso. Per l'esigibilità dei crediti, i richiedenti saranno convocati dalla Fondazione ITS Tech & Food e sono tenuti a sostenere la/le prova/e di verifica nelle modalità stabilite dalla Commissione. **Tali prove si svolgeranno tra il 3 e il 7 ottobre 2022, secondo un calendario di dettaglio che sarà successivamente comunicato.**

La Commissione formulerà la propria proposta di attribuzione a ciascun richiedente dei crediti relativi al percorso di rispettivo interesse sulla base dei seguenti **criteri di valutazione**:

- **riconciliabilità, pertinenza ed esaustività**, rispetto ai risultati di apprendimento, **delle evidenze** di possesso documentate dai richiedenti nella domanda di attivazione del servizio (Allegato A);
- **risultati** conseguiti da ciascun candidato nelle **prove di verifica** oggetto di specifica progettazione da parte della Commissione e a cui i candidati sono tenuti a sottoporsi su convocazione da parte della Fondazione.

Al termine del proprio operato la Commissione formulerà e sottoporrà al CTS la propria **proposta di attribuzione dei crediti riconoscibili** a ciascun richiedente con riferimento ai risultati di apprendimento previsti ed all'ammissibilità al secondo anno del percorso.

Art. 7 – RICONOSCIMENTO DEI CREDITI E AMMISSIONE AL PERCORSO PERSONALIZZATO

Il CTS della Fondazione è l'organo competente per il **riconoscimento dei crediti** e delibera secondo il proprio insindacabile giudizio in base alla proposta formulata dalla Commissione. Formalizza i crediti riconosciuti al singolo richiedente e prescrive la durata e l'articolazione in moduli/unità formative del **percorso personalizzato**.

Si specifica che il **monte ore** corrispondente ai crediti riconosciuti assume valore ai fini del raggiungimento della frequenza minima dell'**80%** del monte ore totale prevista dalla normativa per accedere all'esame finale.

Il CTS si riserva di raccomandare ai partecipanti ai percorsi personalizzati la frequenza da parte loro di eventuali **moduli integrativi** (in modalità compatibili con le diverse esigenze di conciliazione), che consentano il **rinforzo** del possesso di risultati di apprendimento già oggetto di crediti riconosciuti.

ART. 8 – PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti sono trattati per le operazioni connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al corso, secondo le disposizioni del D.Lgs. n.30/06/2003 n.196 ed ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR).

Parma, 31 agosto 2022



Il Legale Rappresentante
Massimo Ambanelli