

PARMA
ITS
FORMAZIONE TECNICA
SUPERIORE

Nuovi saperi per l'Agroalimentare.

CORSO
2011-2013

TECNICO RESPONSABILE
DELLE PRODUZIONI
E DELLE TRASFORMAZIONI
AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI
E AGRO-INDUSTRIALI

www.itsparma.it



TECNICI DI ALTO PROFILO PER IL SETTORE AGROALIMENTARE.



A Parma, centro strategico dell'industria Agroalimentare spesso citata come la Food Valley Italiana, è gestita la nuova offerta formativa tecnica superiore dalla Fondazione ITS "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Area Agroalimentare".

IL NUOVO CANALE
DI ALTA FORMAZIONE
POST-DIPLOMA.

PARMA
ITS
FORMAZIONE TECNICA
SUPERIORE

Nuovi saperi per l'Agroalimentare.

SPECIALISTI CON COMPETENZE TECNICHE ALL' AVANGUARDIA.



Programmazione e gestione dei processi produttivi e biotecnologici degli alimenti nonché nella risoluzione di problematiche connesse sia all'affidabilità e alla qualità dei prodotti alimentari e sia agli aspetti tecnico normativi.

FORMAZIONE AGROALIMENTARE... A PARMA L'ECCELLENZA!

Il settore dell'industria Agroalimentare con il suo centro strategico a Parma, spesso citata come la Food Valley, è divenuto un fattore di sviluppo economico sociale per tutto il territorio e obiettivo di crescita per il Made in Italy.

Sul territorio provinciale risulta infatti concentrata tutta una serie di attività agricole e industriali tra loro collegate che consentono di definire l'area parmense come un distretto di filiera.

Grazie a questo Parma oggi è divenuta il punto stabile di riferimento regionale per la FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE (ITS) per il settore agroalimentare.

FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE (ITS) NUOVO CANALE DI ALTA FORMAZIONE.

* Cos'è?

E' la NUOVA OFFERTA FORMATIVA post diploma da realizzarsi all'interno dei nuovi "ISTITUTI TECNICI SUPERIORI" con lo scopo di:

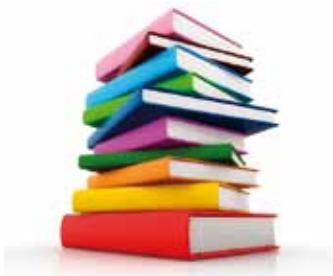
- Creare SPECIALISTI con elevate competenze tecnico-operative nelle produzioni agroalimentari.
- Aumentare l'OCCUPABILITÀ dei giovani e la COMPETITIVITÀ del sistema agroalimentare.
- Far crescere la CULTURA TECNICO SCIENTIFICA necessaria per lo sviluppo dell'innovazione e dell'economia.
- Creare un legame stretto con il mondo del lavoro e il sistema produttivo.
- Lavorare sull'eccellenza.

* Caratteristiche dei percorsi ITS

I percorsi formativi, da realizzarsi all'interno degli ITS, hanno una durata di quattro semestri, circa 1800-2000 ore, e portano al conseguimento di un **Diploma di Tecnico Superiore** valido su tutto il territorio nazionale e all'interno della Comunità Europea, raccordandosi con il Quadro Europeo delle qualifiche (V° livello EQF), che costituirà, altresì, titolo per l'accesso ai pubblici concorsi.

Circa il 30% del monte orario complessivo è dedicato al tirocinio in azienda e il 50% dei **docenti** sono figure esperte **provenienti dal mondo aziendale e della ricerca**.

La partecipazione al percorso, che inizierà il prossimo settembre, è **gratuita** in quanto finanziata dal Ministero della Pubblica Istruzione.



FONDAZIONE ITS “NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY AREA AGRO-ALIMENTARE” STRETTO LEGAME CON IL MONDO PRODUTTIVO E DELLA RICERCA.

A Parma la nuova offerta formativa è gestita dalla Fondazione “ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Area Agro-alimentare” composta dai seguenti organismi: Polo Scolastico Agroindustriale (ISIS- Galilei, Bocchialini, Solari), ITIS Leonardo da Vinci, Provincia di Parma, Camera di Commercio di Parma, Cisita Parma srl, ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Stazione Sperimentale per l’industria delle Conserve Alimentari (SSICA), F.Ili Tanzi S.p.A. e altre imprese agroalimentari del territorio. L’obiettivo è quello di creare una Scuola di Eccellenza nell’ambito della formazione tecnica agroalimentare.

A settembre 2011 è previsto l’avvio del nuovo percorso di istruzione tecnica per “Tecnico Superiore per la gestione e il controllo dei processi produttivi e della qualità degli alimenti”.

CORSO 2011-2013 TECNICO RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI.

* Chi è?

E’ un **TECNICO SUPERIORE** esperto in programmazione e gestione dei processi produttivi e biotecnologici degli alimenti nonché nella risoluzione di problematiche connesse sia all’affidabilità e alla qualità dei prodotti alimentari, sia agli aspetti tecnico-normativi. Esegue studi di progettazione e fattibilità promuovendo l’innovazione di prodotto e di processo. Lavora prevalentemente nell’industria agroalimentare o presso organizzazioni, consorzi, enti di ricerca pubblici e privati del settore.

* A chi si rivolge?

20 destinatari, prioritariamente periti agrari e periti industriali. Possono essere ammessi anche diplomati ad indirizzo tecnico-scientifico.

* Cosa fa?

- Presiede alla **programmazione e al controllo dei processi produttivi** degli alimenti.
- E’ in grado di **progettare e gestire** i cicli produttivi, compresi i processi biotecnologici.
- Presiede i **controlli chimici, fisici e microbiologici**.
- Interviene in fase di impostazione e implementazione delle procedure di analisi della qualità.
- Sovrintende ai processi di **autocontrollo ed ai controlli di filiera**.
- Conosce e applica normative, regole e leggi a **tutela della qualità** e della genuinità, segue le procedure per la **certificazione dei prodotti e delle origini**.
- Promuove l’**innovazione di prodotto e di processo**.

* Durata del percorso

4 semestri **a partire da settembre 2011**.

L’attività formativa si svolgerà presso le aule didattiche e i laboratori del Polo Agroindustriale, del Cisita Parma e della SSICA.

* Principali aree didattiche

Area didattica generale: Linguistica, comunicativa e relazionale; scientifica e tecnologica; giuridica ed economica; organizzativa e gestionale;

Area didattica specialistica: Progettazione dei prodotti e tecnologia avanzata, programmazione e gestione dei processi produttivi; controllo e analisi dei processi di qualità; certificazione dei prodotti.



PARMA
ITS
FORMAZIONE TECNICA
SUPERIORE

Nuovi saperi per l'Agroalimentare.

e-mail: info@itsparma.it
www.itsparma.it

PER INFORMAZIONI

Polo Scolastico Agroindustriale (ISS - Galilei, Bocchialini, Solari)

Tel. 0521.995616-871536 Presidenza e Segreteria.
www.itisgalilei.parma.it

...

Cisita Parma

Tel. 0521.226500 Segreteria corsi giovani.
www.cisita.parma.it

S O C I F O N D A T O R I

