



**ISTITUTI TECNICI SUPERIORI**  
**OFFERTA FORMATIVA 2018/2020**  
**PIANO NAZIONALE "IMPRESA 4.0"**  
*Decreto MIUR n. 394/2018*

**Nome Fondazione**

**Fondazione Istituto Tecnico Superiore Area tecnologica nuove tecnologie per il  
made in italy - Ambito settoriale regionale agroalimentare  
"ITS Tech & Food"**

La Fondazione **ITS Tech&Food** è un **polo d'eccellenza** nato dalla partnership tra **imprese del settore agroalimentare**, 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.

Le **imprese** socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il **mondo del lavoro**. Hanno un **ruolo centrale ed 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.

La Fondazione opera, a livello provinciale, nelle sedi didattiche di **Parma e Reggio nell'Emilia**, mantenendo a San Secondo Parmense (PR) la propria sede legale.

**Titolo percorso**

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

*Parma (PR)*

<b>Descrizione della figura professionale</b>	<p>Il <b>Tecnico Superiore per le nuove tecnologie e il packaging intelligente nel settore carni</b> si occupa di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestire i processi di trasformazione e confezionamento dei prodotti carnei e le relative tecnologie;</li><li>• Applicare i metodi e le procedure per il controllo e l'assicurazione qualità;</li><li>• Promuovere soluzioni di "smart packaging" per allungare la shelf life dei prodotti;</li><li>• Applicare modelli di simulazione dei processi per ottimizzare le rese produttive, minimizzando scarti e inefficienze.</li></ul> <p>La figura in uscita lavora nelle seguenti aree aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Programmazione e Gestione della Produzione</li><li>• Controllo Qualità o Assicurazione Qualità</li></ul>
---	---



<b>Contenuti del percorso</b>	Inglese tecnico I e II; tecniche di comunicazione; <i>team working</i> ; informatica e multimedialità; matematica e statistica applicata; marketing agroalimentare; legislazione alimentare I e II; sicurezza e salute sul lavoro; organizzazione aziendale tecniche di gestione della qualità e <i>performance management</i> ; <i>project management</i> ; microbiologia e igiene degli alimenti; zootecnia e benessere animale; tecnologia dei prodotti carnei; processi tecnologici di abbattimento e macellazione; processi tecnologici di lavorazione delle carni crude; processi tecnologici di lavorazione delle carni stagionate; processi tecnologici di lavorazione delle carni cotte; processi tecnologici di affettatura e porzionatura; sicurezza alimentare e HACCP; sanificazione degli impianti di trasformazione e lavorazione; prevenzione di infestanti e metodi di controllo; valutazione di impatto ambientale e sostenibilità di filiera; certificazioni di processo; certificazioni di prodotto; procedure e accordi per l'esportazione dei prodotti carnei; tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura; <i>supply chain management</i> e logistica distributiva; laboratorio di sviluppo prodotto ( <i>project work</i> assistito); sistemi di controllo avanzato della qualità; validazione di prodotti funzionali e <i>tailor made</i> nella salumeria; materiali e tecnologie di <i>packaging</i> attivo; materiali e tecnologie di <i>packaging</i> intelligente; <i>stage</i> in aziende italiane ed estere.
<b>Principali imprese coinvolte</b>	Casale Spa (PR), Cav. Umberto Boschi Spa (PR), Cesare Fiorucci Spa (RM), Certosa Salumi Spa (PR), CIM Alimentari Spa (PR), CLAI S.c.a. (BO), Egidio Galbani Srl (MI), Fumagalli Industria Alimentari Spa (CO), Fontana Hermes 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).
<b>Sede di svolgimento</b>	Sede didattica di Parma c/o Cisita Parma Scarl – Borgo Girolamo Cantelli 5 – 43121 Parma (PR)
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	2000 ore, di cui 800 di stage in aziende italiane ed estere Dicembre 2018 – Luglio 2020
<b>Attestato rilasciato</b>	<b>Diploma di “Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali” - V° livello EQF</b>
<b>Destinatari e requisiti d’accesso</b>	Giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. L’ammissione è subordinata al superamento di prove di selezione.
<b>Quota di partecipazione</b>	200,00 euro come contributo privato unico da versarsi previo superamento delle selezioni e ammissione al corso. Per i tre candidati che matureranno il punteggio più alto nella graduatoria delle selezioni sono previste altrettante <b>borse di studio</b> sponsorizzate dalle aziende <i>partner</i> Casale Spa, Leoncini Srl e Parmacotto Spa.
<b>Data iscrizione</b>	Dal 4 ottobre 2018 al 7 dicembre 2018



<b>Criteri e modalità di selezione</b>	<p>La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli ed esami. Saranno oggetto di valutazione le competenze di base di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- lingua inglese</li><li>- informatica (uso del PC e Pacchetto Office)</li><li>- biologia, chimica, fisica, logica</li></ul> <p>Sarà effettuato anche un colloquio motivazionale.</p> <p>Per i tre candidati che matureranno il punteggio più alto nella graduatoria delle selezioni sono previste altrettante <b>borse di studio</b> sponsorizzate dalle aziende <i>partner</i> Casale Spa, Leoncini Srl e Parmacotto Spa.</p>
<b>Numero partecipanti</b>	25
<b>Contatti</b>	<p>Referente: Francesco Bianchi Tel. 0521 226500 E-mail: <a href="mailto:bianchi@itstechandfood.it">bianchi@itstechandfood.it</a></p>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2018-10487/RER validata con Determinazione Dirigenziale n. 15855 del 03/10/2018