



IFTS

(Istruzione e Formazione Tecnica Superiore)

TECNICO SUPERIORE DELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROINDUSTRIALI

**L'attività formativa è completamente gratuita in quanto finanziata dal FSE
ASSE IV CAPITALE UMANO**

Approvato con delibera della Giunta Regionale
n. 1306 del 28 luglio 2008 rif. n. 2008-166/RER



Unione Parmense degli Industriali



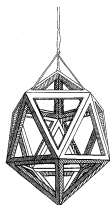
Gruppo Imprese Artigiane

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DELL'ATTIVITA'

TECNICO SUPERIORE DELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROINDUSTRIALI

CORSO IFTS (Istruzione Formazione Tecnica Superiore)

Approvato con delibera dalla Giunta Regionale n.1306 del 28 Luglio 2008



Polo Scolastico
Agroindustriale



Università degli Studi di Parma Facoltà di
Agraria e di Medicina
Veterinaria

Partners: Polo Scolastico dell'Agroindustria di Parma, I.T.I.S "L. Da Vinci" di Parma, Università degli Studi di Parma (Facoltà di Agraria e Facoltà di Medicina Veterinaria), Agugiaro & Figna Molini S.P.A., Boschi Cav. Umberto S.P.A., Furlotti & C. S.R.L., F.lli Tanzi S.P.A., Prosciuttificio Tre Stelle S.P.A., SSICA Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari, Unione Parmense degli Industriali, Gruppo Imprese Artigiane,

Durata

1000 ore di cui 400 di stage in azienda e 100 di Project Work.

Destinatari

20 giovani e/o adulti, inoccupati o disoccupati, in possesso del diploma quinquennale di perito chimico, perito agrario, perito industriale per le tecnologie alimentari, tecnico chimico e biologico, perito agroindustriale, maturità scientifica ad indirizzo biologico o in alternativa documentata esperienza lavorativa nel profilo di riferimento. E' data la possibilità agli occupati che vogliono aggiornarsi o riqualificarsi di frequentare singoli moduli (UFC).

Periodo di Svolgimento: gennaio 2009 - luglio 2009

Scadenza Iscrizioni: 18 dicembre 2008

Orario delle Lezioni: 9.00–13.00/14.30–17.30, per 4 giorni a settimana.

La partecipazione è gratuita.

Il corso è finanziato dalla RER attraverso il FSE , Asse IV, Capitale Umano.

L'ammissione al corso è subordinata al superamento di prove di selezione attitudinali e motivazionali.

Attestato rilasciato

Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore in *Tecnico Superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali* .

Informazioni:

Cisita Parma srl-Via Girolamo Cantelli n.5 43100 Parma

0521/226500 fax 0521/226501

<http://www.cisita.parma.it>- cisita@cisita.parma.it

Referenti per il progetto: dr.ssa Maria Guerra e dr. Marco Maggiali

PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il **TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI** è esperto nella **valutazione merceologica** dei prodotti agricoli da trasformare e nella **definizione e gestione dei processi trasformativi**.

E' pertanto in grado di **organizzare e gestire attività tecnologiche** capaci di assicurare, oltre all'economicità delle stesse, **la ottimizzazione qualitativa dei prodotti e la qualità dell'ambiente**.

E' in grado di identificare e valutare merceologicamente ed analiticamente le materie prime, prevedere e gestire operazioni tecnologiche essenziali, definendone gli aspetti operativi con riferimento a fattori fisico-chimici, microbiologici e biotecnologici, operare il controllo analitico delle diverse fasi dei processi e quello sui prodotti finali, interpretare ed applicare la normativa tecnica ed ambientale connessa all'attività trasformativa, gestire gli aspetti economico- contabili dell'attività di trasformazione.

Si tratta di un profilo professionale che lavora essenzialmente per l'innovazione: a) sul versante della composizione, della qualità e delle caratteristiche dei prodotti da approntare per un mercato sempre più variegato ed esigente b) sul versante di un continuo miglioramento/adattamento delle risorse tecnologiche e delle strumentazioni tecniche affidate alla sua responsabilità.

Il corso intende quindi formare figure professionali specialistiche con competenze tecniche capaci di operare nelle industrie agroalimentari.

Le attività formative sono effettuate in alternanza tra aula ed esperienze pratiche e testimoniano la possibilità di integrare sinergicamente le risorse e i contributi provenienti dalle diverse componenti del locale **sistema lavoro-scuola-formazione**.

In particolare i soggetti promotori della seguente iniziativa (**Cisita, Unione Parmense degli Industriali, Gruppo Imprese Artigiane, Università degli Studi di Parma-Facoltà di Medicina Veterinaria e Facoltà di Agraria, Polo Scolastico dell' Agroindustria "Bocchialini", I.T.I.S "L. Da Vinci", SSICA Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari di Parma e le aziende partner**) svilupperanno un'elevata integrazione in termini di competenze e capacità.

L'iniziativa intende professionalizzare un gruppo di persone in funzione di quelle **che sono le esigenze delle imprese del comparto alimentare** e agevolare quindi l'ingresso nel mercato del lavoro.



Quello alimentare è un settore importante dell'economia italiana, secondo solamente al metalmeccanico. Il merito è da ricercarsi nella qualità inconfondibile che contraddistingue i prodotti italiani e che li rende così famosi in tutto il mondo.

La filiera dell'agroalimentare rappresenta una delle più importanti risorse del paese e della regione e pur sottoposto a forti modifiche regolamentari, il settore ha mostrato una sostanziale tenuta e la produzione alimentare ha contribuito positivamente alla crescita del prodotto nazionale.

Lo scenario futuro del settore agroalimentare segnala tuttavia la presenza di un quadro complesso: le sorti della filiera sono strettamente collegate non solo alla capacità del sistema paese di affrontare la sfida **della competitività sui mercati nazionali e internazionali**, ma anche all'abilità nel fronteggiare i nuovi cambiamenti regolamentari e di struttura produttiva legati all'introduzione della nuova politica comunitaria .

Nel quadro nazionale **l'industria agroalimentare parmense** vanta un'incidenza di particolare rilievo. Essa mostra una grandissima ricchezza di offerta dei comparti di prima e seconda trasformazione, tutti di notevole spicco per la forte specializzazione produttiva e per le caratteristiche di alta qualità dei vari prodotti. Oltre ai colossi della pasta e dei prodotti da forno e della lavorazione del latte e dei suoi derivati, leader mondiali nei loro settori, ci sono oltre 200 aziende medie e piccole che producono milioni di prosciutti l'anno ed altrettanti caseifici che rendono quattrocentomila quintali di formaggio Parmigiano Reggiano; ma oltre a questi vanta leadership nella trasformazione del pomodoro, nella produzione di zucchero, di minestre preparate, di panettoni ed altri prodotti da ricorrenza, nelle acque minerali (una decina di fonti con annessi stabilimenti di imbottigliamento), nella lavorazione e commercializzazione di conserve ittiche e dei funghi di Borgotaro dove vengono raccolti i porcini più pregiati del mondo.

Produzioni tutte queste che pesano oggi per oltre il 30% dell'intero fatturato industriale della provincia .

L'industria alimentare si trova al primo posto in provincia di Parma per fatturato e numero dei dipendenti e al secondo per export; complessivamente la produzione alimentare vanta un'incidenza di particolare rilievo sul complesso di quella nazionale.

E' inoltre il caso di ricordare che l'istituzione a Parma dell'**European Food Safety Authority (EFSA)**, oltre a funzionare come volano per lo sviluppo tecnico-scientifico di tutto il settore,



comporta anche lo sviluppo dei canali di comunicazione- promozione e dei meccanismi di tutela e difesa della qualità, quest'ultima vera arma vincente nella battaglia competitiva.

Quindi per far fronte **al fabbisogno di competitività e innovazione** è necessario creare dei profili professionali altamente specialistici in grado di soddisfare il fabbisogno delle imprese del territorio.

Le aree d'inserimento sono le seguenti: qualità e sicurezza alimentare, sviluppo tecnologico e produttivo, ricerca sviluppo.

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO

L'attività formativa è finalizzata a sviluppare **competenze di base, tecnico professionali e trasversali**.

Ad ogni competenza o gruppo di competenze corrispondono delle Unità Formative Capitalizzabili (UFC) autonomamente certificabili mediante verifica finale.

Il percorso formativo svilupperà una serie di UFC a cui corrispondono delle unità didattiche.

- **Competenze di base:** racchiudono saperi, saper fare e saper essere non direttamente collegabili ad un settore specifico, né imputabili a singoli processi produttivi. Hanno lo scopo di preparare il partecipante al mondo del lavoro in modo da favorire l'inserimento (Accoglienza, Impresa e Organizzazione, Sicurezza sul Lavoro, Informatica, Lingua inglese).
- **Competenze tecnico professionali:** racchiudono saperi, saper fare e saper essere collegabili a più settori specifici imputabili ad attività lavorative (Identificazione delle materie prime e rappresentazione dei processi trasformativi, La tecnologia dei processi trasformativi e la gestione delle operazioni tecnologiche, Gestione degli aspetti microbiologici e biochimici dei processi trasformativi, Controllo analitico della materie prime e dei prodotti derivati, Gestione degli aspetti biotecnologici dei processi, Gli aspetti giuridici ed ambientali dell'attività trasformativa, Sicurezza alimentare, Aspetti economici dei processi e criteri di scelta e valutazione).
- **Competenze trasversali:** racchiudono comportamenti relazionali ed organizzativi che attengono la sfera delle sensibilità, degli atteggiamenti, della cultura dei valori e delle qualità individuali; componenti trasversali ai vari contesti produttivi e processi lavorativi (La pianificazione del lavoro e l'organizzazione del team).

Durante la frequenza all'intero corso i partecipanti realizzeranno un **Project Work**, della durata complessiva di 100 ore, come percorso individuale di applicazione e completamento delle competenze acquisite.

Esso si svilupperà parallelamente alle UFC succitate ed uno dei compiti del partecipante sarà anche quello di pianificarne gli step all'interno del periodo predeterminato.

Completano il profilo professionale l'attività di stage in azienda rivolta a fornire gli strumenti operativi per mettere in atto le competenze acquisite.

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO

Da Novembre 2008 a Giugno 2009

UFC	COMPETENZE DI BASE E TRASVERSALI	ORE TOTALI	DI CUI ORE AULA	DI CUI STAGE	DI CUI PW
1	Accoglienza	12	12		
2	Impresa e Organizzazione	78	28	40	10
3	Il rapporto di lavoro, le norme di diritto nazionale, comunitario e internazionale.	16	16		
4	Sicurezza sul Lavoro	12	12		
5	La pianificazione del lavoro e l'organizzazione del team	38	18		20
6	Lingua inglese	42	42		
7	Informatica	42	42		
	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI				
8	Identificazione delle materie prime e rappresentazione dei processi trasformativi	60	50		10
9	La tecnologia dei processi trasformativi e la gestione delle operazioni tecnologiche	116	56	40	20
10	Gestione degli aspetti microbiologici e biochimici dei processi trasformativi	42	42		
11	Controllo analitico delle materie prime e prodotti derivati	62	42		20
12	Gestione degli aspetti biotecnologici dei processi	34	34		
13	Gli aspetti giuridici ed ambientali dell'attività trasformativa	48	28		20
14	Sicurezza Alimentare	74	34	40	
15	Aspetti economici dei processi e criteri di scelta e valutazione	28	28		
16	Stage Conclusivo	280		280	
17	Esame finale	16			
	Totale ore (500 aula, 400 stage, 100 PW)	1000			

STAGE

L'articolazione del corso prevede un periodo di stage presso le aziende del territorio di Parma e Provincia.

La fase di stage avrà carattere conoscitivo, applicativo e di preinserimento. I partecipanti saranno inseriti in funzioni aziendali coerenti con la professionalità acquisita.

Il coordinatore del corso predisporrà un piano di stage da presentare ai tutors delle aziende che collaborano all'iniziativa.

Gli obiettivi da raggiungere al termine di questa fase sono principalmente i seguenti:

- verificare il livello di spendibilità delle competenze acquisite nel proprio percorso formativo all'interno di un contesto produttivo reale;
- applicare in un contesto professionale le abilità acquisite, completando la propria esperienza formativa con competenze conseguibili esclusivamente attraverso l'operatività in contesto reale;
- mettere in atto comportamenti comunicativi e relazionali (competenze trasversali) all'interno di una struttura organizzata.

SELEZIONI

I principali obiettivi della selezione saranno volti a valutare la predisposizione del candidato rispetto agli specifici argomenti, ma anche la disponibilità al lavoro di gruppo e la motivazione ad affrontare il percorso formativo con l'impegno e la determinazione necessari.

Nel corso della selezione, effettuata con la modalità dell'autopresentazione scritta e del colloquio individuale, verranno valutati i seguenti aspetti:

- motivazione effettiva del candidato rispetto al corso, ai suoi contenuti, alle modalità di svolgimento, nonché al profilo professionale in uscita
- attitudini del candidato rispetto al profilo professionale di riferimento
- caratteristiche di relazionalità, assertività, capacità di espressione.

Essendo un percorso IFTS la selezione sarà gestita come un momento orientativo, aperto e dinamico, coerentemente alla logica delle UFC.

Essa accompagnerà l'intera iniziativa e permetterà ai giovani e ai lavoratori di candidarsi alla frequenza di una o più UFC, anche successivamente all'avvio del corso, secondo la logica della modularizzazione e personalizzazione del percorso.

ORGANIZZAZIONE

La **partecipazione è gratuita** poiché l'attività è finanziata Regione Emilia Romagna con le risorse del Fondo Sociale Europeo all'interno dell'asse IV Capitale Umano

Il corso prevede l'obbligo di frequenza con un impegno a tempo pieno per 4 giorni la settimana.

Le lezioni teoriche previste dal programma si svolgeranno presso il Cisita Parma e presso i laboratori di Medicina Veterinaria e il Polo Scolastico dell' Agroindustria.

Le lezioni saranno svolte con l'utilizzo di metodologie didattiche attive (esercitazioni, simulazione, project work, laboratori, visite guidate etc.) e con l'utilizzo di appositi programmi informatici.

Al termine del corso gli allievi sosterranno l'esame previsto dalle Direttive Nazionali per ottenere il *Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore*.