

Bando di selezione allievi Corso ITS Agroalimentare:

TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELLA CARNE

DESCRIZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA:

Gli Istituti Tecnici Superiori sono corsi biennali di specializzazione post-diploma, finalizzati al conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore in un ambito specifico, corrispondente al V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche. Il biennio di formazione prevede l'acquisizione di conoscenze teoriche, abilità specialistiche e competenze professionali che consentiranno al Tecnico Superiore di intervenire nei processi di produzione, gestione e controllo di beni e servizi, sviluppati in contesti di lavoro tecnologicamente avanzati anche mediante stage in azienda, project work ed apprendimento nei luoghi di lavoro.

L'offerta formativa degli ITS è alternativa e differenziata da quella universitaria, perché più marcatamente professionalizzante e finalizzata ad un ingresso immediato nel mercato del lavoro. Infatti, la presenza nella Fondazione di istituti scolastici, università ed imprese, consentirà di integrare i rispettivi know-how e le rispettive competenze per creare profili professionali rispondenti alla domanda proveniente dal mondo del lavoro.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA IN USCITA:

Il percorso è realizzato in **apprendistato di alta formazione e ricerca** insieme a **Codrafin Srl - Pewex**, in conformità alla normativa sui percorsi di apprendistato di alta formazione e ricerca (D.Lgs. 81/2015 art.45 e del D.M. 12 ottobre 2015 e la Dgr n. 123/2017 della Regione Lazio).

Il percorso proposto vuole formare un Tecnico che sia in grado di seguire in tutte le sue fasi il processo di trasformazione della carne all'interno delle imprese agroalimentari e zootecniche, monitorando e garantendo il rispetto dei principi etici, di sostenibilità, di rispetto per il benessere degli animali e supportando le aziende nell'individuazione e nell'implementazione delle soluzioni tecnologiche di Industria 4.0 un grado di migliorare l'efficienza del processo e la qualità del prodotto.

Dunque, il percorso formativo proposto nasce dalla richiesta del settore, dal momento che il consumo e l'utilizzo delle carni rappresentano un elemento MUST della cucina nazionale e internazionale. In Italia però non sono presenti scuole o percorsi dedicati a presidiare e valorizzare i processi e le figure professionali sono fortemente richieste sia dalle aziende che dai mattatoi. La richiesta pervenuta alla nostra Fondazione raggiunge i 250 tecnici in Italia (fra le richieste pervenute da PEWEX e da altre aziende del territorio regionale) e altrettanti che opererebbero all'estero per imprese italiane.

Il presente corso è finalizzato a formare una figura professionale esperta nei processi di allevamento e di lavorazione delle carni, in grado di operare secondo le importanti e delicate norme di sicurezza sul lavoro e di sicurezza nelle lavorazioni. Il tecnico superiore:

- conosce e applica i processi che garantiscono la Qualità dei prodotti e il benessere animale;
- conosce la filiera della produzione e delle lavorazioni e supervisiona la regolarità delle procedure;
- conosce i prodotti e i punti critici nelle lavorazioni;
- conosce le tecniche di lavorazione e i rischi correlati;
- si interfaccia con strutture deputate a garantire la correttezza e l'igiene delle lavorazioni;

persegue la sostenibilità economica ed ambientale dei processi aziendali.

MACROCOMPETENZE IN ESITO:

- Applicare tecniche di base ed avanzate di prima lavorazione della carne
- Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei
- Prevedere le caratteristiche della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione
- Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.
- Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati
- Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità
- Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione
- Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie
- Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili

FIGURA PROFESSIONALE IN USCITA

“Tecnico Superiore responsabile della produzione e trasformazione della carne” - Figura nazionale di riferimento nel rispetto delle aree e ambiti di riferimento degli stessi I.T.S.: *4.1.1. del Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali*

SOGGETTO PROPONENTE

Fondazione “Istituto Tecnico Superiore per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy nel comparto Agroalimentare” di Viterbo.

SEDE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso è realizzato in **apprendistato di alta formazione e ricerca** insieme a **Codrafin Srl - Pewex**, in conformità alla normativa sui percorsi di apprendistato di alta formazione e ricerca (D.Lgs. 81/2015 art.45 e del D.M. 12 ottobre 2015 e la Dgr n. 123/2017 della Regione Lazio). Pertanto le attività di formazione esterna verranno realizzate nella sede di Roma della Fondazione, Via di Vigna Murata, 573, mentre le attività di formazione interna saranno realizzate all'interno dei punti vendita presso i quali gli allievi verranno assunti.

DURATA

Il corso avrà una durata complessiva di 2000 ore, comprensive di 740 ore di formazione esterna e 1060 di formazione interna.

Sede legale: Via Saffi, 49 – 01100 Viterbo

Sedi operative: Largo dell'Università, snc – 01100 Viterbo – Via di Vigna Murata, 573 – 00142 Roma

C.F. 90096940565 P.IVA 02200360564 Registro Prefettura Viterbo n. 391/bis -2010

Tel. +39 0761-223574 – Tel. +39 06-89346981 Fax. +39 0761-223574 - <http://www.itsagro.it> e-mail segreteria@itsagro.info

DIPLOMA FINALE

Il Diploma di Tecnico Superiore è rilasciato, sulla base di un modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che hanno frequentato il percorso formativo per almeno l'80% della sua durata complessiva e che siano stati valutati positivamente dai docenti dello stesso.

Il Diploma di Tecnico Superiore costituisce titolo per l'accesso ai Pubblici Concorsi e alle Università, con il riconoscimento di CFU.

COSTO

Il corso è gratuito poiché finanziato con risorse di cui al PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) - Missione 4 "Istruzione e Ricerca" - Componente 1 "Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università" - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria ITS", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU.

DOMANDA DI AMMISSIONE

Il corso è aperto a 25 allievi che saranno selezionati tra tutti i candidati sulla base dei titoli in proprio possesso e dei risultati delle prove di selezione (vedi paragrafo successivo).

La domanda di ammissione al corso dovrà essere presentata utilizzando il modello di domanda che si trova nel sito www.itsagro.it corredata dei seguenti documenti:

- 1) copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- 2) copia della tessera sanitaria in corso di validità;
- 3) copia del titolo di studio conseguito o, in alternativa, autodichiarazione redatta ai sensi degli artt. 46 e 47 d.p.r. n. 445/2000 che ne attesti il possesso (vd modello allegato al bando);
- 4) copia di una fototessera a colori non antecedente ad 1 anno dalla data di presentazione della domanda di ammissione;
- 5) curriculum vitae aggiornato alla data di presentazione della domanda di ammissione;
- 6) copia di altre certificazioni (ECDL, ECDL Advanced, certificazione di Inglese).

Pena l'esclusione, **la domanda di ammissione**, stampata dal sito e debitamente sottoscritta e corredata dei documenti di cui sopra, **potrà essere inviata tramite posta elettronica, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 24 ottobre 2023** ad uno dei seguenti indirizzi:

iscrizioni@itsagro.info

ovvero

itsagroalimentare@pec.it

L'oggetto della mail dovrà inoltre riportare la seguente dicitura: "Domanda di ammissione al corso per Tecnico Superiore responsabile della produzione e trasformazione della carne".

Le modalità di iscrizione al corso e la gestione delle domande di iscrizione si atterranno alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili di cui al regolamento (UE) n. 2016/679, meglio noto con la sigla GDPR.

Ogni altra informazione può essere richiesta all'indirizzo segreteria@itsagro.info, oppure telefonando ai numeri 0761/223574 – 06/89346981 – 349/5114318 dal lunedì al giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 ed il venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00.

MODALITÀ DI ACCESSO E PROVE DI SELEZIONE

Il corso è aperto a 25 allievi. La selezione consisterà in:

- una prova scritta (questionario a risposta multipla su inglese, informatica e conoscenze di base attinenti al percorso formativo, comprensione di un testo);
- prova pratica in situazione;
- un colloquio orale motivazionale ed attitudinale, oltre che di accertamento delle conoscenze della lingua inglese e delle materie di attinenza.

I candidati dovranno presentarsi a tutte le prove di selezione, entro l'orario di inizio delle stesse, pena l'esclusione, muniti di valido documento di riconoscimento.

Le prove, scritte e orali, avranno luogo, salvo diversa e successiva comunicazione, a partire dal giorno 25 ottobre 2023 nella sede situata in Via di Vigna Murata, 573 - 00142 Roma.

INIZIO DELLE ATTIVITÀ DEL CORSO

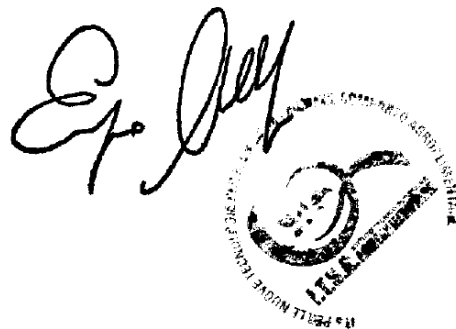
Le attività didattiche, salvo diversa e successiva comunicazione, verranno avviate entro il giorno 30 ottobre 2023. La fine del biennio è prevista per dicembre 2025.

COMUNICAZIONE AGLI INTERESSATI

Tutte le comunicazioni e le graduatorie relative al presente bando verranno affisse all'albo on line della Fondazione sul sito web www.itsagro.it. L'avviso all'albo della Fondazione costituisce notifica ad ogni effetto, non sarà dunque inviata alcuna comunicazione al domicilio dei candidati.

Viterbo, 12 ottobre 2023

Il Presidente
Eugenio Stelliferi

The image shows a handwritten signature in black ink, which appears to be 'E. Stelliferi'. To the right of the signature is a circular official stamp. The stamp contains the text 'ITS AGRO VITERBO' around the perimeter and 'ITS AGRO VITERBO' in the center, with a stylized logo in the middle.