



Unione Europea
Fondo Sociale
Europeo



Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri, della
Ristorazione e del Turismo
Castellana Grotte



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della
Ricerca



Regione Puglia

Prot. 3193/C.24b

Intervento CIPE IFTS/Ricerca
**“L’Istruzione e la Formazione Tecnica Superiore per lo sviluppo della
Ricerca nel Mezzogiorno”**
(Delibere CIPE n. 83/2003 e n. 20/2004)

Riapertura Bando di selezione allievi
**TECNICO SUPERIORE DELLA TRASFORMAZIONE
DEI PRODOTTI AGROINDUSTRIALI**

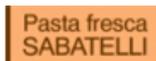
Profilo:

**Tecnico Superiore esperto nella trasformazione dei prodotti
agroalimentari tipici**

PARTNER



C.R.S.A.
“Basile Caramia”
Locorotondo



Unione Regionale Cuochi
Pugliesi



Associazione cuochi
“Trulli e Grotte”



SEDE DEL CORSO

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e del Turismo Viale Dante n. 24 – 70013 Castellana Grotte (BA)

DURATA

1200 ore suddivise in 2 semestri di cui 460 ore dedicate allo stage.

Le attività didattiche si articoleranno in 5 ore al giorno, prevalentemente in orario pomeridiano e comunque in base alle esigenze didattico/organizzative. Il calendario del corso sarà reso noto prima dell’avvio delle attività didattiche.

DESTINATARI

Il corso è destinato a 25 giovani di età compresa tra 19 e 29 anni, in possesso di un diploma di istruzione secondaria di secondo grado, in stato di inoccupazione o disoccupazione che dimostrino il possesso di conoscenze alfabetiche e matematiche funzionali, requisiti essenziali per l’accesso ad un canale d’istruzione e formazione di livello post-secondario.

E’ inoltre prevista la presenza di n°5 partecipanti, in possesso dei su citati requisiti, in qualità di uditori.

MODALITA’ DI SELEZIONE

Per l’accesso al corso si procederà attraverso tre fasi:

- 1) valutazione dei titoli: eventuali titoli / esperienze lavorative riportate nel Curriculum Vitae (redatto nel formato europeo). Max 10 punti
- 2) prova scritta: test a risposta multipla che accerti i requisiti culturali minimi per l’accesso a un canale formativo di livello post-secondario, così come previsto nell’Accordo in sede di Conferenza Unificata del 14/09/04; competenze alfabetiche funzionali; competenze di tipo aritmetico- matematico a livello di diploma di Max 40 punti

scuola secondaria superiore; conoscenza di lingua inglese; conoscenza di informatica, conoscenze di chimica di base, conoscenze di merceologia degli alimenti

3) colloquio conoscitivo/motivazionale.

Max
50 punti

Totale punti

100

Si precisa che:

- ❖ La laurea non costituisce titolo valutabile
- ❖ La partecipazione al percorso formativo è completamente gratuita

FINALITA' DEL CORSO

Il corso si propone di formare una figura professionale esperta nei sistemi di trasformazione dei prodotti agro-alimentari, capace di effettuare valutazioni merceologiche dei prodotti agricoli da trasformare; di trasferire i processi tecnologici innovativi nelle aziende e coadiuvare alla gestione delle fasi di trasformazione; organizzare tutte le attività pratiche in funzione di un'ottimizzazione qualitativa dei prodotti nel rispetto dell'ambiente.

Il Tecnico Superiore Esperto nella trasformazione dei prodotti agroalimentari tipici dovrà acquisire competenze tecniche avanzate relative a:

- ❖ definizione delle caratteristiche delle materie prime tipiche di origine animale e vegetale;
- ❖ definizione delle caratteristiche fondamentali delle tecnologie dei processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari tipici;
- ❖ implementare un sistema che sia in grado di seguire il prodotto in tutte le sue fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione (la filiera);
- ❖ collaborazione per l'organizzazione e la gestione di un sistema di controllo igienico-sanitario in azienda;
- ❖ collaborazione per l'organizzazione e la gestione di un sistema di controllo della sicurezza sul lavoro;

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Lavoro dipendente presso aziende pubbliche o private che operano nel settore agroalimentare per la trasformazione dei prodotti agroindustriali.

STRUTTURA DEL PERCORSO

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative Capitalizzabili (UFC) relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali nello specifico:

UFC relative alle Aree delle Competenze di Base e Trasversali

- Orientamento (comunicare in un contesto organizzativo lavorando in gruppo) 10 ore
- Conversazione in lingua inglese (20 ore)
- L'inglese tecnico (40ore)
- L'impresa e la sua organizzazione (40 ore)
- Informata applicata nel contesto dell'azienda (50 ore)
- Prevenzione e protezione dei lavoratori sui luoghi di lavoro. Modulo A (28 ore)*

- Prevenzione e protezione del lavoratore nelle industrie alimentari Modulo B4 (48 ore)*
- Il rapporto di lavoro, le norme del diritto nazionale ed internazionale (20 ore)

UFC relative all'Area delle Competenze Tecnico Professionali

- Origine e caratteristiche delle materie prime di origine animale tipiche (40 ore)
- Origine e caratteristiche delle materie prime di origine vegetale tipiche (50 ore)
- Macchine e impianti per la trasformazione dei prodotti tipici di origine vegetale e animale (30 ore)
- La filiera dell'olio (30 ore)
- La filiera della pasta (30 ore)
- La filiera dei prodotti caseari (30 ore)
- La filiera del pane e dei prodotti da forno (30 ore)
- La filiera dei prodotti ortofrutticoli (30 ore)
- La filiera della carne (30 ore)
- La filiera delle conserve (30 ore)
- Aspetti economico contabili dei processi di trasformazione (20 ore)
- Microbiologia e biochimica degli alimenti (40 ore)
- Sistemi igienico- sanitari e autocontrollo nelle aziende di trasformazione (30 ore)
- Il laboratorio della tipicità (24 ore)
- Problem solving (30 ore)
- Job placement (10 ore)

Il corso si avvarrà di docenti qualificati provenienti dalla scuola, dal mondo del lavoro, delle professioni e dell'Università.

* Sarà attivata la procedura per il riconoscimento di queste UF, da parte degli Organi competenti, ai fini del conseguimento di un attestato che potrà consentire di svolgere le funzioni di RSPP o ASPP. In caso di buon esito della procedura, il conseguimento dell'attestato sarà comunque subordinato alla frequenza di almeno il 90% del monte ore dei corsi nonché dal superamento delle verifiche finali previste.

CREDITI

Sulla base delle competenze effettivamente acquisite durante il corso, l'Università degli Studi di Bari potrà riconoscere: n. 3 Crediti Formativi Universitari (CFU) per la lingua inglese, n. 3 CFU per l'Informatica e n. (*da determinare*) CFU per il Tirocinio di orientamento nel caso in cui gli obiettivi formativi del Corso IFTS frequentato siano coerenti con quelli del Corso di Laurea al quale l'allievo si iscriverà, secondo il numero dei crediti previsti dal piano di studio di ciascun Corso di Laurea della Facoltà e quanto disposto dai Regolamenti di Facoltà e/o secondo quanto stabilito dagli organi della Facoltà. Il riconoscimento di ulteriori CFU sarà valutato caso per caso e a condizione che l'attività didattica oggetto di valutazione, svolta nel Corso IFTS, sia stata impartita da un docente universitario.

CERTIFICAZIONE FINALE

La certificazione finale verrà rilasciata dalla Regione ai sensi dell'art. 8 del Regolamento 31 ottobre 2000, n. 436.

Al termine delle attività formative agli allievi che avranno frequentato un numero d'ore pari ad almeno il 70% del monte ore complessivo e che risulteranno idonei agli esami di fine corso verrà rilasciato un certificato di specializzazione tecnica superiore attestante le competenze acquisite, rilasciato dalla Regione Puglia ai sensi di quanto previsto dall'Accordo in Conferenza Unificata del 2 marzo 2000, e valido sul territorio nazionale.

La certificazione dà diritto al riconoscimento di crediti formativi universitari, come stabilito dall'art. 6 del D.I. n. 436 del 31 ottobre 2000. Il certificato finale IFTS corrisponde al 4° livello della classificazione dell'Unione Europea definita con Decisione del Consiglio della CEE (85/368/CEE).

I corsisti che supereranno, a qualsiasi titolo, il numero massimo di assenze non saranno ammessi agli esami finali.

DOMANDE DI AMMISSIONE

La presentazione della domanda di iscrizione da parte dei candidati dovrà avvenire on-line secondo la seguente procedura:

- ❖ collegarsi al sito <http://www.bdp.it/ifts/cipe/index.php>
- ❖ cliccare alla voce "I Percorsi IFTS"
- ❖ scegliere il corso al quale si intende partecipare, tramite la funzione di scelta per regione o per settore
- ❖ cliccare alla voce "Iscriviti" a fianco del corso scelto
- ❖ inserire tutte le informazioni richieste nella scheda di iscrizione. Cliccando il tasto "Salva" (in fondo alla pagina) la domanda viene automaticamente registrata dalla scuola gestore del corso
- ❖ stampare la domanda dall'apposita funzione (in fondo alla pagina), firmarla e inviarla all'indirizzo riportato nella stampa, corredata dal curriculum vitae redatto secondo il formato europeo ai sensi del DPR n. 445 del 2000, e di un certificato rilasciato dal Centro Territoriale per l'Impiego riportante il proprio stato occupazionale.

L'iscrizione on-line sarà chiusa automaticamente il **13 settembre 2010**.

La documentazione cartacea di cui sopra dovrà pervenire, consegnata a mano o tramite posta, al seguente indirizzo:

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e del Turismo

Viale Dante 24

70013 Castellana Grotte (BA)

entro e non oltre il **16 settembre 2010** (non farà fede la data di spedizione).

Per informazioni rivolgersi all'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri, della Ristorazione e del Turismo di Castellana Grotte ai recapiti 080/4965301 mezzo e-mail: istituto@ipssarcastellana.com

Trattamento dati personali

Ai sensi della Legge 196/2003, l'IPSSART di Castellana Grotte si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato.

Il presente bando sarà pubblicato all'Albo e sul sito www.ipssarcastellana.com/ dell'I.P.S.S.A.R.T. di Castellana Grotte. Inoltre il presente Bando sarà trasmesso ai Partner ed ai Centri Territoriali per l'impiego.

Castellana Grotte, 24 Giugno 2010

Il Direttore del Corso
f.to Prof. Francesco Tartaglia