

TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI

PROFILO PROFESSIONALE

Il corso, della durata di due annualità, prepara Tecnici Superiori con competenze altamente specialistiche e capacità di innovazione.

Il percorso di studi si ispira ai più avanzati modelli europei di alternanza scuola-lavoro, con oltre 800 ore di stage in aziende sia italiane che straniere.

Una formazione completa e a largo spettro, sia teorica che applicativa, consente al termine del percorso un immediato inserimento nelle imprese del settore agro-alimentare, in consorzi, laboratori ed enti di ricerca pubblici e privati del settore.

DESTINATARI

Il corso si rivolge a 20 diplomati di scuola media superiore.

E' richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

DURATA e SEDE di SVOLGIMENTO

Il corso della durata di 2.000 ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda (in Italia e all'estero), si svolgerà c/o Grosseto Sviluppo, via Giordania 227, Grosseto.

Le attività formative inizieranno entro il mese di novembre 2015.

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì per 7 ore giornaliere con frequenza obbligatoria. La partecipazione al corso prevede una quota di iscrizione.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le lezioni prevedono insegnamenti teorico-pratici di livello specialistico, integrate con:

- lavori di gruppo
- esercitazioni e simulazioni di casi
- esperienze di laboratorio
- testimonianze e visite aziendali
- partecipazione a fiere ed eventi di interesse nazionale ed internazionale
- stage in aziende in Italia e in aziende straniere.

Le docenze sono affidate a professionisti e tecnici provenienti dal mondo del lavoro, dell'università e della ricerca.

ESPERIENZE INTERNAZIONALI

Sono previste attività formative all'estero, con l'obiettivo di favorire l'apprendimento attraverso il confronto con imprese, centri di ricerca ed istituzioni del settore agro-alimentare. E' inoltre data la possibilità ai partecipanti di svolgere una parte del periodo di tirocinio presso aziende del settore estere.

ATTESTATO RILASCIATO

Al termine del percorso, previo superamento di un esame finale, sarà rilasciato il Diploma di Tecnico Superiore con validità sul territorio nazionale e comunitario (V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche).

Il diploma consente l'accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento di Crediti Formativi Universitari.

Il corso, frequentato con esito positivo, viene equiparato al periodo di praticantato richiesto per potere partecipare agli esami di stato per l'abilitazione alla professione di Perito Agrari.

PIANO DI STUDI

Il piano di studi prevede Unità Formative a carattere tecnico-scientifico con una tutorship sia in aula sia in azienda che accompagna gli allievi durante il percorso, anche nel momento di ingresso nel mondo del lavoro.

Le competenze su cui verte il piano di studi:



GENERALI IN AMBITO LINGUISTICO COMUNICATIVO E RELAZIONALE

(Lingua inglese, comunicazione, informatica, ...)



GENERALI IN AMBITO TECNICO SCIENTIFICO

(Statistica Applicata, Chimica e Microbiologia, Nutrizione e Alimentazione)



GENERALI IN AMBITO GIURIDICO ED ECONOMICO

(Gestione dell'impresa Agro-Alimentare, Tecniche di negoziazione, Fondamenti di diritto di impresa e del lavoro, Diritto Agro-Alimentare)



GENERALI IN AMBITO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE

(Il lavoro in team, Sistema di gestione qualità sicurezza ambiente, I processi produttivi, Benessere organizzativo salute, sicurezza e qualità dell'ambiente lavorativo)



TECNICO PROFESSIONALI COMUNI ALL'AREA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY

(Tecnologie Agrarie e Agro-Industriali, Sostenibilità eco-compatibilità delle filiere Agro-Industriali, Analisi degli alimenti e tecniche di controllo qualità, Logistica e supply chain management, Marketing e internazionalizzazione dei prodotti Agro-Alimentari)



TECNICO-SPECIALISTICHE DEL PROFILO TECNICO RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI AGRARIE E AGRO-ALIMENTARI

(Sicurezza alimentare e certificazione ISO 22000, Certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari, Tecniche di confezionamento e imballaggio, Analisi sensoriale dei prodotti alimentari, Le filiere del territorio Laboratorio sviluppo prodotto e processo)

IL NOSTRO TECNICO: LAVORA IN:

Gestisce i processi produttivi biotecnologici degli alimenti

Programmazione e Gestione della produzione

Si occupa di problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agro-alimentari

Controllo Qualità o Assicurazione Qualità

Esegue studi di progettazione e fattibilità, promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo

Ricerca e Sviluppo

Conosce gli aspetti tecnico-normativi relativi ai processi produttivi

Sistemi di Gestione Integrata: qualità, ambiente, sicurezza

SELEZIONE e CHIUSURA ISCRIZIONI

I candidati potranno accedere alle prove di selezione che si terranno presso la sede della Fondazione EAT nel mese di novembre.

Il progetto di selezione prevede:

- test con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche (biologia, fisica, diritto ed economia), le conoscenze informatiche e di lingua inglese;
- prova pratica per verificare le conoscenze base di informatica;
- colloquio motivazionale.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre il 15/11/2015.

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

info@fondazione-eat.it
grosseto@fondazione-eat.it
firenze@fondazione-eat.it
www.fondazione-eat.it