



Regione Siciliana

Centro Linguistico
Culturale
Winstanley s.c. a r.l.

Orienta
s.r.l.



Università degli Studi di
Catania

Ass. Beni Culturali, Ambientali e P.I.
Dipartimento Pubblica Istruzione



Facoltà di Agraria



ISTITUTO TECNICO STATALE COMMERCIALE E PER IL TURISMO "SALVATORE PUGLIATTI"

CONTRADA ARANCIO - TRAPPITELLO -

TAORMINA

Telefono: 0942 50320 Presidenza – 0942 50254 Segreteria e Fax – 0942 50237 Centralino-0942 577197 Centro Polifunzionale

www.itctpugliatti.it ; segreteria@itctpugliatti.it; metd090001@istruzione.it

BANDO

per l'ammissione al Corso I.F.T.S. per

“Tecnico superiore per il sistema qualità del prodotto e del processo”

In attuazione del avviso pubblico dell'Assessorato Beni Culturali, Ambientali e Pubblica Istruzione – Dipartimento Pubblica Istruzione della Regione Siciliana a valere sulla Misura 3.07 del Programma Operativo Regionale per la realizzazione di corsi d'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore per l'annualità 2005/2006, l'Assessorato Regionale ai Beni Culturali, Ambientali e Pubblica Istruzione – Dipartimento Pubblica Istruzione, ha autorizzato con prot. 3048 del 11 sett. 2007, l'Istituto scolastico statale ISTITUTO TECNICO STATALE COMMERCIALE E PER IL TURISMO "SALVATORE PUGLIATTI" a realizzare il Corso I.F.T.S.

“Tecnico superiore per il sistema qualità del prodotto e del processo” cod. n. 1999.IT.16.1.PO.011/3.07/9.2.14/0445

cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo.

L'Istituto Scolastico Statale Commerciale e per il Turismo "Salvatore Pugliatti"
gestirà il corso, in associazione temporanea di scopo, con:

l'Università Statale degli Studi di Catania

l'Agenzia Formativa Centro Linguistico Culturale Winstanley s.c. a r.l.

l'Impresa Certiquality s.r.l. – Organismo di certificazione

l'Impresa Orienta s.r.l.

Obiettivo del corso

Formazione di tecnici superiori esperti nei sistemi di qualità del prodotto e del processo

(descrizione della figura professionale)

Il Tecnico superiore per il sistema qualità del prodotto e del processo cura le politiche della qualità, le procedure e la loro diffusione/attuazione (all'interno dell'azienda e verso i fornitori), l'elaborazione e l'aggiornamento dei manuali di qualità. Si occupa dei collegamenti con gli enti di certificazione.

- Attività professionali fondamentali della figura professionale individuate a livello nazionale:

- Interpretare e applicare le normative della qualità, all'interno del proprio contesto;
- analizzare il prodotto, il processo e l'organizzazione del sistema produttivo;
- raccogliere ed elaborare i dati;
- sviluppare e gestire la documentazione;
- gestire e utilizzare i sistemi di controllo.

- Attività professionali specifiche indicate dal Comitato di progetto

La figura professionale formata è il tecnico superiore di controllo di prodotto e di processo nelle industrie e nelle aziende pubbliche e private in generale che si occupa della gestione e del monitoraggio delle fasi di "processo" del prodotto delle aziende, ad es. per le industrie agroalimentari con particolare riferimento alla filiera delle carni fresche (bovine, suine, avicole) e delle carni trasformate (salumi, insaccati) nonché alla filiera del comparto lattiero-caseario (latte, formaggi). Il tecnico di controllo di processo si inserisce anche nell'impresa alimentare con il ruolo di "tecnico intermedio/capo reparto" con

l'obiettivo di garantire la corretta applicazione delle norme HACCP, il rispetto di tutte le garanzie di tracciabilità del prodotto finale nella logica della "food safety".

Il controller in azienda svolge mansioni inerenti a:

- controllo materie prime in entrata nell'industria;
- valutazione delle principali analisi chimiche, biochimiche e microbiologiche sulla materia prima e prodotto finito;
- monitoraggio delle fasi di processo nell'industria agroalimentare;
- verifica e controllo dell'applicazione del pacchetto normativo HACCP per il comparto di riferimento;
- collaborazione alla realizzazione, applicazione e monitoraggio del sistema gestione qualità (Iso 9000), del sistema di rintracciabilità e della certificazione di prodotto;
- verifica ed applicazione dei capitolati per ciò che riguarda il rapporto "fornitore-distribuzione".

Inoltre il tecnico puo' lavorare come consulente esterno o interno nell'area qualità (ISO 9000 , EMAS) in ogni azienda pubblica e privata

- Relazioni Fondamentali interne: 1. coordinamento e motivazione del personale 2. raccordi con i settori produttivi e comm.li (raccolta informazioni e dati, rilascio informazioni e procedure applicative) per la qualità 3. supporto all'imprenditore nei processi di valutazione, decisione e gestione 4. partecipazione a riunioni organizzative e strategiche

- Relazioni fondamentali esterne: 1. Clienti, Fornitori, 2. Consulenti fiscali, 3. Consulenti tecnici, economici e finanziari 4. Banche, Istituti finanziari 5. Associazioni di categoria 6. Enti Istituzionali

Sbocchi occupazionali: **Area amministrazione, qualità, progettazione dei prodotti e dei servizi, commerciale e produttiva nelle aziende pubbliche e private, nelle imprese industriali ed agro-industriali.**

I corsi si avvalgono di docenti qualificati provenienti dalle Università, dal mondo del lavoro e dalla scuola.

Durata

2 Semestri/1200 ore di cui almeno 360 riservate a stages aziendali.

Il periodo di svolgimento del corso è dal 12/11//2007 allo 01/07/2008.

Struttura del Percorso

Si articola secondo Unità Capitalizzabili (UC) singolarmente certificabili. Il 30% del monte orario complessivo è destinato a stage presso aziende del settore, di qualificata esperienza, localizzate sul territorio regionale e/o nazionale e/o europeo. La partecipazione è gratuita.

La frequenza è obbligatoria; un numero d'assenze pari o superiore al 30% delle ore totali determina l'esclusione dal corso.

Il corso e i materiali didattici sono gratuiti.

Contenuti principali dell'intervento:

Le attività d'aula si svolgeranno presso la sede dell'istituto scolastico sito in Taormina, c/da Arancio – Trappitello

I periodi di stage, presso: Certiquality ed aziende del settore

.

Destinatari

Il numero di allievi ammessi al corso è di 20 giovani/adulti che abbiano conseguito un diploma di scuola secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze possedute. Una riserva pari a 11 posti è a favore delle donne. Nel caso in cui non vi dovesse essere un numero sufficiente di donne aspiranti, la quota riservata verrà automaticamente a cadere.

Modalità d'iscrizione

La domanda d'iscrizione dovrà essere redatta su apposito modulo da ritirarsi presso l'Istituto Tecnico Statale Commerciale e per il Turismo "Salvatore Pugliatti" - Contrada Arancio - Trappitello - Taormina, nonchè presso le sedi degli enti partner del progetto. È possibile inoltre scaricare tutta la documentazione necessaria sul sito internet www.itctpugliatti.it.

La domanda, con allegata copia del titolo di studio posseduto o autocertificazione, redatta ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, dovrà pervenire all'Istituto Tecnico Statale

Commerciale e per il Turismo "Salvatore Pugliatti" - Contrada Arancio - Trappitello - Taormina entro il **31/10/2007 con la dicitura sul plico IFTS QUALITA'**.

Selezione e ammissione allievi

Il possesso dei requisiti per l'accesso, la selezione e l'accreditamento delle competenze è accertato dal Comitato Tecnico-Scientifico, su proposta di apposita commissione costituita dalla Scuola. Il percorso d'accreditamento delle competenze è espletato prima di avviare le procedure di selezione.

La selezione sarà basata sulla valutazione del titolo di studio, su test e colloqui individuali. L'ammissione è subordinata al superamento di una prova di selezione effettuata da un'apposita commissione come sopra indicato candidati, assegnando i seguenti punteggi in relazione ai titoli:

1) Titolo di studio (max punti 5/60)

- Laurea Magistrale punti
5

- Diploma Universitario/Laurea triennale
.....punti 4

- Corsi di specializzazione o formazione inerenti ai contenuti del progetto
.....punti
0,10/mese

2) Esperienza nel settore (max punti 10/60)

0-3 mesi..... punti 1

3 mesi-1 anno..... punti 3

1-3 anni punti 7

> 3 anni punti 10

Ø Somministrazione di test (max punti 15/60)

Ø Dinamica di gruppo riguardante un progetto imprenditoriale (max punti 15/60)

Ø Colloquio individuale teso ad accertare motivazione ed attitudini dei candidati (max punti 15/60)

La valutazione dei curricula e la somministrazione dei test daranno luogo ad una graduatoria.

Al termine della selezione ad ogni candidato verrà attribuito un punteggio complessivo che determinerà la sua posizione in graduatoria.

A parità di punteggio verrà preferito il candidato che ha ottenuto il maggior punteggio relativo alla motivazione ed alla capacità auto-imprenditoriale.

I primi 20 candidati verranno avviati alle attività di cui all'art. 1.

La prova di selezione, nel caso in cui i candidati siano in numero superiore a 20, si svolgerà il 05/11/2007 alle ore 15,00 presso l'Istituto Tecnico Statale Commerciale e per il Turismo "Salvatore Pugliatti" - Contrada Arancio - Trappitello - Taormina.

Gli ammessi al corso, a superamento delle prove, si dovranno presentare in data che sarà comunicata agli interessati, presso l'Istituto "S.Pugliatti" a proprie spese e sottoscrivere il Patto formativo. In mancanza di tali adempimenti, gli studenti ammessi saranno sostituiti con coloro che sono collocati in posizione utile in graduatoria.

Certificazione

Al termine del corso, gli allievi che hanno frequentato un numero d'ore pari ad almeno il 70% del monte ore complessivo e che hanno superato gli esami finali, conseguiranno un certificato di specializzazione tecnica superiore, rilasciato dalla Regione, 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, con specifico riferimento ai singoli moduli frequentati.**

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

- **Ing. Donata Del Mastro: cell. 388/1124539 – mail: donatella.delmastro@tiscali.it;**
- **Dott.ssa Maria Antonietta Rumore: cell. 339/7553708 – mail: mariarumore@tiscali.it;**
inoltre presso la segreteria dell'ITCT Pugliatti dalle ore 09,00 alle ore 14,00:
- **sig.ra Elena Puglisi: tel. 0942/50254 ele.pu@tiscali.it**

Taormina, li 10/10/2007

*Il Gestore del Corso
Firmato Prof. Luigi Napoli*