





POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



Corso ITS Tecnico Superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione

# I Corsi ITS. Alte competenze tecniche e skill trasversali

Gli **Istituti Tecnici Superiori** sono corsi biennali destinati ai giovani diplomati che desiderano investire sullo sviluppo delle proprie competenze, tecniche ma non solo, con un percorso caratterizzato da un metodo di apprendimento applicativo e da un alto tasso di occupabilità.

Il tratto distintivo degli **ITS** è infatti la loro forte integrazione con il **sistema delle imprese**: oltre la metà delle ore di formazione è realizzata con esperti provenienti dal mondo del lavoro e, nell'ambito dei due anni, sono previste almeno 700 ore di tirocinio o apprendistato.

Il percorso è strutturato secondo unità formative per favorire lo sviluppo di competenze tecniche specialistiche e skill trasversali, che vengono acquisite in aula, nei laboratori e nelle aziende.

Grazie a questa formula, e a conferma del loro valore, gli **ITS** fanno registrare in Italia un tasso di occupazione superiore all'83%.





## PROGETTO FORMATIVO

## **OBIETTIVO GENERALE**

Fornire conoscenze e formare capacità tecnico-professionali che consentano al Tecnico Superiore di operare con autonomia nel settore agroalimentare per contribuire alla crescita di tutta la filiera secondo quattro assi di sviluppo.

- Miglioramento costante della produzione alimentare dal punto di vista qualitativo e della crescita economica
- Valorizzazione dei prodotti garantendo sostenibilità, eco-compatibilità delle attività e recependo le innovazioni
- Applicazione di controllo qualità, controllo sicurezza degli alimenti, controllo degli standard internazionali
- Implementazione delle **sinergie** con la struttura amministrativa, organizzazione delle risorse e gestione del materiale

# **PIANO di STUDIO**

## **AREA TECNICO PROFESSIONALE**

- Tecnologie tradizionali di produzione e conservazione
- Tecnologie innovative e sostenibili
- Controllo qualità
- Valorizzazione dei prodotti agroalimentari
- Filiere: latte, vino, carni, salumi, mele, pesce, piccoli
- frutti, miele, ortaggi, cereali e derivati
  Etichettatura e logistica della filiera agroalimentare
- Certificazioni e normative
- Analisi sensoriale
- Digitalizzazione in chiave Industry 4.0
- Sostenibilità ambientale delle produzioni
- Project work

## Corso ITS

# Tecnico Superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione

Durata Due annualità di 1.000 ore ciascuna, 30% ore d'aula in DAD

**Tirocinio** 904 ore nel biennio

**Docenti** Per almeno il 50% delle ore sono provenienti dal mondo del lavoro

**Sede corso** ITAS "G. Piazzi", Salita Schenardi 6 - SONDRIO

ECOLE, Via Parini 31 - LECCO



#### OBIETTIVI FORMATIVI

- Conoscenza della **filiera agroalimentare** del territorio e dei suoi prodotti
- Capacità di gestire i **processi di produzione** e **trasformazione** di prodotti agroalimentari caratteristici del territorio nel rispetto degli agro-ecosistemi
- Consapevolezza nella gestione di linee di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti
- Conoscenza delle principali operazioni e processi di trasformazione del binomio "processo produttivo qualità del prodotto"
- Conoscenza dell'attività di **controllo di qualità** del processo e del prodotto, individuando le migliori **tecnologie** applicabili
- Capacità di verificare l'applicazione delle **normative comunitarie**, nazionali e regionali in materia di salvaguardia e **tutela ambientale**, **qualità** e **sicurezza**

# **La FONDAZIONE**

La Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'innovazione del Sistema Agroalimentare è nata con l'obiettivo principale di dare vita al Corso ITS che forma i futuri tecnici superiori delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali.

# **I PARTNER**

#### **IMPRESE**

•Bresaole Del Zoppo •ICAM •Il Sentiero Cooperativa Sociale •Latteria Sociale di Chiuro •Latteria Sociale Valtellina •Manpower •Salumificio Mottolini •Società Agricola Melavì

## ISTITUZIONI SCOLASTICHE, FORMATIVE e UNIVERSITARIE

•ITAS G. Piazzi Sondrio •PFP Valtellina •Università degli Studi di Milano (Dip. di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione e l'Ambiente e Dip. di Scienze Agrarie e Ambientali) •Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano (Dip. di Psicologia) •Fondazione di Studi Superiori Fojanini •IIS P.A. Fiocchi di Lecco •ECOLE Enti Confindustriali Lombardi per l'Education •Fondazione Luigi Clerici

## **ALTRI ENTI**

Provincia di Sondrio Comune di Morbegno Comune di Albosaggia Confindustria Lecco e Sondrio
 Confcooperative dell'Adda Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina Federazione Provinciale
 Coldiretti Sondrio Collegio Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Sondrio



# **Contatti**

Tel. 0342.212153

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it