



**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
- Sicurezza e igiene dei prodotti agroalimentari
- 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
- Industry 4.0
- Project work

Corso ITS

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

<b>Durata</b>	Due annualità di 1.000 ore ciascuna
<b>Tirocinio</b>	400 ore per ogni anno
<b>Docenti</b>	Per almeno il 50% delle ore sono provenienti dal mondo del lavoro
<b>Sede corso</b>	ITAS "G. Piazzi", Salita Schenardi 6 - SONDRIO



### 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

•Bresole 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](mailto:info@fondazioneagroalimentareits.it)

[www.fondazioneagroalimentareits.it](http://www.fondazioneagroalimentareits.it)