

## La FONDAZIONE

La **Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'innovazione del Sistema Agroalimentare** è nata con l'obiettivo principale di dare vita a Corsi ITS che formano i futuri tecnici superiori che operano nella filiera agroalimentare.

## I PARTNER

### IMPRESE

•Bresaola 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 •Galdus •APAF Lecco •Synergie Italia

### 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



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



### Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

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



Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'innovazione del Sistema Agroalimentare

## 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'90%.



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

**Tirocinio**

904 ore nel biennio

**Docenti**

Per almeno il 60% delle ore sono provenienti dal mondo del lavoro

**Sede corso**

ITAS "G. Piazzi", Salita Schenardi 6 - SONDRIO

ECOLE, Via Parini 31 - LECCO



## 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

### 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**