

## 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 nelle Produzioni Enogastronomiche sostenibili del Territorio**



## 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 nelle Produzioni Enogastronomiche sostenibili del Territorio

<b>Durata</b>	Due annualità di 1.000 ore ciascuna
<b>Tirocinio</b>	904 ore nel biennio
<b>Docenti</b>	Per almeno il 60% delle ore sono provenienti dal mondo del lavoro
<b>Sede corso</b>	ITAS "G. Piazzi", Salita Schenardi 6 - SONDRIO ECOLE, Via Parini 31 - LECCO



## PROGETTO FORMATIVO

### OBBIETTIVO GENERALE

- Formare una figura professionale di mediazione tra la produzione e la vendita, capace di proporre ai compratori, sia business sia consumer, sempre più informati e selettivi, percorsi di acquisto consapevoli, sostenibili, eticamente coscienti e di trasferire alle imprese di trasformazione agroalimentare le esigenze dei clienti finali dando puntuali indicazioni tecniche sulle innovazioni da introdurre nell'ambito del processo produttivo.
- Fornire ai Tecnici Superiori competenze sulle peculiarità e varietà delle produzioni enogastronomiche con particolare riguardo al territorio lombardo e sui temi della sostenibilità dei prodotti alimentari.
- Il Tecnico Superiore ha competenze specialistiche che gli consentono di interfacciarsi sia con le aziende di trasformazione agroalimentare che con quelle di somministrazione e distribuzione di prodotti alimentari.

## PIANO di STUDIO

### AREA TECNICO PROFESSIONALE

- Gestione integrata e innovativa dei processi della produzione
- Gestione economica e finanziaria dei servizi
- Comunicazione e customer care
- Promozione e marketing dei servizi
- Supply chain e sicurezza alimentare
- Food Tech 4.0
- Valorizzazione territoriale e specificità dei prodotti del territorio
- Filiere produttive
- Sostenibilità nel settore agroalimentare
- Analisi sensoriale

### OBBIETTIVI FORMATIVI

- Al termine del percorso il Tecnico Superiore avrà acquisito le competenze specialistiche che gli permetteranno di:
- Conoscere le produzioni enogastronomiche regionali valorizzandone la tipicità territoriale ed il percorso storico/culturale
  - Proporre soluzioni in ambito di sostenibilità sociale ed ambientale all'interno della filiera di trasformazione agroalimentari coniugandole con le esigenze delle imprese di somministrazione e distribuzione di prodotti alimentari
  - Coniugare gli aspetti produttivi della trasformazione agroalimentare con le esigenze di una comunicazione moderna e sostenibile