

Scopri i Corsi per i super tecnici del **Sistema Agroalimentare**

Corsi **ITS Academy**

della Fondazione Istituto Tecnico Superiore per
l'Innovazione del Sistema Agroalimentare



Info sui corsi?
Inquadra il QR Code

► Tecnico Superiore specializzato nella **valorizzazione culturale enogastronomica e sostenibile del territorio**

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

► Tecnico Superiore **enogastronomico specializzato nelle filiere lattiero casearie, vitivinicole e distributive**

Gli **Istituti Tecnologi Superiori - ITS Academy** hanno durata **biennale** e consentono di conseguire un titolo post-diploma che ha validità a livello europeo.

2mila le ore complessive del percorso, con formazione in aula fra **Lecco, Sondrio e Bergamo** e una parte consistente di apprendimento in **azienda**.

Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

Sede Legale: via Salita Schenardi 6 - Sondrio

www.fondazioneagroalimentareits.it



@itsagroalimentare



CORSI FONDAZIONE ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER L'INNOVAZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

La fondazione ITS Agroalimentare ha sede a Sondrio, dal 2018 promuove corsi ITS nei territori delle province di Sondrio, di Lecco, più recentemente, di Bergamo in collaborazione con l'IS San Pellegrino di San Pellegrino Terme e di Milano in collaborazione con l'Ente di formazione professionale Galdus.

I corsi ITS sono percorsi di **formazione terziaria**, ovvero, post diploma, della durata di **2000 ore di cui 1000 dedicate al tirocinio**, che mirano a formare i cosiddetti "tecnici intermedi", ossia i **profili tecnico-specialistici** capaci di ricoprire ruoli di responsabilità in ambito produttivo e tecnico.

Ai corsi ITS si possono iscrivere **studenti, disoccupati e lavoratori diplomati** (diploma di maturità o diploma di formazione e istruzione professionale congiunto a un diploma IFTS), ma anche **laureati universitari** che desiderano potenziare le loro abilità pratico-professionali. Per tutti coloro che hanno acquisito esperienza in ambito lavorativo o possiedono una laurea coerente è possibile aver riconosciuti dei crediti e frequentare un numero ridotto di ore (azzeramento delle ore di tirocinio, diminuzione delle ore di lezione fino a un massimo del 75% o, per chi possiede lauree magistrali, del 90%).

Vista l'indole pratica dei corsi ITS e costantemente orientata all'ambito professionale, **le aziende giocano un ruolo fondamentale**, in primis nel render note le competenze di cui necessitano, ma anche nel cooperare alla progettazione e all'aggiornamento dei piani di studio, nell'accogliere tirocinanti, nel mettere a disposizione i propri dipendenti tecnici per attività di docenza, nel sostenere lo sviluppo di casi studio e di lezioni pratico-esplicative, beneficiando così di uno scambio biunivoco di innovazione, di sapere e di esperienza specifici del settore.

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

Corsi corrispondenti al profilo ministeriale "Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari":

- Tecnico Superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione a SONDRIO/LECCO

Corsi corrispondenti al profilo al profilo ministeriale "Tecnico superiore per la valorizzazione e la promozione delle produzioni agroalimentari":

- Tecnico Superiore enogastronomico specializzato nelle filiere lattiero casearie, vitivinicole e distributive a SAN PELLEGRINO TERME (BG)
- Tecnico superiore specializzato nella valorizzazione culturale enogastronomica e sostenibile del territorio a LECCO/MILANO

Corsi corrispondenti al profilo ministeriale "Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi":

- Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo di prodotti di pasticceria e panificazione tradizionali e innovativi (pastry and bakery specialist) a MILANO

I PIANI DI STUDI E LE FIGURE IN ESITO

Di seguito si vanno ad elencare i moduli caratterizzanti dei piani di studi e le figure tecniche in uscita dai corsi sopra citati

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

- Tecnologie tradizionali di produzione e conservazione dei prodotti alimentari
- Tecnologie innovative e produzioni sostenibili
- Sicurezza e igiene dei prodotti alimentari
- Gestione del controllo della qualità degli alimenti e normativa di riferimento
- Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio
- Le Filiere agroalimentari
- Biologico e altre certificazioni della filiera agroalimentare
- Analisi sensoriale
- Etichettatura
- Digitalizzazione dei processi della filiera agroalimentare in chiave Industry 4.0
- Sostenibilità ambientale delle aziende

La figura in uscita dal percorso opera nelle filiere di produzione del comparto agrario e di trasformazione agro-industriale, collaborando alla progettazione di interventi nell'ambito delle produzioni e trasformazioni agro-alimentari nel rispetto degli standard di qualità, di sicurezza e conformità secondo le normative vigenti. Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo sia delle macchine, sia dei sistemi tecnologici e coadiuva nell'analisi delle produzioni e dei prodotti

2. Tecnico Superiore enogastronomico specializzato nelle filiere lattiero casearie, vitivinicole e distributive

- Gestione Economica e Finanziaria
- Promozione e Marketing
- Tecniche di comunicazione e Customer Care
- Filiera del Latte e del Vino
- Valorizzazione Territoriale e Specificità del Territorio Orobico: DOP, IGP, DOCG, Presidi Slow Food
- Controllo qualità nell'industria alimentare e etichettatura
- Gestione Integrata e Innovativa dei Processi di Produzione: dalla Malga, al Ristorante, alla GDO
- Analisi sensoriale
- Esperienza in alpeggio
- Sostenibilità aziendale e del prodotto
- Microimprenditorialità nel sistema agroalimentare

La figura in uscita dal percorso opera nelle filiere del settore lattiero caseario e vitivinicolo. Ha competenze tecnico commerciali che gli consentono di interfacciarsi sia con le aziende di trasformazione che con quelle di somministrazione e distribuzione di prodotti enogastronomici. Conosce in maniera approfondita le peculiarità delle produzioni enogastronomiche, con particolare riguardo a quelle delle Cheese Valleys, ha padronanza su temi di sostenibilità, innovazione e qualità del settore agroalimentare oltre che abilità in ambito comunicativo. Si può definire un Maître Fromager, in quanto riconosce e sa promuovere produzioni casearie tipiche e di qualità dando suggerimenti di abbinamento e di consumo.

3. Tecnico superiore specializzato nella valorizzazione culturale enogastronomica e sostenibile del territorio

- Tecniche di comunicazione e Customer care
- Promozione e Marketing
- Valorizzazione storico-territoriale dei prodotti enogastronomici
- Tecniche di progettazione di eventi enogastronomici nazionali e internazionali
- Certificazioni del settore agroalimentare
- Sostenibilità dei processi produttivi, delle preparazioni alimentari e relative certificazioni
- Analisi sensoriale
- Filiere agroalimentari
- Microimprenditorialità nel sistema agroalimentare

La figura in uscita conosce in maniera approfondita dal punto di vista, tecnico e culturale, le filiere agroalimentari e le peculiarità delle produzioni enogastronomiche. Ha competenze tecnico specialistiche che gli consentono di interfacciarsi sia con le aziende di trasformazione agroalimentare che con quelle di somministrazione e distribuzione di prodotti alimentari. È capace di proporre ai clienti, informati e molto selettivi, percorsi di acquisto consapevoli, sostenibili, eticamente coscienti. Organizza e promuove eventi a tema di valorizzazione dei prodotti della filiera agroalimentare ed enogastronomici.

4. Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo di prodotti di pasticceria e panificazione tradizionali e innovativi (pastry and bakery specialist)

- Merceologia alimentare generale e applicata alla panificazione
- Processi di fermentazione
- Tecniche di lavorazione degli impasti
- Tecniche di cottura degli impasti
- Tecniche di pasticceria tradizionale e moderna
- Ciocolateria
- Gelateria
- Grandi lievitati
- Attrezzature e dispositivi per l'automazione e la produzione
- Analisi sensoriale

La figura in uscita opera nei processi di prima lavorazione, trasformazione e conservazione delle produzioni di alta pasticceria, panificazione e ciocolateria. Collabora allo sviluppo di prodotti di qualità utilizzando tecniche afferenti sia alla tradizione sia alle più recenti tendenze innovative. Si occupa della lavorazione delle materie prime per la realizzazione di prodotti panari e dolciari, rispondendo alle esigenze sempre più raffinate della clientela in termini di esperienza sensoriale, aspetto estetico, salute alimentare e sostenibilità ambientale.

Riferimenti e contatti

www.fondazioneagroalimentareits.it

www.instagram.com/itsagroalimentare/

https://www.facebook.com/ITSAgroalimentareSondrio/?locale=it_IT

<https://www.linkedin.com/company/fondazione-its-per-l%E2%80%99innovazione-del-sistema-agroalimentare-sondrio>