

**COSA SONO GLI ITS?**

Gli Istituti Tecnici Superiori sono "scuole ad alta specializzazione tecnologica", nate per rispondere alla domanda delle imprese di nuove ed elevate competenze tecniche e tecnologiche. Formano tecnici superiori nelle aree tecnologiche strategiche per lo sviluppo economico e la competitività e costituiscono il segmento di formazione terziaria non universitaria. Si costituiscono secondo la forma della *Fondazione di partecipazione* che comprende scuole, enti di formazione, imprese, università e centri di ricerca, enti locali.

IN QUALI SETTORI OPERANO?

Gli ITS istituiti sono **86**:

- 33 nell'area delle *Nuove Tecnologie per il Made in Italy*;
- 16 nell'area della *Mobilità Sostenibile*;
- 12 nell'area dell'*Efficienza Energetica*;
- 12 nell'area delle *Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali*;
- 7 nell'area delle *Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione*;
- 6 nell'area delle *Nuove Tecnologie della Vita*

OBIETTIVI

- Acquisire, dopo il diploma, un'alta specializzazione tecnologica indispensabile per un inserimento qualificato nel mondo del lavoro.
- Formare Tecnici Superiori in grado di inserirsi nei settori strategici del sistema economico-produttivo del Paese.
- Sviluppare metodi per l'innovazione e il trasferimento tecnologico alle piccole e medie imprese.
- Privilegiare una didattica esperienziale dove l'apprendimento si realizza attraverso l'azione e la sperimentazione di situazioni, compiti, ruoli affrontati in situazioni di incertezza e complessità, simili alla realtà lavorativa di tutti i giorni. Orientare i giovani e le loro famiglie verso le professioni tecniche.

CARATTERISTICHE e REQUISITI DEGLI ITS

Accedono ai percorsi, a seguito di selezione con test d'ingresso scritto e colloquio motivazionale, i **giovani e gli adulti in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore** e coloro che siano in possesso di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di istruzione e formazione tecnica superiore. Una buona conoscenza dell'informatica e della lingua inglese costituisce requisito preferenziale per l'ammissione ai percorsi. Vi è tuttavia la possibilità di frequentare moduli di specifica preparazione, finalizzati a "riallineare" le competenze mancanti.

Almeno il **30% della durata dei corsi è svolto in azienda** stabilendo subito un legame molto forte con il mondo produttivo attraverso stage anche all'estero. **Il corpo docente proviene per almeno il 50% dal mondo del lavoro.** I corsi si articolano di norma in quattro semestri (1800/2000 ore) e possono arrivare fino a sei semestri.

L'esperienza lavorativa in azienda può essere svolta in regime di apprendistato, garantendo una maggiore integrazione tra formazione e lavoro, per ridurre il disallineamento tra domanda e offerta di figure e competenze professionali. Il contratto di apprendistato, di alta formazione e di ricerca (art. 45 del D.Lgs. n. 81 del 15 giugno 2015 e provvedimenti attuativi) rappresenta, infatti, uno strumento privilegiato di intervento per l'occupazione giovanile, perché è in grado di fornire agli allievi competenze di elevato livello di specializzazione immediatamente spendibili nel mondo del lavoro e alle imprese una risposta al loro fabbisogno di figure specializzate da inserire nei processi aziendali.

Al termine del corso, previo superamento dell'Esame di Stato, si consegue il "**Diploma di Tecnico Superiore**" con la certificazione delle competenze corrispondenti al V livello del Quadro europeo delle qualifiche – EQF. Per favorire la circolazione in ambito nazionale ed europeo, il titolo è corredato dall'EUROPASS. I diplomi sono rilasciati dall'istituzione scolastica ente di riferimento dell'ITS sulla base di un modello nazionale, a seguito di verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che hanno frequentato almeno l'80% della durata complessiva del corso.

COMPOSIZIONE DELLA FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PER IL PIEMONTE

Istituto d'Istruzione Superiore Velso Mucci
Associazione C.I.O.F.S.-F.P. Piemonte
Associazione CNOS-FAP Regione Piemonte
Consorzio Agenform
Immaginazione e Lavoro Soc. Coop.

La Piazza Soc. Cooperativa
Università degli studi di Scienze Gastronomiche
Comune di Cuneo
Comune di Bra
Istituto d'Istruzione Superiore Virginio – Donadio

Tutti i corsi sono gratuiti per i partecipanti in quanto totalmente finanziati dal MIUR e dalla Regione Piemonte.



ITS
Agroalimentare
per il Piemonte

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Produzione e Trasformazione ORTOFRUTTICOLA

Sede operativa: il corso si svolge presso il la sede CNOS-FAP Centro di Bra (CN)

Caratteristiche del corso

La figura del Tecnico di produzione e trasformazione ortofrutticola è il professionista del settore agroalimentare con competenze relative al ciclo completo di coltivazione, trasformazione e distribuzione dei prodotti ortofrutticoli, secondo i principi biologici e biodinamici di agro-biosostenibilità e l'ausilio delle moderne tecnologiche di *precision farming*. Il percorso formativo si riferisce alla produzione e trasformazione dei prodotti ortofrutticoli agro-artigianali e si articola in unità formative teorico-pratiche dedicate ad attività professionalizzanti e trasversali, volte, quest'ultime, ad accompagnare l'allievo/a nell'elaborazione di un proprio progetto professionale. I partecipanti avranno a disposizione un laboratorio di analisi sensoriale presso l'Università delle Scienze Gastronomiche (Pollenzo), di trasformazione agroalimentare e ortofrutticolo e un laboratorio di coltivazione in cassoni presso l'aula delle lezioni frontali.

Competenze professionali

Gli obiettivi formativi previsti dalle competenze tecniche si riferiscono alla capacità di:

- coltivare i prodotti ortofrutticoli nel rispetto della tutela dell'agrobiodiversità utilizzando le moderne tecniche di coltivazione (campo aperto, serra, idroponica);
- trasformare i prodotti vegetali del territorio (conservare e nettari di frutta e ortaggi, marmellate, gelatine e prodotti in salamoia, ecc.);
- promuovere e distribuire i prodotti per la diffusione del made in Italy. La figura professionale di riferimento per il percorso considerato è ritenuta in linea con gli obiettivi della strategia UE in materia di sviluppo sostenibile.

Sbocchi occupazionali

Il Tecnico superiore trova collocazione nelle PMI di trasformazione agroalimentare, oppure dando vita a nuove realtà imprenditoriali che si occupano del ciclo completo di coltivazione, trasformazione e distribuzione dei prodotti ortofrutticoli. In caso di esperienze o competenze specifiche già strutturate, è anche possibile ipotizzare di rivolgersi all'agroindustria, o alla gestione e al monitoraggio di processi complessi (igiene, qualità, analisi, certificazione).

Requisiti d'accesso

Selezione partecipanti con test d'ingresso scritto e valutazione orale con colloquio motivazionale. Requisito essenziale: il Diploma di Istruzione Secondaria Superiore. Sono valore aggiunto competenze di base tecniche, tecnologiche e di lingua inglese; conoscenze di base afferenti alle scienze integrate quali: biologia, chimica, fisica.

Durata e stage

Il corso ha durata biennale per un totale di 1800 ore di cui 600 ore di stage.

Certificazioni finali

Diploma di Tecnico superiore V livello EQF

Altre certificazioni

Sicurezza sul lavoro. Rischio medio settore Istruzione.

Preparazione all'esame di idoneità alla vendita dei funghi freschi spontanei.

Preparazione all'esame di patentino per i prodotti fitosanitari (Piano d'Azione Nazionale adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali con il dm del 22 gennaio 2014).

Riconoscimento del percorso formativo come sostitutivo del periodo di pratica professionale per l'iscrizione nell'albo professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati

CONTATTI CNOS-FAP Centro di Bra – Viale Rimembranze, 19 Bra (12042 CN)

Centralino: 0172/4171111 Email: sede_cn@its-agroalimentarepiemonte.it

Responsabile corso: **Oberti Laura** Email: laura.oberti@cnosfap.net



Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Produzione e Trasformazione ORTOFRUTTICOLA

PIANO DI STUDI

Primo anno:

Botanica, Agraria, Chimica agraria

Analisi

Produzioni agricole

Diritto agroalimentare

Inglese

Informatica

Sicurezza

Pari Opportunità

Geografia agronomica

Meccanica agricola

Tecniche di coltivazione

Tecniche di trasformazione

STAGE

Secondo anno:

Informatica

Politiche agroalimentari

Educazione sensoriale e Analisi sensoriale

Prodotti fitosanitari

Gestione aziendale e marketing

Agricoltura sostenibile

Produzioni agricole

Innovazioni tecnologiche

Qualità agroalimentare

Tecniche di coltivazione

Tecniche di trasformazione

Project Work

STAGE



ITS
Agroalimentare
per il Piemonte

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali
- MASTRO BIRRAIO

Sede operativa: il corso si svolge presso la sede dell'agenzia formativa "Immaginazione e Lavoro" a Torino.

Caratteristiche del corso

La figura del Mastro Birraio conosce l'intero ciclo di vita del prodotto brassicolo e interviene in ogni sua fase, dall'ideazione della ricetta all'immissione sul mercato. Svolge attività legate alla conduzione di impianti e macchinari per la produzione della birra, segue il processo di fermentazione dei cereali, della preparazione dei mosti, della maturazione, della conservazione e del confezionamento delle birre. Lavora prevalentemente presso aziende agro-alimentari specializzate nella produzione di bevande derivanti dalla lavorazione dei cereali.

Dopo una parte iniziale dedicata agli insegnamenti base: chimica, microbiologia, botanica e agronomia, la struttura modulare consente un livello di approfondimento e specializzazione nella materia tale da riunire in un unico percorso gli step formativi necessari per inserirsi nel mercato da professionisti del settore.

Il corso ha

Competenze professionali

Proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo; gestire i processi di produzione e trasformazione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del Made in Italy; gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità; applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità; eseguire e/o interpretare analisi sulle produzioni e sui prodotti agro-alimentari; applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import ed export; applicare le integrazioni possibili fra piattaforme logistiche e strumenti di marketing; applicare le metodologie per le valutazioni dell'impatto ambientale e strategico.

Sbocchi occupazionali

Il Tecnico superiore opera presso stabilimenti di tipo industriale, in cui si relaziona con responsabili e operatori, ma soprattutto presso piccole realtà artigianali. Può trovare occupazione come lavoratore dipendente, ma spesso assume il ruolo di libero professionista, in virtù di un tessuto produttivo caratterizzato da piccole realtà (micro birrifici) che non possono inserire in organico un esperto per ogni ambito specifico. Il tecnico specializzato, infine, non è soltanto un bravo tecnico, ma un professionista informato e consapevole anche degli aspetti normativi, di sicurezza e sostenibilità ambientale legati all'attività produttiva.

Requisiti d'accesso

La selezione dei partecipanti avviene con test d'ingresso scritto e valutazione orale con colloquio motivazionale. Il requisito minimo è il possesso di Diploma di Istruzione Secondaria Superiore. Hanno rilevanza una buona conoscenza base della lingua inglese e di informatica (Livello ECDL). Possibilità di riconoscimento crediti in ingresso.

Durata e stage Il corso ha durata biennale per un totale di 1800 ore di cui 600 ore di stage.

Certificazioni finali Diploma di Tecnico superiore V livello EQF

Certificazione generale e specifica

Sicurezza sul lavoro. Rischio medio settore Istruzione.

Certificazione di livello per la Lingua inglese – Cambridge English

Certificazione Manuale di autocontrollo HACCP.

Riconoscimento del percorso formativo come sostitutivo del periodo di pratica professionale per l'iscrizione nell'albo professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati

CONTATTI "Immaginazione e Lavoro" – Via J. Durandi 10 Torino

Centralino: 011 19709600 Email: sede_to@its-agroalimentarepiemonte.it

Responsabile corso: **Sarracco Norina** Email: sarracco@immaginazioneelavoro.it





ITS
Agroalimentare
per il Piemonte

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali
- MASTRO BIRRAIO

PIANO DI STUDI

Primo anno

Conoscenze tecniche di base del settore brassicolo

Tecnologie alimentari

La produzione

Analisi sensoriale e degustazione

Legislazione e normativa del settore brassicolo

Commercializzazione e distribuzione

Elementi di informatica

Orientamento

Lingua inglese

Pari opportunità

Sicurezza sul lavoro

Elementi per la sostenibilità ambientale

Secondo anno

Project work

Analisi sensoriale e degustazione 3

La produzione 3

Commercializzazione e distribuzione 3

Orientamento 3

Lingua inglese 3

Orientamento

Project work



ITS
Agroalimentare
per il Piemonte

**Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali
delle filiere CEREALICOLA e RISICOLA**

Sede del corso

La figura del Tecnico Superiore di produzione e trasformazione del riso e dei cereali opera in strutture di selezione, produzione e trasformazione delle filiere cerealicola e risicola, acquisendo competenze scientifico-tecnologiche innovative applicate, in modo specifico, alle due filiere (chimica, microbiologia, aspetti nutraceutici, trattamento fitosanitario e salubrità del prodotto).

Collabora alla progettazione di interventi relativi ai diversi processi, promuovendo l'innovazione nelle fasi di ricerca/selezione, coltivazione, produzione, trasformazione e conservazione, per rispondere efficacemente alle esigenze del mercato e assicurare il rispetto degli standard di qualità e sicurezza.

Opera nell'ambito della ricerca e dello sviluppo di processi e prodotti nell'ottica di un miglioramento produttivo e qualitativo con soluzioni sostenibili.

Competenze professionali

È figura competente in merito alle normative di riferimento, all'identificazione e interpretazione degli aspetti ambientali, alle certificazioni comunitarie e extra comunitarie e alle procedure nell'ambito della sicurezza sul lavoro specifica dei settori di riferimento.

Sbocchi occupazionali

Il Tecnico superiore opera con funzioni tecnico-operative in aziende agricole e di lavorazione/trasformazione agroalimentare (convenzionali, tipiche, integrate e biologiche), o Associazioni, Enti e Consorzi ad esse associati.

Requisiti d'accesso

La selezione dei partecipanti avviene con test d'ingresso scritto e valutazione orale con colloquio motivazionale. Il requisito minimo è il possesso di Diploma di Istruzione Secondaria Superiore. Rilevanza per competenze di base tecniche, tecnologiche e di lingua inglese.

Durata e stage

Il corso ha durata biennale per un totale di 1800 ore di cui 600 ore di stage.

Certificazioni finali

Diploma di Tecnico superiore V livello EQF.

Altre certificazioni

Certificati di abilitazione rispettivamente per l'acquisto ed utilizzo di tutti i prodotti fitosanitari per uso professionale nonché per la vendita e l'attività di consulenza nell'ambito della difesa a basso apporto di prodotti fitosanitari, come previsto dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN), approvato con DM 22 gennaio 2014, in applicazione della Direttiva 2009/128/CE e dell'art. 6 del D.lgs 150/20.

Riconoscimento del percorso formativo come sostitutivo del periodo di pratica professionale per l'iscrizione nell'albo professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati

CONTATTI C.I.O.F.S. – F.P. "Istituto Sacro Cuore" corso Italia 106 – Vercelli

Tel. 0161 213317 Email: sede_vc@its-agroalimentarepiemonte.it / segreteria@ciofs.net

Responsabile corso: **Roncarolo Daniela** Email: itsagro@ciofs.net



Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali
delle filiere CEREALICOLA e RISICOLA

PIANO DI STUDI

Primo anno

Elementi di diritto e economia
Accoglienza
Orientamento in ingresso
Pari opportunità
Sicurezza
Sostenibilità
Lingua Inglese
Scienza e tecnologia
Tecniche di produzione e processi di trasformazione
Filiera cerealicola e risicola 1
Tecniche di comunicazione
Orientamento in itinere
Preparazione e rielaborazione stage
Sicurezza delle filiere cerealicola e risicola
Produzioni eco-compatibili e sostenibili
Difesa delle colture cerealicole e risicole da parassiti animali e vegetali
Qualità delle filiere cerealicola e risicola
Innovazione tecnologica

Secondo anno

Organizzazione della logistica
Produzioni eco-compatibili e sostenibili
Qualità delle filiere cerealicola e risicola 3^
Orientamento in itinere 3^
Marketing 3^
Innovazione tecnologica 4^
Trasformazioni eco-compatibili e sostenibili
Sicurezza delle filiere cerealicole e risicole 4^
Normative nazionali e internazionali
Filiera cerealicola e risicola 4^
Preparazione e rielaborazione stage 4^
Normativa per l'utilizzo di Fitofarmaci
Orientamento in uscita
Project Work 4^



ITS
Agroalimentare
per il Piemonte

Contatti Fondazione ITS Agroalimentare per il Piemonte

Presidenza: Berta Fabrizio email: presidenza@its-agroalimentarepiemonte.it

Direzione: Burdese Franco email: direzione@its-agroalimentarepiemonte.it

Segreteria Direzione: Berardo Giorgia

Centralino (presso CNOS-FAP di Bra): 0172 / 4171111

Email: segreteriadirezione@its-agroalimentarepiemonte.it

Info generali: info@its-agroalimentarepiemonte.it

Web: <http://www.its-agroalimentarepiemonte.it/>