

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

OBBIETTIVI

- ❖ 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.

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

Sede operativa: il corso si svolge presso la sede Agenform Cuneo (CN)

Caratteristiche del corso

Il Tecnico di trasformazione ortofrutticola è il professionista del settore agroalimentare in possesso di competenze specifiche sulle filiere di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli agro-artigianali e agro-industriali dalla 2° fino alla 5° gamma. Il tecnico superiore opera in strutture di produzione e trasformazione della filiera ortofrutticola e acquisisce competenze tecnico scientifiche innovative: grazie alle sue competenze può intervenire in diverse fasi dei processi di produzione e trasformazione, promuovendo e incoraggiando l'adozione di elementi innovativi per rispondere con efficacia alle esigenze del mercato e alle richieste dei consumatori, assicurando il rispetto degli standard di qualità e sicurezza.

Il percorso formativo 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, un laboratorio di chimica e un laboratorio di trasformazione agroalimentare e ortofrutticola presso la sede dell'Università di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari di Cuneo.

Competenze professionali

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

- individuare e scegliere i prodotti ortofrutticoli nel rispetto della tutela dell'agrobiodiversità prediligendo tecniche di trasformazione innovative e sostenibili;
- trasformare i prodotti vegetali del territorio (conservare e nettari di frutta e ortaggi, marmellate, gelatine e prodotti in salamoia, ecc.) adottando le principali tecniche di trasformazione;
- 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 può trovare impiego nelle PMI di trasformazione agroalimentare ortofrutticola oppure dando vita a nuove realtà imprenditoriali che si occupano di trasformazione e distribuzione dei prodotti ortofrutticoli. Nel caso di esperienze o competenze specifiche già strutturate, è anche possibile rivolgersi all'agroindustria o ad aziende che operano nell'ambito della gestione e del monitoraggio di processi di controllo e certificazione dei prodotti ortofrutticoli.

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: microbiologia, 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 elevato e rischio medio settore Istruzione).

Certificazione per la lingua inglese B2.

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

CONTATTI Agenfor Cuneo – Piazza Torino, 3 Cuneo

Centralino: 0171. 696147 Email: sede_cuneo@its-agroalimentarepiemonte.it

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

PIANO DI STUDI

Primo anno

Orientamento
Pari Opportunità
Chimica e Microbiologia
Produzioni agricole
Sostenibilità ambientale e delle produzioni
Inglese
Informatica
Sicurezza
Igiene, H.A.C.C.P e controllo qualità
Geografia agronomica
Tecnologie alimentari
Impiantistica
Tecniche di trasformazione orticola e frutticola
Scienze dell'alimentazione e nutrizione
STAGE

Secondo anno

Informatica
Orientamento
Tecniche di trasformazione orticola e frutticola
Politiche agroalimentari
Analisi sensoriale
Elementi di economia e organizzazione aziendale
Etichettatura, certificazione e marchi di produzione
Comunicazione e marketing
Diritto e legislazione agroalimentare
Tecniche di trasformazione sostenibili
Project Work
STAGE

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.

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: tel:011/0371500 Email: sede_to@its-agroalimentarepiemonte.it

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

Approfondimenti didattici

Secondo anno

Analisi sensoriale e degustazione

La produzione

Commercializzazione e distribuzione

Orientamento

Lingua inglese

Approfondimenti didattici

Project work

STAGE

Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - GASTRONOMO

Sede operativa: il corso si svolge presso la sede CNOS-FAP Torino Valdocco

Caratteristiche del corso

La figura del Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali - Gastronomo possiede conoscenze dell'intero percorso produttivo degli alimenti, partendo dalle origini zootecniche ed agrarie e da solide conoscenze storico, geografiche e culturali del cibo e del consumo. Il Gastronomo è in grado di applicare le nozioni di nutrizione e dietologia nella fase di preparazione dei menù con consapevolezza degli aspetti economici, produttivi e di gestione del servizio e possiede competenze approfondite di comunicazione relativamente al consumo alimentare ed alle principali tecniche di marketing e promozione.

Competenze professionali

Gli obiettivi formativi collegati alle competenze tecniche si riferiscono alla capacità di:

- 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 agroalimentari
- 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 (VIA e VAS)

Sbocchi occupazionali

Il Tecnico superiore opera principalmente negli esercizi ristorativi: il gastronomo è una nuova figura di collegamento tra gli operatori di cucina e sala, nonché di supporto al cliente nell'erogazione di un servizio di qualità; nella GDO: è la figura professionale che si occupa della scelta dei prodotti dell'area "gastronomia" del punto vendita, può supportare il cliente nella fase di scelta ed acquisto dei prodotti nella ristorazione collettiva: può supportare le figure preposte nella fase di scelta delle materie prime e dei prodotti, con particolare attenzione agli elementi di qualità e territorio.

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. Gli studenti devono possedere competenze di base tecniche, tecnologiche e di lingua inglese e le conoscenze di base afferenti alle scienze integrate ovvero 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 D.lgs81/2008. Rischio medio settore Istruzione.

Certificazione di livello per la Lingua inglese – Cambridge English B2 (detto anche post intermedio), finalizzata al conseguimento del First Certificate in English (FCE)

Certificazione Manuale di autocontrollo HACCP.

CONTATTI CNOS-FAP Valdocco – Via Maria Ausiliatrice 36 (ingresso dal civico n° 32)– Torino
Tel. 011 5224302 E-mail: sede_to_valdocco@its-agroalimentarepiemonte.it

Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - GASTRONOMO

PIANO DI STUDI

Primo anno

Orientamento
Sicurezza
Lingua inglese
Prodotti vegetali
Prodotti animali
Storia e geografia gastronomica
Tecnologie alimentari
Alimentazione e nutrizione
Trasformazione degli alimenti
Cultura del vino
Analisi sensoriale
Marketing e comunicazione
Tecniche di conservazione
Tecniche di confezionamento
Tecniche di sala

Secondo anno

Pari opportunità
Sviluppo sostenibile
storia e geografia gastronomica
Alimentazione e nutrizione
Trasformazione degli alimenti
Beverage
Analisi sensoriale
Tecniche di esposizione
Economia gastronomica
Marketing e comunicazione
Orientamento
Storia e geografia gastronomica
Trasformazione degli alimenti
Tecniche di esposizione
Project work

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



segreteriadirezione@its-agroalimentarepiemonte.it

Informazioni generali e presentazione domande di candidatura



info@its-agroalimentarepiemonte.it



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