

1 febbraio
ITIS Mattei - Sondrio

ITS ACADEMY

GLI ISTITUTI TECNICI SUPERIORI



COSA SONO

Gli ITS Academy sono scuole d'eccellenza ad alta specializzazione tecnologica.

Si configurano come percorsi di **istruzione terziaria non universitaria**, cioè canali formativi post-diploma di scuola superiore e sono ispirati ai più avanzati **modelli europei di alternanza studio-lavoro** («Learning by doing»).

ITS è l'acronimo di
Istituto Tecnico Superiore



Gli istituti tecnici superiori rispondono alla **richiesta di competenze qualificate** e ad alto contenuto innovativo.

In particolare gli ITS mirano a formare i cosiddetti “tecnici intermedi”, ossia quell’insieme di **profili tecnico-specialistici** capaci di ricoprire ruoli di responsabilità in **ambito produttivo-tecnico** e che costituiscono l’ossatura del capitale umano necessario tanto all’**industria manifatturiera** che a quella dei **servizi**.



PER CHI

- Per chi desidera **conseguire una formazione pratica**
- Per chi vuole specializzarsi in un **ambito specifico**.
- Per chi predilige percorsi di studi **ad alta specializzazione e immediatamente spendibili nel mondo del lavoro**
- Per chi è disoccupato e vuole **riqualificare la propria carriera** professionale.
- Per chi è occupato ma vuole **intraprendere un percorso di crescita** professionale

Per iscriversi occorre aver ottenuto la **maturità**, oppure, aver conseguito un diploma quadriennale **leFP/FP + diploma IFTS**

CARATTERISTICHE DEI CORSI

- DURATA: **2 annualità** ciascuna di 1000 ore
- ORE DI TIROCINIO: **minimo 35%** del monte ore complessivo
- DOCENZA: **almeno il 50%** ore tenute da **docenti** provenienti dal **mondo del lavoro** o del mondo del lavoro (almeno 600 ore nel biennio)
- N° MINIMO DI ALLIEVI: **20** in possesso di un titolo di studi quinquennale
- TITOLO DI STUDIO: diploma di Tecnico Superiore di **V livello del Sistema EQF**
- Sistema di riconoscimento crediti ITS/Università

AREE TECNOLOGICHE



Area n. 1 – Energia

Area n. 2 – Mobilità Sostenibile e logistica

Area n. 3 – Chimica e nuove tecnologie della vita

Area n. 4 – Sistema Agroalimentare

Area n. 5 – Sistema Casa e ambiente costruito

Area n. 6 – Meccatronica

Area n. 7 – Sistema Moda

Area n. 8 – Servizi alle imprese e agli enti senza fini di lucro

Area n. 9 – Tecnologie per i beni e le attività artistiche e culturali e per il turismo

Area n.10 – Tecnologia dell'informazione, della comunicazione e dei dati.

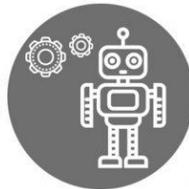
RISULTATI 2023

INDIRE
ISTITUTO
NAZIONALE
DOCUMENTAZIONE
INNOVAZIONE
RICERCA EDUCATIVA



93

**FONDAZIONI
ITS ACADEMY**



315

**PERCORSI
FORMATIVI**

ITS ACADEMY MONITORAGGIO 2023

25.670	DOMANDE DI ISCRIZIONE	DIPLOMATI	6.421
82,9	% PARTECIPANTI ALLE PROVE DI SELEZIONE	% DIPLOMATI SU ISCRITTI	77,6
85,7	% ISCRITTI SU AMMESSI ALLE PROVE	OCCUPATI	5.556
8.274	ISCRITTI	% OCCUPATI SU DIPLOMATI	86,5
18,9	% RITIRATI	OCCUPATI COERENTI	5.198
6.522	AMMESSI ALL'ESAME	% OCCUPATI COERENTI SU OCCUPATI	93,6

Fonte INDIRE Banca dati ITS Academy

TASSO DI OCCUPAZIONE DIPLOMATI 2023

**MOBILITÀ
SOSTENIBILE**



89,9%

**TECNOLOGIE
DELL'INFORMAZIONE
E DELLA COMUNICAZIONE**



87,1%

**NUOVE
TECNOLOGIE
DELLA VITA**



78,5%

**EFFICIENZA
ENERGETICA**



88,5%

**TECNOLOGIE INNOVATIVE
PER I BENI E LE ATTIVITÀ
CULTURALI -TURISMO**



86,4%

**SISTEMA
MECCANICA**



92,4%

**SISTEMA
MODA**



81,5%

**SISTEMA
CASA**



87,2%

**SISTEMA
AGRO-ALIMENTARE**



79,3%

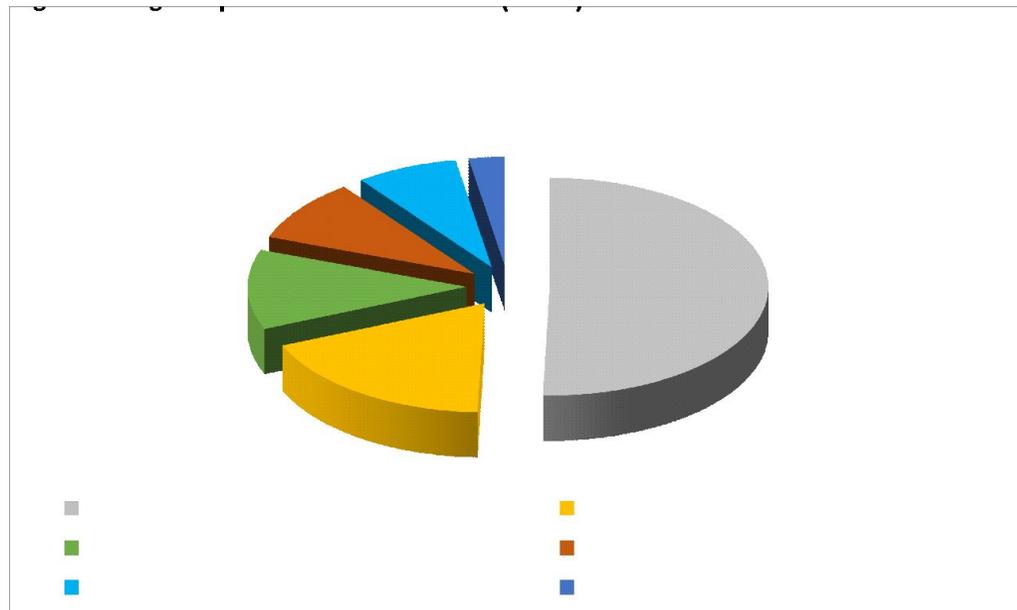
**SERVIZI
ALLE IMPRESE**



80,9%

Fonte: INDIRE, Banca dati nazionale ITS Academy. (2023)

FILIERA AGROALIMENTARE



(Dati ISTAT, 2021)

In senso stretto il settore agroalimentare comprende:

- Coltivazioni agricole
- produzione di prodotti animali, caccia, pesca e acquacoltura
- Industrie alimentari
- Industria delle bevande

Secondo i dati ISTAT i comparti manifatturieri dell'**industria alimentare** e dell'**industria delle bevande** rappresentano congiuntamente circa **l'8% delle realtà produttive** (manifatturiere) a **livello regionale lombardo**.

FILIERA AGROALIMENTARE

In Italia il settore agroalimentare conta **774 mila imprese attive** e occupa **1,5 milioni persone**

In Lombardia il settore agroalimentare conta oltre **48 mila imprese attive** e occupa **153 mila persone**

Nella provincia di LECCO rappresenta a livello regionale il **2,6 %** con un numero di imprese pari a 1265 (CCIAA 2023)

Nella provincia di SONDRIO rappresenta a livello regionale il **4,7 %** con un numero di imprese pari a 2283 (CCIAA 2023)



COMPARTI AGROALIMENTARI LOMBARDI



Vinicolo

Lattiero caseario

Delle lavorazioni carni e salumi

Ortofrutticolo

Cerealicolo

Conserviero (confetture, miele, sottaceti e sottoli)

Della distilleria (grappe)

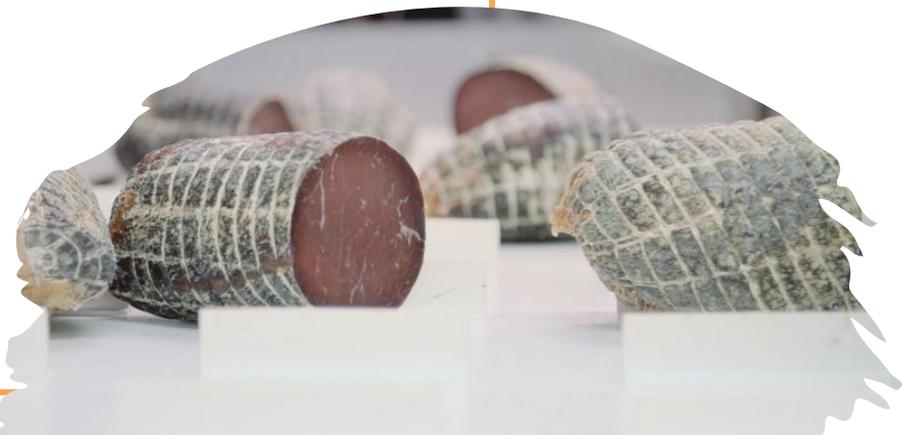
Dolciario

Dell'acqua minerale

Della torrefazione

Cioccolato

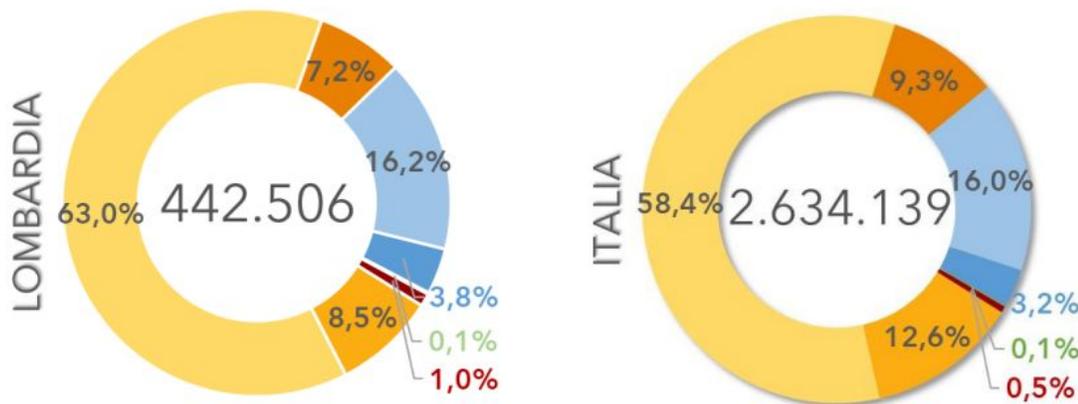
Degli integratori alimentari



FILIERA AGROALIMENTARE

Lo sguardo sulla filiera agroalimentare può essere allargato fino al settore della distribuzione, promozione e somministrazione di alimenti, in particolar modo della ristorazione, che complessivamente costituisce un ambito rilevante per il mercato del lavoro, ma anche dei consorzi. Gli **addetti del settore della ristorazione** in Lombardia sono circa 280 mila, pari al **18,1 % del totale nazionale**, i quali lavorano in **59.943 imprese**.

N° addetti della filiera turistica per settore. Lombardia, e Italia, IV trim. 2021



Addetti della filiera turistica per settore. Lombardia e Italia, IV trim. 2021

	LOMBARDIA	%	ITALIA
Alloggio	37.774	11,4%	330.652
Ristorazione	278.876	18,1%	1.538.729
Attività Ricreative	32.001	13,1%	244.404
Trasporto e Magazz.	71.617	17,0%	420.357
Viaggio e Noleggio	17.010	20,4%	83.336
Istruzione	628	19,3%	3.261
Altri servizi turistici	4.600	34,3%	13.400
Totale Imprese	442.506	16,8%	2.634.139

«Il sistema ITS è l'unico segmento dell'intero sistema educativo italiano in cui le imprese sono presenti sia nella fase di co-progettazione dei corsi, che nella stessa attività di indirizzo e di gestione dell'amministrazione. È questo l'elemento caratterizzante degli ITS rispetto a tutti gli altri percorsi di formazione. Perché gli ITS non esistono senza le imprese»

GIOVANNI BRUGNOLI

vicepresidente di Confindustria per il capitale umano



STORIA

La **Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare** è stata costituita il 13 dicembre 2017. Nasce per istituire i corsi Its in ambito agroalimentare e rispondere al fabbisogno di figure tecniche delle imprese del territorio.

Il presidente della fondazione è l'imprenditore Franco Moro (Presidente di Bresaole del Zoppo).

La nostra offerta formativa è iniziata con il corso *Tecnico Superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione* svolto nel biennio 2018-2020, riproposto anche in anni successivi, e si è ampliata nel 2021 con il corso *Tecnico superiore specializzato nelle marketing e nella commercializzazione delle produzioni agroalimentari del territorio. enogastronomiche sostenibili del territorio.*



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

I SOCI



Fondatori

Bresaola Del Zoppo
Icam

Il Sentiero Cooperativa Sociale
Latteria Sociale di Chiuro
Latteria Sociale Valtellina
Salumificio Mottolini
Società Agricola Melavi

Partecipanti

Manpower
Synergie Italia

Istituzioni scolastiche, formative ed universitarie

ITAS G. Piazzi Sondrio
PFP Valtellina

Università degli studi di Milano (Dip. di Scienze degli 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 Agenzia Provinciale Attività Formative

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

I SOCI



Enti Locali

Provincia di Sondrio
Comune di Morbegno
Comune di Albosaggia

Altri enti

Confindustria Lecco e Sondrio
Camera di Commercio di Sondrio
Confcooperative dell'Adda
Distretto Agroalimentare di qualità della Valtellina
Fondazione Gruppo Credito Valtellinese
Federazione Provinciale Coldiretti Sondrio
Collegio Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Sondrio

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

AZIENDE PARTNER

Alcune delle aziende che hanno aderito al progetto:

Paganoni Distribuzione Alimentare

MA! Officina Gastronomica

Salumificio Panzeri

Mulino Filippini

Emmi Dessert Italia

Invitti Grappa

Vibar Nord

Special Coffee

La Florida Srl

Prevostini

Apas

Vis

Alpes

Crotasc

Galbusera

Emilio Mauri

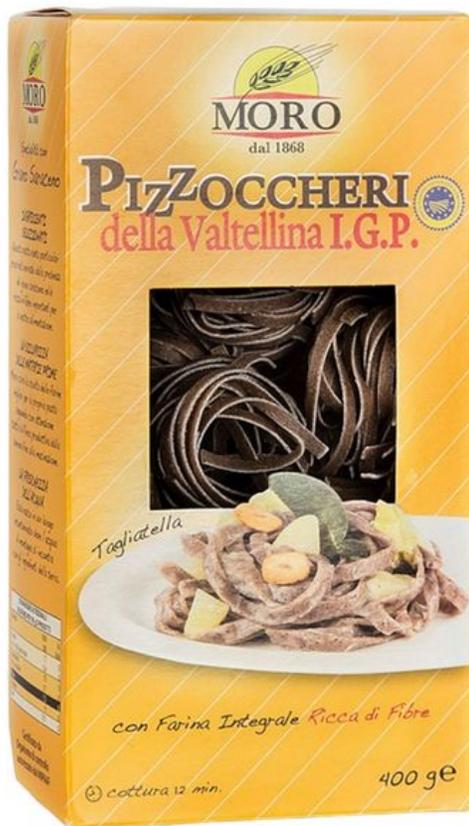
Pastificio di Chiavenna

Coam Industria Alimentare

Casa Vinicola Pietro Nera

Rigamonti Salumificio

Fattorie scaldasole



I CORSI 2024



- TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NELL'INNOVAZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE, CONTROLLO QUALITÀ E NELLA GESTIONE DELLA PRODUZIONE

A SONDRIO

- TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NELLE PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE SOSTENIBILI DEL TERRITORIO

A LECCO

- GASTRONOMIA CREATIVA CON PARTICOLARE SPECIALIZZAZIONE SUL PRODOTTO LATTIERO CASEARIO DAL PUNTO DI VISTA TECNICO, ENOGASTRONOMICO E DI PROMOZIONE – MAÎTRE FROMAGER

A SAN PELLEGRINO TERME (BG)

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

TECNICO CONTROLLO QUALITÀ

FIGURA PROFESSIONALE: Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali

DENOMINAZIONE SPECIFICA: **Tecnico superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, controllo qualità e gestione della produzione**

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

TECNICO CONTROLLO QUALITÀ

FIGURA PROFESSIONALE TECNICO SUPERIORE

Opera nelle filiere di produzione dei comparti agrario e di trasformazione agro-industriale.

Collabora alla **progettazione di interventi di miglioramento nell'ambito delle produzioni e trasformazioni** agro-alimentari **nel rispetto degli standard di qualità, di sicurezza e conformità** secondo le normative italiane, comunitarie e internazionali.

Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo sia delle macchine, sia dei sistemi tecnologici.

Coadiuvava nell'analisi delle produzioni e dei prodotti.

Promuove l'innovazione di processo e di prodotto per renderli più sostenibili.

Nelle diverse fasi di lavoro **collabora con la struttura amministrativa nell'organizzazione delle risorse umane e nella gestione del materiale.**



TECNICO CONTROLLO QUALITÀ

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 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**



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

TECNICO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE

FIGURA PROFESSIONALE: Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agroindustriali

DENOMINAZIONE SPECIFICA: **Tecnico superiore specializzato nelle produzioni enogastronomiche sostenibili del territorio**

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

TECNICO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE

FIGURA PROFESSIONALE TECNICO SUPERIORE

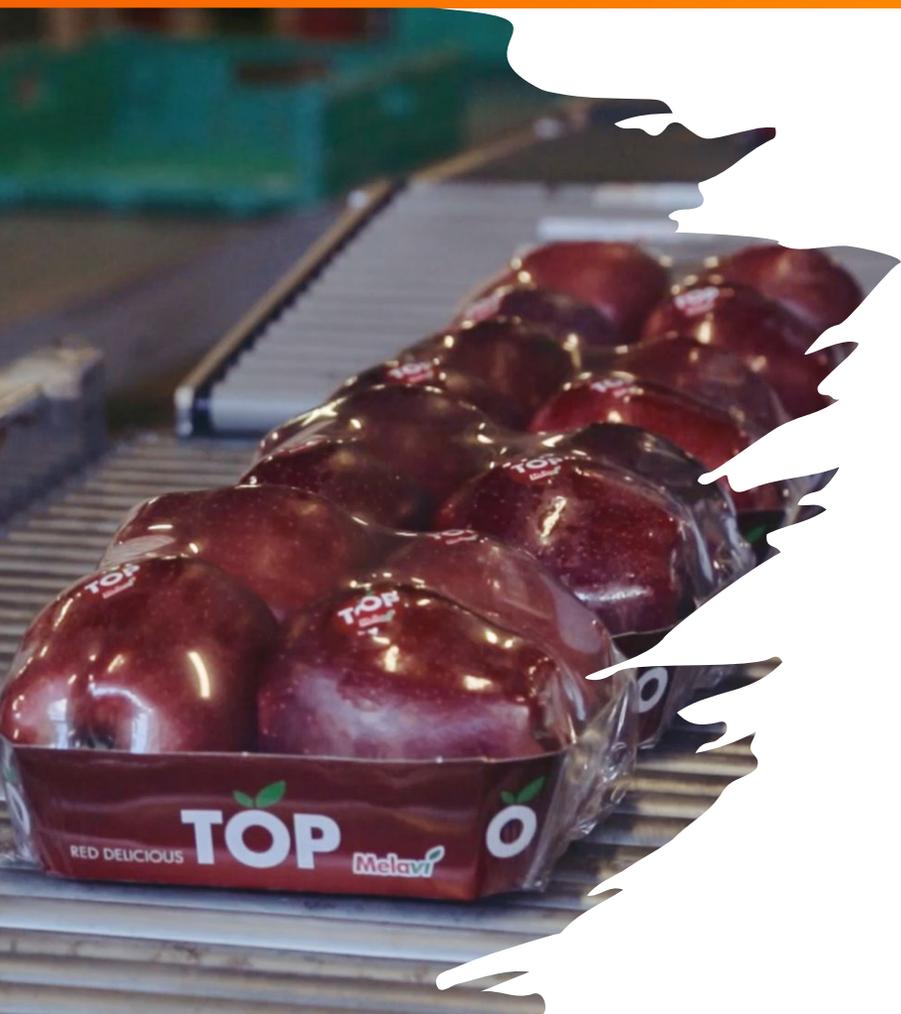
Opera nelle **filiera di produzione** dei comparti di trasformazione agro-industriale e della somministrazione di alimenti nonché nei **settori legati alla promozione turistica** dei prodotti enogastronomici

Valorizza e sa comunicare le **peculiarità delle produzioni enogastronomiche** con particolare riguardo al territorio lombardo, anche **su temi legati alla sostenibilità**.

Grazie alle competenze tecnico specialistiche **fa da mediazione tra la produzione e la vendita** (somministrazione, distribuzione, settore turistico).

È **capace di proporre ai clienti**, informati e molto selettivi, **percorsi di acquisto** consapevoli, sostenibili, eticamente coscienti e di trasferire alle imprese di trasformazione agroalimentare le esigenze dei clienti finali dando puntuali indicazioni sulle innovazioni da introdurre nell'ambito del processo produttivo.

TECNICO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE



OBIETTIVI FORMATIVI

- 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**

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

MAÎTRE FROMAGER

FIGURA PROFESSIONALE: Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agroindustriali

DENOMINAZIONE SPECIFICA: Gastronomia creativa con particolare specializzazione sul prodotto lattiero caseario dal punto di vista tecnico, enogastronomico e di promozione – Maître Fromager



Corso promosso in cooperazione con l'Istituto Superiore di San Pellegrino

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

MAÎTRE FROMAGER

FIGURA PROFESSIONALE TECNICO SUPERIORE

Trasferisce alle imprese di trasformazione agroalimentare le esigenze dei clienti finali dando puntuali **indicazioni tecniche sulle innovazioni laboratoriali 4.0** da introdurre nell'ambito del processo produttivo.

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.

Ha competenze sulle **peculiarità delle produzioni enogastronomiche** con particolare riguardo alle cheese valleys sui temi della **sostenibilità dei prodotti lattiero-caseari**.

MAÎTRE FROMAGER



OBIETTIVI FORMATIVI

- conoscere le produzioni enogastronomiche con particolare riguardo alle **cheese valleys** e ai temi della sostenibilità dei prodotti lattiero-caseari, sapendo valorizzare il loro legame al territorio nonché gli aspetti **storico/culturali**.
- 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**

SEDI

SEDI DEL CORSO

TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NELL'INNOVAZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE,
CONTROLLO QUALITÀ E NELLA GESTIONE DELLA PRODUZIONE

Presso Camera di Commercio di Sondrio, via Giuseppe Piazzi, 23, SONDRIO

TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NELLE PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE
SOSTENIBILI DEL TERRITORIO

Presso Confindustria Academy, via Parini, 31 – LECCO

GASTRONOMIA CREATIVA CON PARTICOLARE SPECIALIZZAZIONE SUL PRODOTTO LATTIERO
CASEARIO DAL PUNTO DI VISTA TECNICO, ENOGASTRONOMICO E DI PROMOZIONE –
MAÎTRE FROMAGER

Presso IS San Pellegrino Terme, Viale della Vittoria, 6 – San Pellegrino Terme (BG)

INFORMAZIONI UTILI

COSTI E AGEVOLAZIONI

Non ci sono costi di iscrizioni.

Sono previste agevolazione sotto forma di borse di studio in base al reddito e al merito, anche per sostenere gli studenti fuori sede.

LEZIONI

5 giorni alla settimana (lezioni teoriche, ore di laboratorio, visite aziendali).

TIROCINIO

904 ore di tirocinio, circa **45% delle ore totali**, con possibilità di svolgerlo all'estero.



ESAMI

SELEZIONI

Corso a numero chiuso, massimo 25 iscritti per corso

Per iscriversi bisogna superare un **test scritto sulle materie tecniche di base** e sostenere un **colloquio motivazionale**.

ESAMI

Esami a fine modulo

ESAME FINALE

Consiste in tre prove (due scritte ed una orale) valutate da una commissione presieduta da un docente universitario nominato dal MIM.

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO



Per i docenti

- VISITA IN AZIENDA AGROALIMENTARE
(presso Bresaole del Zoppo a Buglio in Monte – SO | **9.02.24**)

Per gli studenti

- LEZIONI APERTE IN ITS
- VISITA IN AZIENDA AGROALIMENTARE
- OPEN DAY

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

ISCRIZIONI

SESSIONI DI SELEZIONE

16 maggio 2024

18 luglio 2024

3 settembre 2024

INIZIO CORSI

Metà Settembre 2024



CONTATTI

SITO INTERNET

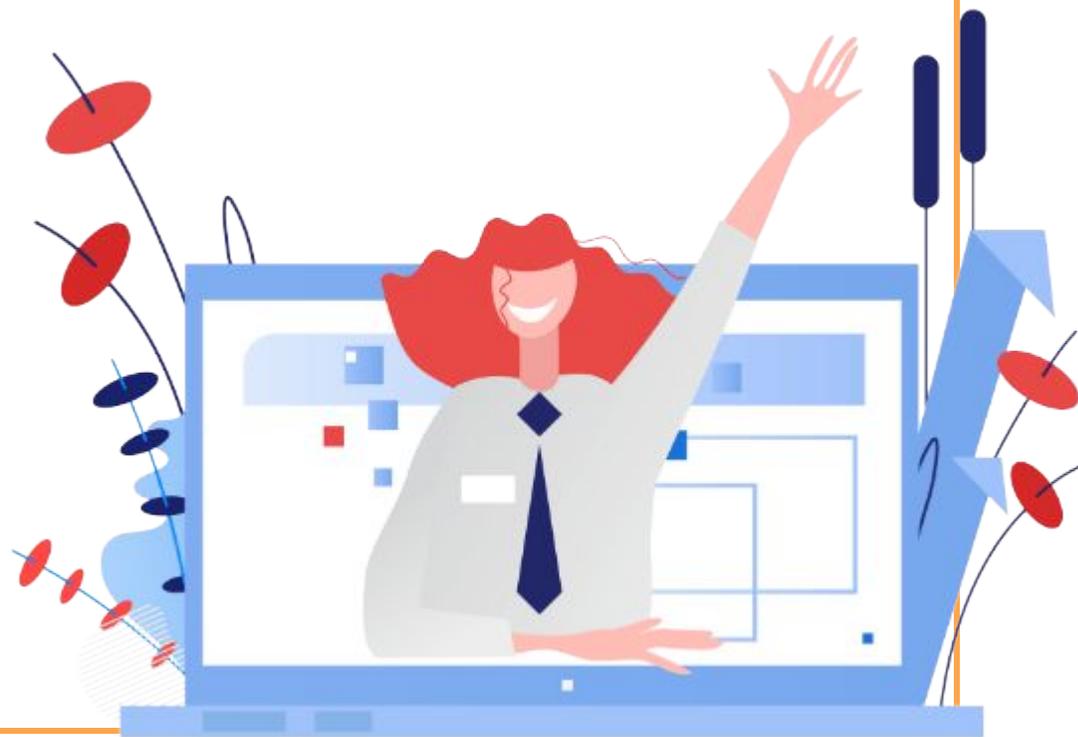
www.fondazioneagroalimentareits.it

E-MAIL

flavia.rocca@fondazioneagroalimentareits.it

TELEFONO

342 845 1237



«Le società più prospere sono quelle che preparano meglio i loro giovani a gestire i cambiamenti. Oggi abbiamo davanti una trasformazione epocale. Le due transizioni – quella digitale e quella ambientale – richiedono un'ampia e ambiziosa programmazione, che deve coinvolgere anche il nostro sistema educativo»

Mario Draghi



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**