



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



Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'innovazione del Sistema Agroalimentare

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

•Bresaole Del Zoppo •ICAM •Il Sentiero Cooperativa Sociale •Latteria Sociale di Chiuro •Latteria Sociale Valtellina •Manpower •Salumificio Mottolini •Società Agricola Melavi

ISTITUZIONI SCOLASTICHE, FORMATIVE e UNIVERSITARIE

•ITAS G. Piazzai 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. Focchi 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



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it



I Corsi ITS Academy 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 Academy** 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 Academy** fanno registrare in Italia un tasso di occupazione superiore all'90%.



Corso ITS

Tecnico superiore enogastronomico specializzato nelle filiere lattiero casearie, vitivinicole e distributive

Durata

Due annualità di 1.000 ore ciascuna.

Tirocinio

904 ore di tirocinio

Docenti

Per almeno il 60% delle ore sono provenienti dal mondo del lavoro

Sede corso

IS San Pellegrino Terme, Viale della Vittoria, 6 – SAN PELLEGRINO TERME (BG)



PROGETTO FORMATIVO

OBIETTIVO GENERALE

Il corso metterà al centro le risorse d'eccellenza del territorio, valorizzandone la radicata vocazione legata al settore lattiero-caseario, sia artigianale sia industriale, e più in generale al settore agroalimentare.

Il Tecnico Superiore acquisirà le competenze che consentiranno di:

- Trasferire 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.
- Operare all'interno di aziende di trasformazione agroalimentare multifunzionali, che offrono anche servizi di vendita diretta e di somministrazione per promuovere un consumo di qualità e di basso impatto.
- Conoscere approfonditamente le peculiarità delle produzioni enogastronomiche con particolare riguardo alle cheese valleys e ai temi della sostenibilità dei prodotti lattiero-caseari.

PIANO di STUDIO

AREA TECNICO PROFESSIONALE

- Valorizzazione e specificità dei prodotti del territorio orobico: DOP, IGP, PAT, Presidi Slow Food
- Filiere del latte e del vino
- Comunicazione e Customer care
- Supply Chain e Food Tech 4.0
- Sostenibilità delle produzioni e delle preparazioni alimentari
- Etichettatura e sicurezza alimentare
- Gestione integrata e innovativa dei processi di produzione: dalla malga, al ristorante fino alla GDO
- Analisi sensoriale: dai fieni al formaggio, fino al vino
- Gastronomia creativa ed innovativa

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del percorso il Tecnico Superiore avrà acquisito le competenze specialistiche che gli permetteranno di:

- 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