



ITS ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

AGRORISORSE



CERCHI UN FUTURO NEL
SETTORE AGROALIMENTARE?

ISCRIVITI AL NUOVO
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGRORISORSE

FONDAZIONE ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY
LA FILIERA AGROALIMENTARE: RISORSA PER LO SVILUPPO DELLA LOMBARDIA
Tel. 0371.4662/641/640 – mail: its@agrorisorse.it - www.agrorisorse.it



Carissima/o Studente,

abbiamo il piacere di sottoporre alla tua attenzione la Guida dei corsi della FONDAZIONE ITS ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - LA FILIERA AGROALIMENTARE: RISORSA PER LO SVILUPPO DELLA LOMBARDIA.

Si tratta di un documento che ha lo scopo di consentire un facile approccio all'offerta formativa che verrà avviata nell'autunno 2017 e di permettere a tutti gli studenti di accedere con facilità alle informazioni riguardanti la Fondazione e la descrizione dei percorsi di studio.

L'iscrizione ai corsi della FONDAZIONE ITS AGRORISORSE grazie alle convenzioni stipulate con le imprese, con le associazioni di categoria e con gli enti pubblici ti permetterà di poter partecipare a stage aziendali al fine di favorire l'accesso al mondo del lavoro

L'alta qualifica dei docenti delle varie discipline contenute nei rispettivi piani di studio, la dotazione strumentale dei nostri laboratori e la disponibilità degli operatori esterni (imprenditori, manager, professionisti ed altri) ad apportare un importante contributo per una migliore riuscita dell'offerta formativa, ti permetterà un più efficace apprendimento delle tematiche contenute nelle varie discipline.

Tutto questo ti consentirà di acquisire quelle competenze necessarie per partecipare con successo al mercato del lavoro.

Se vuoi avere ulteriori informazioni in merito contattaci ai seguenti indirizzi:

Tel. 0371.4662/641/640

mail: its@agrorisorse.it

sito: www.agrorisorse.it

Fondazione ITS Agrorisorse



COS'È UN ITS

PERCORSI DI ALTA FORMAZIONE

Gli Istituti Tecnici Superiori sono una novità per il sistema scolastico italiano: si tratta di istituti che promuovono percorsi alternativi alla formazione universitaria, percorsi di alta formazione specializzati in settori tecnologici d'avanguardia e fortemente orientati all'inserimento nel mondo del lavoro.



UN INCONTRO TRA DUE MONDI: ISTITUZIONI SCOLASTICHE E AZIENDE

Gli ITS nascono dal dialogo tra mondo della scuola e mondo dell'impresa. Le imprese sono coinvolte direttamente nella programmazione dei profili professionali, dei percorsi e dei tirocini formativi. Alla fine del percorso ITS avrai le carte in regola per entrare subito nel mondo del lavoro.

LA FONDAZIONE GARANZIA DI SERIETÀ E CONTINUITÀ

I percorsi ITS sono organizzati da Fondazioni riconosciute dal Ministero dell'Istruzione e sostenute dal Fondo Sociale Europeo e da Regione Lombardia. Sono caratterizzati dalla capacità di far rete per generare maggiori opportunità di inserimento nel mondo del lavoro. A livello strutturale prevedono la partecipazione di:



- Istituti Scolastici
- Enti di formazione
- Centri di ricerca
- Imprese ed associazioni di imprese
- Agenzie per il lavoro
- Enti pubblici territoriali

LA SEDE

La sede è a Lodi, all'interno del PTP Science Park, un parco scientifico e tecnologico che opera da oltre 10 anni nel settore della ricerca in campo agroalimentare e che supporta la nascita di nuove realtà imprenditoriali attraverso il suo incubatore e acceleratore di impresa.



PARTNER E AZIENDE

- ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE TOSI
- ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STANGA
- FONDAZIONE ENAIP LOMBARDIA
- CE.SVI.P. LOMBARDIA – SOC. COOP.
- IAL – INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO LOMBARDIA SRL IMPRESA SOCIALE
- GALDUS SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE
- IRECOOP LOMBARDIA SOC. COOP.
- INALCA SPA
- CONSORZIO ITALBIOTEC
- FONDAZIONE PARCO TECNOLOGICO PADANO
- PROVINCIA LODI
- FERRARONI SPA
- LEGA REGIONALE COOPERATIVE E MUTUE DELLA LOMBARDIA
- TORREVILLA VITICOLTORI ASSOCIATI SCA E R.L.
- UNIONE REGIONALI PANIFICATORI PASTICCERI E AFFINI DELLA LOMBARDIA
- CONFCOOPERATIVE UNIONE REGIONALE DELLA LOMBARDIA
- CONFAGRICOLTURA LOMBARDIA
- CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI
- CONFARTIGIANATO LOMBARDIA

Oltre ai **Soci Fondatori** ed ai **Soci Partecipanti** che svolgono una funzione prioritaria all'interno della Fondazione, altre aziende collaborano con la fondazione ITS Agrorisorse, fornendo personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accogliendo i ragazzi del primo e secondo anno in stage e ospitandoli in visita aziendale. Eccone alcune:



La Toza



l'innesto





INDICE OFFERTA FORMATIVA

ANNO ACCADEMICO 2017/2018

OFFERTA FORMATIVA ITS

PAG. 06

TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE,
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA

OFFERTA FORMATIVA IFTS

PAG. 08

TECNICO DELLA REALIZZAZIONE E DELLA TRASFORMAZIONE ARTIGIANALE E
INNOVATIVA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI MADE IN ITALY

MODULI DI PREISCRIZIONE

PAG. 10

IL CORSO **TTS** IN BREVE

IL PERCORSO FORMATIVO

Corso biennale in **TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE, GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA.**

DURATA E SEDE DEL CORSO

PRIMA ANNUALITA': 540 ore di lezione teorica e pratica + 360 ore di stage

SECONDA ANNUALITA': 540 ore di lezione teorica e pratica + 360 ore di stage

Le lezioni si terranno principalmente presso Parco Tecnologico Padano, Via Einstein, Loc. Cascina Codazza, 26900 Lodi e nelle aziende partner.

Alla fine di ogni anno scolastico sono previsti stage.

IL NUMERO COMPLESSIVO DI PARTECIPANTI Max 25 Studenti.

REQUISITI D'ACCESSO Diploma di istruzione secondaria superiore.

CERTIFICAZIONE FINALE Alla fine del percorso e del superamento della prove il titolo riconosciuto sarà Diploma di Tecnico Superiore (V livello EQF, Quadro Europeo delle Qualificazioni, valido a livello Nazionale ed Europeo) in: **TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI.**

In relazione alla frequenza rispetto ai vari moduli verranno inoltre riconosciute altre certificazioni di competenze facenti riferimento al Quadro Regionale degli Standard Professionali, alla normativa sulla Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro, alla norme sull'HACCP.

Il nostro tecnico superiore è in grado di:

- Implementare il benessere animale in allevamento
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene
- Gestire i cicli di lavorazione
- Effettuare la lavorazione e trasformazione del latte
- Gestire le procedure di controllo delle macchine e dei sistemi tecnologici;
- Coadiuvare nell'analisi delle produzioni e dei prodotti
- Promuovere l'innovazione di processo e di prodotto

DESCRIZIONE DEI MODULI FORMATIVI

L'attività si divide in moduli organizzati sulla base di macroaree di competenza

N	MODULO / UNITÀ FORMATIVA	ORE TOTALI
COMPETENZE GENERALI DI BASE		
1	English for food science	80
2	Informatica e promozione dei prodotti attraverso web e social	24
3	Organizzazione aziendale, processi produttivi e project management	24
4	Comunicazione, teamworking e problem solving	24
5	Chimica e merceologia degli alimenti	60
6	Elementi di economia aziendale	24
7	Normativa italiana, comunitaria e internazionale del settore agroalimentare e focus sulla legislazione casearia, dop, stg, igr	24
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI		
8	Cultura del made in italy, marketing, valorizzazione e internazionalizzazione dei prodotti agroalimentari	48
9	Microbiologia e igiene degli alimenti	36
10	Elementi di nutrizione umana	32
11	Sostenibilità e impatto ambientale	24
12	Chimica analitica, metodi di analisi ed elaborazione dei risultati	48
13	Macchine e impianti per l'industria alimentare e lattiero casearia	64
14	Gestione delle imprese agroalimentari e mercati di riferimento	64
15	Sistema qualità e HACCP	24
16	Tecnologie alimentari per il trattamento e la lavorazione di latte e latticini	100
17	Logistica del settore lattiero - caseario	24
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI SPECIFICHE		
18	La filiera lattiero-casearia: evoluzione e prospettive	24
19	Elementi di zootecnia e benessere animale per la filiera lattiero casearia	80
20	Laboratorio di caseificazione 1: tecnologia generale casearia	40
21	Laboratorio di caseificazione 2: trasformazioni e produzioni casearie	140
22	Laboratorio di gelateria	40
23	Sicurezza sul lavoro	16
24	Accoglienza, preparazione allo stage/esame e accompagnamento al lavoro	16
TOTALE ORE FORMAZIONE		1080

IL CORSO **TFTS** IN BREVE

IL PERCORSO FORMATIVO

Corso della durata di un anno in **TECNICO DELLA REALIZZAZIONE E DELLA TRASFORMAZIONE ARTIGIANALE E INNOVATIVA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI MADE IN ITALY.**

DURATA E SEDE DEL CORSO

1000 ore: 500 ore di lezione teorica e pratica + 500 ore stage.

Le lezioni si terranno principalmente presso Parco Tecnologico Padano, Via Einstein, Loc. Cascina Codazza, 26900 Lodi e nelle aziende partner.

IL NUMERO COMPLESSIVO DI PARTECIPANTI Max 25 Studenti.

REQUISITI D'ACCESSO Diploma di istruzione secondaria superiore.

CERTIFICAZIONE FINALE Alla fine del percorso e del superamento della prove il titolo riconosciuto sarà conseguimento di un certificato di “specializzazione tecnica superiore” (IV livello del EQF., Quadro Europeo delle Qualificazioni, valido a livello Nazionale ed Europeo) in: **TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA**

In relazione alla frequenza rispetto ai vari moduli verranno inoltre riconosciute altre certificazioni di competenze facenti riferimento al Quadro Regionale degli Standard Professionali, alla normativa sulla Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro, alla norme sull'HACCP.

Il nostro tecnico superiore è in grado di:

- Progettare e realizzare menù con tipicità del territorio
- Effettuare la preparazione di prodotti freschi di gastronomia
- Effettuare la preparazione e la somministrazione degli alimenti operando in sicurezza, igiene e garantendo la sicurezza del cliente
- Predisporre il piano marketing e le leve di brand mix
- Realizzare prodotti caseari freschi e stagionati
- Realizzazione di prodotti di gelateria

DESCRIZIONE DEI MODULI FORMATIVI

Di seguito forniamo un'illustrazione schematica del **percorso modulare** (titoli dei moduli, durata, metodologia)

N	MODULO / UNITÀ FORMATIVA	ORE TOTALI
1	Prodotti tipici, tradizioni e cultura enogastronomica del territorio	24
2	Normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche	18
3	Tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti tipici del territorio	54
4	Tecniche di progettazione e predisposizione di menù che valorizzano i prodotti tipici del territorio e pratiche di cucina	54
5	Valorizzare innovando: nuove tecniche, antichi sapori	40
6	Cultura del cibo e innovazione	24
7	Laboratorio di gelateria	36
8	Laboratorio di caseificazione	36
9	Laboratorio di enologia e degustazione vini	26
10	HACCP e Controllo Qualità nei processi di trasformazione e produzione agroalimentare	18
11	La sicurezza sui luoghi di lavoro nel settore agroalimentare	16
12	Teamworking e comunicazione efficace	16
13	Lingua inglese per il settore agroalimentare	40
14	Elementi di matematica applicata	16
15	Business Plan e strumenti per la creazione d'impresa	30
16	Elementi di marketing per il settore agroalimentare 4.0	20
17	E-Commerce e Webmarketing per il Made in Italy	20
18	Accoglienza, preparazione allo stage e tecniche di ricerca attiva di lavoro	12
19	Stage applicativo	500
	Totali	1000

ALTRE INFORMAZIONI UTILI



LUNEDÌ 25 SETTEMBRE 2017

PRESSO

Parco Tecnologico Padano,
Via Einstein, Loc. Cascina Codazza, 26900 Lodi

Ore 10 presentazione del corso **ITS**

Corso biennale in TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE, GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA.

Ore 12 presentazione del corso **IFTS**

TECNICO DELLA REALIZZAZIONE E DELLA TRASFORMAZIONE ARTIGIANALE E INNOVATIVA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI MADE IN ITALY.

N.B.: per motivi organizzativi si avvisano gli studenti interessati a partecipare alla presentazione del corso a manifestare il proprio interesse inviando una mail a its@agrorisorse.it.

L'invio della mail non costituisce nessun vincolo nei confronti della Fondazione

LUNEDÌ 02 OTTOBRE 2017

PRESSO

Parco Tecnologico Padano
Via Einstein, Loc. Cascina Codazza, 26900 Lodi

Ore 10 selezione dei candidati per il corso **ITS**

Corso biennale in TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE, GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA.

Ore 12 selezione dei candidati per il corso **IFTS**

TECNICO DELLA REALIZZAZIONE E DELLA TRASFORMAZIONE ARTIGIANALE E INNOVATIVA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI MADE IN ITALY.



DIAMO FORMA AL TUO FUTURO

FONDAZIONE ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY

LA FILIERA AGROALIMENTARE: RISORSA PER LO SVILUPPO DELLA LOMBARDIA

Tel. 0371.4662/641/640 – mail: its@agrorisorse.it - www.agrorisorse.it