



## Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare "Albatros"

### CHI SIAMO

La **Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare "ALBATROS"** è un Istituto Tecnico Superiore di alta formazione tecnica presente a Messina, opera nell'area tecnologica: Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito specifico: Sistema agro-alimentare. Oltre alla finalità di fornire alle aziende **tecnici altamente qualificati**, si propone di promuovere e diffondere la cultura dell'innovazione sostenendo il trasferimento tecnologico dal mondo dell'alta formazione a quello del lavoro, nella logica della **Smart Specialization**. Prepara Tecnici Superiori con competenze tecnico specifiche e capacità di innovazione nell'ambito peculiare delle **filieri Agroalimentari tipiche del Made in Italy**.

Per il biennio 2018/2020 si propone il corso ITS:

### AgriFood Made in Italy

**Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali**

#### IL PROFILO PROFESSIONALE

Il **Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali** è una rinnovata figura professionale di connessione tra il produttore e il consumatore.

- Opera nelle filiere di produzione del settore agrario e di trasformazione agro-industriale;
- Collabora alla progettazione di interventi nell'ambito delle produzioni e trasformazioni agro-alimentari nel rispetto degli standard di qualità, di sicurezza e conformità secondo le normative italiane, europee ed internazionali;
- Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo sia delle macchine sia dei sistemi tecnologici;
- Coadiuvata nell'analisi delle produzioni e dei prodotti;
- Promuove l'innovazione di processo e di prodotto;
- Propone soluzioni innovative per il marketing di prodotti "Made in Italy";
- Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio;
- Sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione d'accompagnamento merci.

#### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Una formazione completa e a largo spettro sia teorica sia applicativa consente, al termine del percorso, un immediato inserimento lavorativo nelle aziende del comparto agro-alimentare, consorzi, laboratori ed enti di ricerca pubblici e privati: in ambito marketing e internazionalizzazione, commerciale, vendite e acquisti sui mercati nazionali ed esteri, in ambito controllo qualità dei processi e dei prodotti della filiera.

Il Tecnico potrà operare in qualità di dipendente o come lavoratore autonomo, per conto di aziende singole ed associate, di laboratori di analisi, di consorzi per la valorizzazione e la tutela nonché di Enti di controllo e certificazione che operano nell'ambito della trasformazione e conservazione delle produzioni e dei prodotti agroalimentari di qualità. All'interno dell'azienda si interfaccia con la direzione, la produzione e il marketing collaborando per la valorizzazione del Made in Italy nei mercati locali e internazionali, ambiti che offrono opportunità per l'occupabilità.

#### DESTINATARI e REQUISITI di ACCESSO

n. 20 giovani ed adulti residenti o domiciliati in Sicilia occupati o disoccupati, in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria di secondo grado
- diploma professionale conseguito al termine dei percorsi quadriennali di istruzione e formazione professionale integrato da un percorso di istruzione e formazione tecnica superiore di durata annuale

Una buona conoscenza dell'informatica e della lingua inglese costituisce requisito preferenziale per l'ammissione al percorso ITS.

#### DURATA e METODOLOGIE DIDATTICHE

Percorso biennale: 4 Semestri - 2.000 ore, di cui 640 ore di stage formativo in aziende di settore.

Le lezioni prevedono insegnamenti teorico pratici di livello specialistico, integrate con:

- lavori di gruppo
- esercitazioni e simulazioni di casi
- training on the job
- cooperative learning
- Problem solving
- action learning
- coaching
- esperienze di laboratorio
- testimonianze e/o visite aziendali
- partecipazione a fiere ed eventi

### PIANO DIDATTICO FORMATIVO

- Business english - 120 ore
- Lingua Spagnola - 40 ore
- Informatica /ITC - 60 ore
- Sicurezza sui luoghi di lavoro - 40 ore
- Le filiere Agroalimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - 200 ore
- Creazione e gestione di impresa - 30 ore
- Economia del Sistema agroalimentare e analisi di mercato - 50 ore
- Mercati agroalimentari e Politiche comunitarie per l'agroalimentare - 40 ore
- Fondamenti di comunicazione e strumenti di marketing - 40 ore
- Marketing dei prodotti agroalimentari - 40 ore
- Marketing internazionale: il made in Italy - 30 ore
- E-commerce management e Web marketing - 30 ore
- Tecniche di comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving - 20 ore
- Project management dell'impresa agroalimentare - 20 ore
- Sistemi di gestione integrata: sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti agroalimentari - 50 ore
- Pari opportunità e parità di genere - 20 ore
- Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale - 20 ore
- Sviluppo sostenibile e impatto ambientale: Green /Blue Economy - 20 ore
- Orientamento e bilancio delle competenze - 20 ore
- Laboratorio: Le Filiere Agroalimentari Made in Italy: Tecniche e processi di produzione e trasformazione - 220 ore
- Halal e Kosher: il cibo tra culture e religioni - 40 ore
- Analisi Sensoriale - 40 ore
- Il prodotto agroalimentare: tra progetto, comunicazione e packaging - 50 ore
- Social Media e Comunicazione Digitale - 100 ore
- Simulazione di impresa (creazione e gestione) - 20 ore
- Stage formativo in aziende di settore - 640 ore

*Le attività didattiche saranno affidate a professionisti e tecnici provenienti dal mondo del lavoro, dell'università e della ricerca. Il piano di studi prevede Unità Formative a carattere tecnico-scientifico con una tutorship sia in aula sia in azienda che accompagnerà gli allievi durante il percorso, anche nel momento di ingresso nel mondo del lavoro.*

### CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del percorso, previo superamento di un esame finale, sarà rilasciato 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 diploma supplement**. Il diploma è stato inserito quale titolo abilitante alle seguenti classi di concorso per l'insegnamento nella scuola statale: laboratori di scienze e tecnologie agrarie (B-11); Esercitazioni agrarie (5/C). Consente inoltre l'accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento di Crediti Formativi Universitari.

#### SEDE DI SVOLGIMENTO

- Viale Giostra n. 2 - 98121 Messina (ME)

#### PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - C.I.R. DHX836

**Messina: Viale Giostra n. 2 - Tel. 090.9432770**

**e-mail: [its.albatros.me@gmail.com](mailto:its.albatros.me@gmail.com)**

Il bando selezione allievi, informazioni e/o comunicazioni sono disponibili sui siti web: [www.itsalbatros.me.it](http://www.itsalbatros.me.it) e [www.sicilia-fse.it](http://www.sicilia-fse.it), presso il Centro per l'Impiego (C.p.i.) competente per territorio.