

## 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 (conservenze 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** Agenform Cuneo – Piazza Torino, 3 Cuneo

Centralino: 0171. 696147 Email: [sede\\_cuneo@its-agroalimentarepiemonte.it](mailto:sede_cuneo@its-agroalimentarepiemonte.it)



**ITS**  
Agroalimentare  
per il Piemonte



**SISTEMA  
ITS**