

ITSA

istituto tecnico superiore

per l'eccellenza agro-alimentare toscana

costruisci il tuo futuro



GIOVANI SÌ



Regione Toscana



ITS **Scienze**

*L'ITS E.A.T. è una **scuola speciale di tecnologia di eccellenza**, istituita e riconosciuta dal **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**, nata dal partenariato tra imprese del settore agro-alimentare, istituzioni, scuole, università, agenzie formative e di ricerca nel territorio toscano e in stretta collaborazione con soggetti ed enti nel contesto italiano.*

*Investiamo nel settore agro-alimentare sul territorio toscano per la **formazione di tecnici altamente qualificati** favorendo il loro inserimento lavorativo, sia nel mercato locale, sia nel mercato nazionale ed internazionale, anche allo scopo di migliorare la competitività del sistema economico-produttivo.*

OBIETTIVI

- orientare i giovani alle professioni tecnico-scientifiche più richieste
- promuovere la cultura tecnica e scientifica
- affiancare le imprese nell'esigenze di innovazione scientifica, tecnologica ed organizzativa, concorrendo allo sviluppo economico del territorio
- assicurare l'offerta di tecnici coerente ai fabbisogni formativi e occupazionali del settore agro-alimentare
- realizzare attività di aggiornamento destinate a docenti e formatori di area tecnico-scientifica
- promuovere progetti di trasferimento tecnologico nelle piccole e medie imprese
- partecipare ad iniziative di interesse scientifico a livello nazionale ed internazionale.

I corsi sono cofinanziati dal POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione (approvato con DD n. 7938 del 30/05/2017 a valere sull'avviso di cui al DD 1978/2016 ss.mm.ii), rientrano nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

COSTRUISCI IL TUO FUTURO

FOOD IDENTITY MANAGEMENT

Gestione, Valorizzazione e Marketing delle Produzioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali

Il Tecnico superiore partendo da un'approfondita conoscenza delle filiere nel settore Agro-alimentare del territorio, mette in atto strategie e strumenti per la valorizzazione dei prodotti, abbinando alla conoscenza tecnica, una conoscenza della cultura e del contesto di riferimento, esegue studi di marketing, analisi di mercato finalizzati a rispondere alla domanda dei mercati emergenti, propone soluzioni innovative per il marketing di prodotti "Made in Italy", individua partner internazionali per la diffusione dei prodotti locali all'estero.

Sede di svolgimento: GROSSETO

Destinatari: 24 diplomati di scuola media superiore

(È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base)

PIANO STUDI

Ambito linguistico, comunicativo e relazionale (*Business english, Comunicazione, Dinamiche di gruppo, Problem solving, Orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro, Project management, Informatica*) - **Ambito scientifico e tecnologico** (*Statistica applicata, Informatica applicata al project management, Principi di nutrizione e alimentazione*) - **Ambito giuridico ed economico** (*Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare e agro-industriale, Tecniche di negoziazione, Fondamenti di diritto commerciale di impresa e del lavoro, Diritto agro-alimentare, Normativa per la salvaguardia e la protezione ambientale, Creazione e gestione del budget e pianificazione della produzione*) - **Ambito organizzativo e gestionale** (*Il lavoro in team e leadership, Sistema di gestione qualità sicurezza e ambiente, Processi produttivi per la programmazione della produzione e lean production,*

La Fondazione realizza corsi biennali post diploma finanziati per formare tecnici altamente specializzati con immediate prospettive occupazionali nel tessuto produttivo locale, anche nell'ambito della creazione di nuove attività imprenditoriali del settore agroalimentare.

IL NOSTRO TECNICO:

- *Sviluppa piani di marketing mirato, analisi dei mercati.*
- *Gestisce i contatti con distributori e partner esteri.*
 - *Gestisce negoziazioni e trattative commerciali.*
- *Gestisce le attività di promozione dei prodotti di filiera e del territorio.*
- *Cura la fidelizzazione della clientela.*
- *Sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione di accompagnamento merci.*

LAVORA IN:

- *Programmazione e gestione della commercializzazione dei prodotti.*
- *Gestione del controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera nel rispetto dell'identità del territorio.*
- *Valorizzazione dei prodotti e dei beni naturali in un'ottica di benessere e nutraceutica).*
- *Studi professionali per consulenze specifiche nell'ambito del marketing.*
- *Attività libero professionale nel settore agro-alimentare.*

Benessere organizzativo salute, sicurezza e qualità dell'ambiente lavorativo) - Ambito tecnico professionale (Tecnologie agrarie e agro-industriali, Sostenibilità e eco-compatibilità delle filiere agro-industriali: lca e nutraceutica, Comunicazione tecnica del prodotto, Tecniche e metodi per l'analisi dei mercati, Tecniche e strategie di vendita, Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, Logistica e supply chain management, Marketing e internazionalizzazione dei prodotti agro-alimentari, Metodi e strumenti per la ricerca di distributori e partner commerciali) - Ambito specialistico del profilo (Sicurezza alimentare e tracciabilità delle filiere - certificazione iso 22000 e iso 22005, Certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari, Design della confezione, Sistema agro-alimentare nazionale ed internazionale e le filiere del territorio, Web marketing ed e-commerce management)

I corsi sono cofinanziati dal POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione (approvato con DD n. 7938 del 30/05/2017 a valere sull'avviso di cui al DD 1978/2016 ss.mm.ii), rientrano nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

COSTRUISCI IL TUO FUTURO

FARMER 4.0

Innovazione delle Produzioni e Trasformazioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali Industriali

Il Tecnico superiore è in grado di gestire i processi produttivi biotecnologici degli alimenti e le problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni, esegue studi di progettazione e fattibilità e promuove l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie adottate per l'Agricoltura di Precisione. Interpreta e sa mettere in pratica le opportunità connesse alle nuove tecnologie dell'informazione, applicate al settore agroalimentare, conosce le più moderne applicazioni tecnologiche nel campo delle produzioni agrarie mediante esperienze in aziende leader del settore.

Sede di svolgimento: CORTONA (AR)

Destinatari: 24 diplomati di scuola media superiore

(È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base)

PIANO STUDI

Ambito linguistico, comunicativo e relazionale (*Business english, Comunicazione, Leadership e Problem solving, Orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro, Strumenti informatici per l'analisi e l'elaborazione dati, Project management*) - **Ambito scientifico e tecnologico** (*Cartografia e nuove tecnologie per la rappresentazione territoriale, Gestione delle risorse idriche in agricoltura, Agricoltura di precisione e geo-statistica*) - **Ambito giuridico ed economico** (*Diritto commerciale e del lavoro per l'impresa agricola, Diritto agro-alimentare, Responsabilità sociale e fondamentali di diritto penale, Fondamenti di diritto dell'ambiente e normative per la gestione dei rifiuti, Sistema di gestione qualità sicurezza e ambiente e benessere organizzativo, Sicurezza alimentare e tracciabilità: certificazioni volontarie dei prodotti*)

Le imprese socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il mondo del lavoro. Hanno un ruolo centrale ed attivo, contribuendo alla definizione e realizzazione dei programmi didattici, fornendo personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accogliendo i giovani diplomati in stage durante le due annualità e ospitandoli in visite aziendali.

IL NOSTRO TECNICO:

- Gestisce i processi produttivi biotecnologici degli alimenti.
- Si occupa delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agro-alimentari.
- Garantisce la sostenibilità ambientale delle produzioni - esegue studi di progettazione e fattibilità.
- Promuove l'innovazione di prodotto e di processo.

LAVORA IN:

- Programmazione e gestione della produzione.
- Controllo qualità.
- Ricerca e sviluppo.
- Sistemi di gestione integrata.
- Studi professionali per consulenze su collaudi e analisi tecniche.

agro-alimentari) - **Ambito organizzativo e gestionale** (Programmazione della produzione e lean production, Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare e agro-industriale, Logistica e supply chain management, Creazione e gestione del budget e pianificazione della produzione) - **Ambito tecnico professionale** (Tecnologie agrarie e agro-industriali, Allevamenti e produzioni animali del territorio, Macchine e impianti zootecnici, Sostenibilità e eco-compatibilità delle filiere agro-industriali, Analisi degli alimenti e tecniche di controllo qualità, Tecniche e metodi per l'analisi dei mercati, Marketing e cultura: le filiere del territorio e la conservazione della biodiversità, Metodi e strumenti per la ricerca di distributori e partner commerciali) - **Ambito specifico del profilo** (Meccanizzazione e gestione delle macchine agricole, Laboratorio e applicazioni pratiche)

L'ITS E.A.T. È:

- Un percorso post-diploma di 2 anni per Tecnico Superiore per entrare nel mondo del lavoro.
- 2000 ore di cui 800 di tirocinio didattico nelle imprese agroalimentari della Toscana, ma anche in altre regioni italiane e all'estero.
- Oltre il 60% dei docenti proviene dalle imprese o è un professionista del mondo del lavoro.
- 20% delle lezioni svolte in laboratori delle aziende.
- Diploma di Tecnico Superiore rilasciato da MIUR (V livello EQF) previo superamento dell'esame finale.
- Crediti Formativi Universitari.
- Percorso riconosciuto come praticantato per sostenere l'esame di abilitazione alla professione di Perito Agrario.
- Didattica esperienziale, attraverso l'azione e la sperimentazione in situazione lavorativa e il Project Work.

SELEZIONI

*Per accedere al Percorso ITS è necessario partecipare alle prove di **selezione** presso le sedi dell'ITS E.A.T.*

La selezione prevede:

- 1)** Test con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base (discipline economiche, matematica, biologia, chimica), le conoscenze di lingua inglese;
- 2)** Prova pratica per verificare le competenze informatiche;
- 3)** Un colloquio individuale che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati e le competenze nella lingua inglese.

ISCRIZIONI

Le domande di iscrizione devono pervenire entro il 2 ottobre 2017

Sono disponibili on line e scaricabili (www.fondazione-eat.it):

- Piano di studi del corso
- Avviso con le modalità per l'iscrizione
- Format della domanda e dei documenti da presentare per l'ammissione alla selezione.



SISTEMA
ITS

ITS ISTITUTI
TECNICI
SUPERIORI

costruisci il tuo futuro

oltre **25** imprese,
12 istituti scolastici
8 agenzie formative
7 istituzioni e ordini professionali
4 università e centri di ricerca

FOLLOW US



Fondazione ITS E.A.T.
ECCELLENZA
AGRO-ALIMENTARE
TOSCANA

via Giordania, n. 227 Grosseto
0564 17 91 224 - 333 13 28 663



info@fondazione-eat.it www.fondazione-eat.it