



## **CORSO biennale ITS**

### **“TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE DIGITALE NEL SISTEMA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE”**

**DESTINATARI:** giovani di età compresa tra i **18 e i 29 anni residenti o domiciliati in Lombardia** in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore o di un diploma professionale.

**OBIETTIVI:** Il Corso è diretto a formare una **figura tecnico-specialistica** che:

- conosce la **filiera agro-alimentare nella sua interezza, i processi e le tecnologie;**
- è in grado di applicare le conoscenze in materia di **qualità dei prodotti alimentari e di gestione sostenibile dell'intera filiera, amministra i diversi sistemi di certificazione della qualità;**
- conosce ed applica le **soluzioni tecnologiche 4.0** in agricoltura e nell'industria della trasformazione).

**DURATA E ARTICOLAZIONE** - Il Corso si articola su **due annualità** per una durata di **1.800** ore, di cui 1.080 ore di attività didattica e 720 ore di stage in azienda.

#### **ATTIVITA' DIDATTICA -> 1.080 ore**

- ➔ lezioni frontali e didattica a distanza; esercitazioni e project work; laboratori d'impresa e tecnologie Industry 4.0; visite aziendali.
- ➔ **220 ore** di didattica saranno svolte **in lingua INGLESE** con docenti della **Royal Agricultural University (UK)**, della Facoltà di Agraria dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore** di Piacenza e dell'**IS Strozzi**.

**STAGE -> 720 ore** - Sono previsti **due periodi di stage** di uguale durata durante il primo e il secondo anno di corso. Gli stage si svolgeranno in **aziende** operanti nel settore agroalimentare del territorio che hanno **manifestato fabbisogni di risorse umane**.

#### **PIANO DELLA DIDATTICA**

Business English - *in lingua inglese* (60 ore) - comunicazione interpersonale e Team working (36 ore) - Informatica e tecnologie digitali per la gestione dei dati e la comunicazione (48 ore) - Laboratorio di cartografia Digitale e nuove tecnologie per la rappresentazione territoriale (28 ore) - Sicurezza e ambiente nelle imprese agroalimentari (52 ore) - Disciplina, organizzazione e gestione economico-finanziaria dell'impresa agricola ed agroalimentare (100 ore) - Le filiere agroalimentari del territorio: impianti, tecnologie e processi di produzione e di trasformazione (124 ore) - Le filiere alla prova dell'emergenza covid-19: esperienze a confronto e strategie per il rilancio (24 ore) - Innovation project management (24 ore) - Qualità e sicurezza alimentare: normativa, sistemi di gestione e certificazioni (76 ore) - Analisi della qualità del prodotto, tracciabilità e controlli di filiera con le

tecnologie digitali (66 ore) - Sostenibilità ambientale, economica e sociale delle filiere territoriali (74 ore) - Environement, food & society: esperienze comparate UK-Italy - *in lingua inglese* (20 ore) - Farm 4.0: l'agricoltura intelligente - *in lingua inglese* (40 ore) - Meccanizzazione e gestione macchine agricole con i nuovi sistemi digitali - *in lingua inglese* (24 ore) - Laboratori di agricoltura di precisione (52 ore) - Industrializzazione 4.0 dei processi di trasformazione (64 ore) - Supply chain management e logica distributiva dell'impresa agroalimentare (44 ore) - Start up d'impresa - *in lingua inglese* (32 ore) - Promuovere e vendere l'agroalimentare (52 ore) - Processi di internazionalizzazione del prodotto agroalimentare - *in lingua inglese* (40 ore)

**DOCENTI** - I docenti del Corso per una quota del **60%** provengono dal **mondo del lavoro** e sono in possesso di una **specificata esperienza professionale** maturata nel settore produttivo per almeno 5 anni.

**TITOLO RILASCIATO** - Diploma di «**TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE DIGITALE NEL SISTEMA AGROLIMENTARE SOSTENIBILE**», sulla base del modello nazionale, previo superamento delle **prove di verifica finali (frequenza obbligatoria per almeno l'80% della durata complessiva)**. Il Diploma è inserito nel **V livello EQF e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi e alle Università con il riconoscimento di CFU** (a discrezione dell'Università presso la quale saranno richiesti).

**ALTRE CERTIFICAZIONI/ATTESTATI RILASCIATE** - Attestato formazione lavoratori rischio alto ai sensi dell'art. 37 del d. lgs. n. 81/2008 e smi; Attestazione formazione HACCP; Certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari, Certificazione competenze QRSP Regione.

**ACCESSO AL CORSO** - L'accesso al Corso avviene previo superamento di PROVE di SELEZIONE che saranno fissate nel mese di OTTOBRE 2020. Per la partecipazione alle selezioni sarà necessario compilare apposita domanda e allegare: Curriculum vitae, diploma o certificato sostitutivo, carta di identità in corso di validità. A seguito del superamento delle prove di selezioni, potrà essere perfezionata l'iscrizione al corso. **La partenza del corso - entro il 30/11/2020 - è subordinata al raggiungimento di almeno n. 20 iscrizioni.**

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE** - Il corso è cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. E' prevista una **quota di partecipazione a carico degli allievi pari a euro 1.500,00 per l'intero biennio**

#### **SERVIZI PER GLI ALLIEVI**

- ❖ **notebook** per tutta la durata del corso con possibilità di utilizzo al domicilio;
- ❖ Possibilità di **Housing convenzionato** per allievi fuori sede;
- ❖ **Servizio mensa convenzionato** per fruizione pasto presso la sede del corso;
- ❖ **Percorso di empowerment** personale/professionale con psicologo del lavoro;
- ❖ **Trasferta** gratuito per visite aziendali/partecipazione ad eventi del settore con accollo ingressi;
- ❖ **Servizio placement** per favorire l'inserimento lavorativo alla conclusione del percorso biennale;
- ❖ **Borsa di studio** per allievi meritevoli e con alto livello di frequenza all'esito del primo anno di corso secondo i criteri definiti dal Comitato tecnico scientifico.

#### **CONTATTI**

**Sito:** [www.itsagroalimentaremn.it](http://www.itsagroalimentaremn.it) - **e-mail:** [amministrazione@itsagroalimentaremn.it](mailto:amministrazione@itsagroalimentaremn.it)

**Tel.:** 0376 263650 - **Segreteria:** Dott.ssa Roberta Antichi

**Coordinatore didattico:** Prof. Maurizio Castelli

**Coordinatore del progetto:** Dott.ssa Simona Maretti