



Prot. n. 204/2023/ITS

BANDO DI SELEZIONE STUDENTI Biennio 2023/2025

Art. 1

La Fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto organizza per il biennio 2023/2025 sei corsi post-diploma per conseguire il titolo di Tecnico superiore. La proposta formativa prevede dei percorsi di cui all'art. 2, comma 1, lettera a) di cui al DPCM 25/01/2008 e Decreti Interministeriali 07/02/2013 n. 93 e 16/09/2016 n. 713. Il diploma rilasciato è riconosciuto a livello europeo ed è inquadrato nel V° livello EQF, ai sensi del DPCM 25/01/2008 capo II. I percorsi in oggetto sono finanziati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito e da Regione Veneto tramite il cofinanziamento del Programma FSE+ 2021-2027 Coesione Italia.

Art. 2

Le cinque figure professionali che l'ITS Academy intende formare appartengono all'Area 4 "Nuove tecnologie per il made in Italy", ambito 4.1 "Sistema agroalimentare" (ai sensi del Decreto Interministeriale 07/09/2011) e sono le seguenti:

- **4.1.1 Sede di Conegliano: Agrifood manager per il marketing territoriale e UNESCO**

La descrizione della figura professionale è la seguente:

Il Tecnico Superiore opera all'interno delle filiere di produzione, trasformazione e commercializzazione del comparto agrario e agroindustriale presente nei territori tutelati UNESCO. La figura gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo dei sistemi tecnologici e della rete di distribuzione. Coadiuvata nel controllo delle produzioni, dei prodotti e nelle relative certificazioni. Collabora nella progettazione di interventi agroalimentari rispettando gli standard di qualità, di sostenibilità e di sicurezza in conformità alle normative italiane e internazionali. Promuove soluzioni innovative ed eco-sostenibili di sviluppo ambientale e digitalizzazione dei processi, anche legati a "Industria 4.0". Favorisce processi di cooperazione tra imprese e Istituzioni volti alla salvaguardia delle aree paesaggistiche e di prodotti tipici.

- **4.1.1 Sede di Verona: Agrifood & marketing manager**

La descrizione della figura professionale è la seguente:

Il Tecnico superiore opera nelle filiere di produzione e commercializzazione del comparto agrario e di trasformazione agro-industriale. Collabora alla progettazione di interventi nell'ambito delle produzioni e trasformazioni agroalimentari nel rispetto degli standard di qualità, di eco-sostenibilità, di sicurezza e di conformità secondo le normative italiane, comunitarie ed internazionali in funzione della promozione e della commercializzazione del prodotto. Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo sia delle macchine, sia dei sistemi tecnologici, sia della rete di distribuzione. Coadiuvata nell'analisi delle produzioni e dei prodotti e nelle relative certificazioni. Promuove l'innovazione di processo e di prodotto, anche attraverso l'utilizzo di sistemi di rilievo avanzati. Nelle diverse fasi di lavoro collabora con la struttura amministrativa nell'organizzazione delle risorse umane e nella gestione e commercializzazione dei prodotti.

- **4.1.3 Sede di Padova e Buttapietra: Agribusiness manager per le produzioni biologiche**

La descrizione della figura professionale è la seguente:

Il Tecnico Superiore opera all'interno delle filiere di produzione e commercializzazione del comparto agrario e di trasformazione agro-industriale, rapportandosi con le figure di riferimento intra ed extra azienda utili all'adempimento delle attività in cui è coinvolto. La figura professionale opera nel rilevare, monitorare e descrivere realtà ambientali produttive tipiche e biologiche. Individua le modalità per l'ottimizzazione delle risorse nella gestione delle filiere agroalimentari biologiche anche per la valorizzazione territoriale e paesaggistica. Indirizza e presidia l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-ambientali, in particolare quelle rivolte al biologico e alle innovazioni per il sostegno dell'ambiente tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Gestisce inoltre i processi di certificazione ambientale e delle filiere produttive del biologico made in Italy e le attività connesse alla valorizzazione, commercializzazione e promozione dei prodotti tipici e biologici del made in Italy e del territorio. Sa individuare e implementare le modalità per il mantenimento e il miglioramento del paesaggio nelle attività delle filiere agroalimentari e i loro distretti.

- **4.1.1 Sede di Bassano del Grappa: Agribusiness manager per le produzioni locali**

La descrizione della figura professionale è la seguente:

Il Tecnico Superiore opera all'interno delle filiere di produzione, trasformazione e commercializzazione del comparto agro-montano e agro-industriale, rapportandosi di volta in volta con le figure di riferimento intra ed extra azienda necessarie per l'adempimento delle diverse attività in cui è coinvolto. È attento alle tradizioni tipiche dei territori montani, ma anche a tutti gli aspetti innovativi e opera un costante aggiornamento della propria professionalità. Nello specifico, la figura opera nel rilevare, monitorare e descrivere realtà culturali, ambientali e produttive tipiche del territorio montano e pedemontano, ottimizzando le risorse nella gestione. Sostenere l'adozione di buone pratiche definite per le produzioni sostenibili e/o biologiche specialmente del settore zootecnico da latte bovino ed ovicaprino, ma anche delle attività complementari agro-montane legate alle produzioni frutticole, alle piccole produzioni locali (PPL) e all'ospitalità. Collabora inoltre nella valorizzazione, commercializzazione e promozione dei prodotti tipici del territorio montano e pedemontano, in relazione anche al turismo sostenibile;

- **4.1.1 Sede di Vittorio Veneto: Agribusiness manager per la sicurezza e la trasformazione degli alimenti**

La descrizione della figura professionale è la seguente:

Il Tecnico superiore opera in un contesto di servizi orientati al digitale e di supporto a strutture aziendali, di servizio pubblico e private. Ha competenze per analizzare il prodotto alimentare, controllare le materie prime e i semilavorati ed effettuare valutazioni merceologiche e qualitative sulle materie prime, sui semilavorati e degli alimenti pronti per la vendita e il consumo finale. Gestisce le tecnologie innovative dei processi di trasformazione e lavorazione degli alimenti, ottimizzando gli impianti. Collabora a studi di progettazione e fattibilità per promuovere l'innovazione di prodotto e di processo. Si occupa della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari e dei processi di sanificazione degli impianti presidiando l'applicazione della normativa alimentare cogente e volontaria.

Art. 3

Le sedi dove si svolgeranno i corsi sono sei:

CONEGLIANO – presso ISS “G.B. Cerletti” via XXVIII Aprile, 20 – 31015 Conegliano (TV)

- Corso di Agrifood manager per il marketing territoriale e UNESCO – Biennio 2023/2025;

VERONA – presso IPSEOA “A. Berti” via Aeroporto A. Berardi, 51 – 37139 Verona (VR)

- Corso di Agrifood & marketing manager – Biennio 2023/2025;

PADOVA – presso IIS “Duca degli Abruzzi” via M. Merlin, 1 – 35143 Padova (PD)

- Corso di Agribusiness manager per le produzioni biologiche – Biennio 2023/2025;

BUTTAPIETRA – presso IIS “Stefani-Bentegodi” viale dell’Agricoltura, 1 – 37060 Buttapietra (VR)

- Corso di Agribusiness manager per le produzioni biologiche – Biennio 2023/2025;

BASSANO – presso ISIS “A. Parolini” via S. Bortolo, 19 – 36061 Bassano del Grappa (VI)

- Corso di Agribusiness manager per le produzioni locali – Biennio 2023/2025;

VITTORIO VENETO – presso IPSSEOA “A. Beltrame” via Carso, 114 – 31029 Vittorio Veneto (TV)

- Corso di Agribusiness manager per la sicurezza e la trasformazione degli alimenti – Biennio 2023/2025;

Il numero massimo di partecipanti è fissato in 25 studenti. Ogni corso per essere attivato deve avere almeno 20 iscritti.

In tutte le sedi le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano. Possono essere previste attività in orario mattutino in funzione di particolari esigenze didattiche, come ad esempio visite aziendali o convegni. Per ulteriori approfondimenti della didattica si rinvia all’Allegato 1, reperibile in calce al presente Bando.

Art. 4

La durata di ciascun corso è di due anni (indicativamente: 1° anno da ottobre 2023 a giugno 2024, II° anno da fine settembre 2024 a luglio 2025). Per i corsi di Conegliano, Padova, Verona, Buttapietra e Vittorio Veneto sono previste 1.800 ore di attività:

- 900 ore di attività didattiche quali lezioni frontali, esercitazioni, laboratori e visite aziendali;
- 900 ore di stage in azienda, suddivise in 360 ore al primo anno e rimanenti 540 ore al secondo anno.

Per il corso di Bassano del Grappa, invece, sono previste 1.900 ore di attività:

- 1.000 ore di attività didattiche quali lezioni frontali, esercitazioni, laboratori e visite aziendali;
- 900 ore di stage in azienda, suddivise in 360 ore al primo anno e rimanenti 540 ore al secondo anno.

La frequenza è obbligatoria. Per l’accesso all’esame finale e al conseguimento del titolo è necessaria una frequenza per almeno l’80% del monte ore complessivo.

Saranno somministrate verifiche al termine di ogni modulo al fine di valutare la preparazione progressiva degli studenti, nonché delle verifiche interdisciplinari volte a valutare l’apprendimento in

itinere. Al termine del biennio è previsto un Esame di Stato, svolto secondo le modalità stabilite dal Ministero dell'Istruzione e del Merito.

I crediti universitari riconoscibili grazie al diploma di Tecnico superiore, secondo quanto previsto dal DPCM 25/01/2008, saranno quantificati a discrezione dell'Università presso la quale si richiedono.

Art. 5

Il contributo di iscrizione richiesto è di 400,00 euro all'anno, al netto di qualsiasi onere o commissione bancaria. **Al momento della presentazione della domanda di iscrizione alla selezione è necessario versare un acconto di 50,00 euro**, mentre il saldo di 350,00 euro andrà versato a conferma dell'iscrizione in seguito al superamento del colloquio di selezione.

La rata relativa al secondo anno sarà versata all'inizio del secondo anno di corso.

L'acconto di 50,00 euro va versato unicamente tramite bonifico bancario intestato a:

Beneficiario: Fondazione Istituto Tecnico Superiore "nuove tecnologie per il made in Italy"

IBAN: IT7210890461620009000013655

Causale: "Iscrizione + nome studente + nome sede". Es: *"Iscrizione Mario Rossi Padova"*

Il ritiro della domanda di iscrizione prima del colloquio di selezione comporta la possibilità di chiedere il rimborso integrale dell'acconto versato.

La rinuncia volontaria agli studi una volta superata la selezione, invece, esclude il rimborso del totale del contributo di iscrizione al corso versato.

Art. 6

Possono partecipare alla selezione di ammissione al corso tutti coloro i quali siano in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore di secondo grado, di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo IFTS o di un titolo equipollente conseguito all'estero. La produzione dell'eventuale documentazione a dimostrazione dell'equipollenza del titolo presentato è a carico del candidato.

Art. 7

La domanda di iscrizione alla selezione dovrà essere compilata online attraverso il form presente nella pagina "Iscriversi" del sito www.itsagroalimentareveneto.it. Oltre ai campi da compilare, andranno predisposti i seguenti documenti da allegare:

1. Curriculum vitae formato Europass con foto (**no Curriculum dello Studente**);
2. Scansione del documento d'identità;
3. Scansione del codice fiscale;
4. Scansione del versamento della caparra di 50,00 euro;

Raccomandiamo di predisporre gli allegati prima di iniziare la compilazione dei campi, in modo da completare tutti gli step in successione. A seguito dell'invio della documentazione, il candidato riceverà una mail di conferma della registrazione della domanda.

Art. 8

La selezione dei partecipanti avverrà sottoforma di colloquio conoscitivo in una data successiva alla chiusura del Bando Studenti, come di seguito indicato:

- Corsi di Verona e Buttapietra: mercoledì 19 luglio e giovedì 20 luglio 2023;
- Corsi di Padova e Bassano del Grappa: giovedì 20 luglio 2023;
- Corsi di Conegliano e Vittorio Veneto: venerdì 21 luglio 2023.

Sarà oggetto della valutazione anche la forma con cui verrà redatto il CV formato Europass presentato insieme con la domanda di iscrizione. La valutazione dello stesso servirà alla definizione delle competenze informatiche del candidato. Pesi e criteri di valutazione verranno resi noti ai candidati al momento della convocazione per il colloquio.

Gli esiti della selezione verranno inviati direttamente ai candidati tramite e-mail entro due giorni dal colloquio.

In caso di non superamento della selezione la caparra **verrà restituita integralmente**.

Art. 9

La Commissione esaminatrice sarà composta da 3 membri nominati dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS Academy.

Art. 10

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati per tutte le operazioni connesse alle attività formative della Fondazione ITS Academy, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo n. 196/2003 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*", del Reg. UE n. 679/2016 e della vigente normativa in materia di privacy.

Art. 11

La Fondazione ITS si riserva di apportare integrazioni e modifiche al presente bando, in presenza di nuove e diverse indicazioni ministeriali o regionali.

Conegliano, 24 aprile 2023

F.to Il Presidente della Fondazione
Sig.ra Rosanna Carpenè

Allegato 1 – Moduli orari

CONEGLIANO – presso ISSS “G.B. Cerletti” via XXVIII Aprile, 20 – 31015 Conegliano (TV)

Corso di Agrifood manager per il marketing territoriale e UNESCO – Biennio 2023/2025

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			68
Software gestionale e web marketing	36	32	
Inglese			84
Inglese e Business English (BEC)	48	36	
Tecniche controllo qualità sostenibili			64
Analitiche, microbiologiche e sensoriali	48	16	
Impianti e processi			48
Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	18	30	
Certificazione nazionale e internazionale			80
Certificazione, manuale qualità, IFS, BRC, tracciabilità	30	30	
Documentazione per l'esportazione e digitalizzazione		20	
Filiere del Made in Italy			160
Ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati	160		
Legislazione alimentare e ambientale			52
Nazionale e comunitaria, documenti per la vinificazione	44	8	
Logistica sostenibile			30
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging sostenibile	30		
Economia e gestione aziendale			108
Organizzazione aziendale e RU - Documenti ULSS-INAIL-Spisal	56	16	
Analisi dei costi e indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche		36	
Marketing e comunicazione			114
Marketing, analisi dei mercati, strategie, cultura del made in Italy	44	70	
Salvaguardia del paesaggio tutelato UNESCO			24
Tecniche di analisi e salvaguardia del paesaggio		24	
Valorizzazione delle produzioni tipiche			24
Normativa. Valorizzazione dei patrimoni e dei territori tutelati UNESCO		24	
Soft skills			68
Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	
Totale lezioni	542	358	900
Stage	360	540	900

NB: I moduli orari possono subire variazioni in fase di presentazione del progetto alle competenti sedi regionali.



VERONA – presso IPSEOA “A. Berti” via Aeroporto A. Berardi, 51 – 37139 Verona (VR)

Corso di Agrifood & marketing manager – Biennio 2023/2025

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			68
Software gestionale e web marketing	36	32	
Inglese			84
Inglese e Business English (BEC)	48	36	
Tecniche controllo qualità			84
Analitiche, microbiologiche e sensoriali	60	24	
Impianti e processi			56
Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	24	32	
Certificazione nazionale e internazionale			100
Certificazione, manuale qualità, IFS, BRC, tracciabilità	40	32	
Documentazione per l'esportazione e digitalizzazione		28	
Filiere del Made in Italy			160
Ortofrutta, olio, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati, carne e derivati	160		
Legislazione alimentare e ambientale			52
Nazionale e comunitaria, documenti per la vinificazione	44	8	
Logistica			32
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging		32	
Economia e gestione aziendale			108
Organizzazione aziendale e RU - Documenti ULSS-INAIL-Spisal	16	64	
Analisi dei costi e indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche		28	
Marketing			112
Marketing, analisi dei mercati, strategie, cultura del made in Italy	44	68	
Soft skills			44
Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	
Totale lezioni	500	400	900
Stage	360	540	900

NB: I moduli orari possono subire variazioni in fase di presentazione del progetto alle competenti sedi regionali.

PADOVA – presso IIS “Duca degli Abruzzi” via M. Merlin, 1 – 35143 Padova (PD)

Corso di Agribusiness manager per le produzioni biologiche – Biennio 2023/2025

BUTTAPIETRA – presso IIS “Stefani-Bentegodi” viale dell’Agricoltura, 1 – 37060 Buttapietra (VR)

Corso di Agribusiness manager per le produzioni biologiche – Biennio 2023/2025

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			68
Software, gestionali e web marketing	24	44	
Inglese			90
Inglese e Business English	40	50	
Tecniche controllo qualità			72
Analitiche, microbiologiche e sensoriali	56	16	
Impianti e processi			44
Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	24	20	
Certificazione nazionale e internazionale			58
Certificazioni, manuale qualità, UNI EN ISO varie, tracciabilità	42		
Documentazione per l'esportazione	16		
Filiere del Made in Italy			180
Ortofrutta: produzione e trasformazione, conserve, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati, carne e derivati, apicoltura	180		
Legislazione alimentare e ambientale			58
Nazionale, comunitaria, salvaguardia ambientale, documenti vinificazione	58		
Logistica			46
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging		46	
Economia e gestione aziendale			92
Organizzazione aziendale e RU, modalità di avvio di una start-up	52		
Analisi dei costi e indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche		40	
Marketing			124
Marketing, cultura del made in Italy, promozione prodotti tipici e bio, analisi dei mercati, tecniche di comunicazione	46	78	
Salvaguardia del paesaggio			24
Tecniche di analisi e salvaguardia del paesaggio, normative		24	
Soft skills			44
Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	
Totale lezioni	566	334	900
Stage	360	540	900

NB: I moduli orari possono subire variazioni in fase di presentazione del progetto alle competenti sedi regionali.

BASSANO DEL GRAPPA – presso ISIS “A. Parolini” via S. Bortolo, 19 – 36061 Bassano del Grappa (VI)

Corso di Agribusiness manager per le produzioni locali – Biennio 2023/2025

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			
Software, gestionali e web marketing	36	30	66
Inglese			
Inglese e Business English	50	40	90
Impianti e processi			
Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti, sostenibilità dei processi	52	28	80
Tecniche controllo qualità			
Analisi fisiche, chimiche e microbiologiche. Analisi sensoriali	68	32	100
Certificazione nazionale e internazionale			
Certificazioni, manuale Qualità, UNI EN ISO, tracciabilità, HACCP	48	16	80
Documentazione per l'esportazione		16	
Filiere del Made in Italy			
Lattiero casearia, zootecnica, ortofrutta e frutticole, olivocoltura, funghi, apicoltura, conserve, succhi, erbe aromatiche, distillati, birrificazione, insaccati	194	94	288
Legislazione alimentare e ambientale			
Nazionale, comunitaria, salvaguardia ambientale e sostenibilità	20	20	40
Logistica			
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging		40	40
Economia e gestione aziendale			
Economia, organizzazione aziendale e RU, autoimprenditorialità, analisi dei costi e bilanci, sostenibilità ed economia circolare, finanziamenti	40	28	68
Marketing			
Marketing, cultura del made in Italy, analisi dei mercati e prodotti tipici	24	56	92
Gestione di azioni per l'ospitalità		12	
Soft skills			
Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	28	56
Totale lezioni	560	440	1.000
Stage	360	540	900

NB: I moduli orari possono subire variazioni in fase di presentazione del progetto alle competenti sedi regionali.



VITTORIO VENETO – presso IPSSEOA “A. Beltrame” via Carso, 114 – 31029 Vittorio Veneto (TV)

Corso di Agribusiness manager per la sicurezza e la trasformazione degli alimenti – Biennio 2023/2025;

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica			
Digitalizzazione, software gestionale, web marketing, protezione dati	36	28	64
Inglese			
Inglese e Business English	48	36	84
Impianti e processi di trasformazione alimentare			
Tecnologie innovative, gestione, controllo, macchine e impianti, sostenibilità dei processi	24	76	156
Laboratorio di sviluppo del prodotto	20		
Confezionamento, tecnologie del freddo		36	
Tecniche controllo qualità			
Analitiche, microbiologiche, sensoriali. Tecniche di campionamento	56	36	92
Certificazione nazionale e internazionale			
Certificazioni, manuale Qualità, UNI EN ISO, tracciabilità, HACCP	40	32	100
Documentazione per l'esportazione e digitalizzazione		28	
Filiere del Made in Italy			
Ortofrutta, conserve e surgelati, latte e derivati, cereali e derivati	80		80
Legislazione alimentare e ambientale			
Nazionale, comunitaria, sostenibilità. Impronta nutrizionale dei prodotti	24	24	48
Logistica			
Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging sostenibile		32	32
Economia e gestione aziendale			
Economia, organizzazione aziendale e RU, autoimprenditorialità, analisi dei costi e bilanci, sostenibilità ed economia circolare, finanziamenti	44	64	108
Marketing			
Marketing, cultura del made in Italy, analisi dei mercati e prodotti tipici	60	32	92
Soft skills			
Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	44
Totale lezioni	460	440	900
Stage	360	540	900

NB: I moduli orari possono subire variazioni in fase di presentazione del progetto alle competenti sedi regionali.