FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE VENETO

OFFERTA FORMATIVA POST DIPLOMA

BIENNIO 2024/2026

COESIONE ITALIA 21-27

MIM Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTI TECNICI SUPERIORI IT'S MY FUTURE

ITS ACADEMY VENETO

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE VENETO

LA FONDAZIONE

Gli Istituti Tecnologici Superiori (ITS) nascono con l'applicazione del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 25 gennaio 2008 allo scopo di contribuire alla diffusione della cultura tecnica e scientifica e sostenere, in modo sistematico, le misure per lo sviluppo economico e la competitività del sistema produttivo italiano in linea con i parametri europei.

Le attività promosse dall'ITS Academy Agroalimentare Veneto mirano a far conseguire un'alta formazione post-diploma a giovani, laureati e adulti. I corsi erogati sono definiti in accordo con le aziende, i centri di ricerca ed enti di formazione, calibrati di anno in anno in base alle esigenze sempre più dinamiche del mercato del lavoro. L'obiettivo principale dei corsi dell'ITS Academy è l'inserimento dello studente nel mondo del lavoro entro 12 mesi dalla data del conseguimento del titolo. I corsi sono caratterizzati da percorsi di 1.800 ore, composti per il 50% da ore di lezione e 50% di ore di stage. Le ore di lezione sono svolte per almeno il 70% da docenti provenienti dal mondo del lavoro, dando così al percorso un'impronta fortemente inserita nell'ambito produttivo.

I percorsi ITS Academy sono realizzati sotto l'egida del Ministero dell'Istruzione e del Merito e sono cofinanziati con il programma FSE+ 2021-2027 di Regione Veneto e con il programma NextGenerationEU (PNRR) dell'Unione Europea.

6 indirizzi di studio per un totale di sette corsi

Agrifood manager per il marketing territoriale e UNESCO > Conegliano
Agrifood & supply chain manager > Verona
Agribusiness manager per le produzioni biologiche > Padova, Buttapietra
Agribusiness manager per le produzioni locali > Bassano del Grappa
Agribusiness manager per la sicurezza e la trasformazione degli alimenti > Vittorio Veneto
Agribusiness manager per la transizione ecologica > Padova

OFFERTA FORMATIVA

La Fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto offre per il biennio 2024-2026 **sette corsi** che si possono frequentare nelle sedi di Conegliano (TV), Verona, Padova, Buttapietra (VR), Bassano del Grappa (VI), Vittorio Veneto (TV).

Il diploma rilasciato è riconosciuto a livello europeo ed è inquadrato nel V livello EQF (European Qualification Framework), ai sensi del DPCM 25/01/2008 capo II ai sensi del DPCM 25/01/2008 capo II e della L. 99/22.

Il corso è rivolto a chi è in **possesso di un diploma di scuola secondaria superiore** o di un titolo equipollente conseguito all'estero.
È possibile iscriversi anche con un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale se si è frequentato un corso annuale integrativo di istruzione e formazione superiore (IFTS).

Modalità di svolgimento del corso

La durata dei corsi è di due anni (indicativamente: I°anno da ottobre 2024 a giugno 2025, II° anno da settembre 2025 a giugno 2026). Sono previste 1.800 ore di attività a seconda del corso:

- 900/1.000 ore di attività didattiche quali lezioni frontali, laboratori, esercitazioni e visite aziendali;

- 800/900 ore di stage in azienda, suddivise in 320/400 ore al primo anno e 480/500 ore al secondo anno.

In tutte le sedi le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano. Dal punto di vista didattico i corsi presentano la medesima struttura oraria e sviluppano alcune macro-competenze comuni.

La frequenza è obbligatoria per almeno l'80% del monte ore complessivo e serve per l'accesso all'esame finale per il conseguimento del titolo di Tecnico Superiore.

Esami

Alla fine di ogni attività didattica saranno somministrate delle verifiche al fine di valutare la preparazione progressiva degli studenti.
Gli esiti delle verifiche, insieme con le valutazioni dei tutor aziendali, contribuiranno alla definizione del punteggio finale di Diploma.
Al termine del biennio è previsto un esame finale, 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 dalla normativa, saranno quantificati a discrezione dell'Università presso la quale si richiedono.

Contributo e attestazione ISEE

Il contributo di iscrizione richiesto è di 400,00 euro all'anno, al netto di qualsiasi onere o commissione bancaria. Una caparra di 50,00 euro deve essere versata contestualmente alla presentazione della domanda di iscrizione alla selezione, unicamente tramite bonifico bancario, come indicato nel Bando di iscrizione. Il saldo verrà versato dopo aver superato la selezione. In fase di iscrizione sarà necessario presentare un'attestazione ISEE 2024 per poter accedere alle borse di studio erogate dalla Fondazione per gli studenti con lo status di studente in sede, pendolare e fuori sede (cfr. pagina 21).

Selezione

L'accesso ai corsi è subordinato al superamento di una prova di selezione che avverrà attraverso un colloquio motivazionale e l'analisi del CV.
La data della selezione verrà comunicata direttamente agli scritti.
La Commissione esaminatrice sarà composta da 3 membri nominati dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS.
Gli esiti della selezione verranno comunicati ai candidati. In caso di non superamento della selezione il contributo di iscrizione pagato verrà restituito. La rinuncia volontaria agli studi una volta superata la selezione, invece, esclude il rimborso del contributo di iscrizione al corso.

Il corso ha il patrocinio dell'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Paesaggio del Prosecco Superiore

Agrifood manager per il marketing territoriale e UNESCO

SEDI > **Conegliano (TV)** presso ISISS G.B. Cerletti

Contatto Segreteria Generale: itsagro.veneto@gmail.com

Figura nazionale di riferimento

Corso per Area 4 Ambito 4.1 Figura 4.1.1 Tecnico superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione sostenibile di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali.

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. Coadiuva nel controllo delle produzioni, dei prodotti e delle 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 e 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 e della promozione delle aree paesaggistiche e di suoi prodotti tipici.

Sbocchi professionali: in aziende di produzione e trasformazione, controllo qualità di prodotto e processo, reparto marketing e commerciale, promozione dei prodotti e del territorio.

PIANO DI STUDI

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica Software gestionale e web marketing	36	32	**68**
Inglese Inglese e Business English (BEC)	48	36	**84**
Tecniche controllo qualità sostenibili Analitiche, microbiologiche e sensoriali	48	16	**64**
Impianti e processi Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	18	30	**48**
Certificazione nazionale e internazionale Certificazione, manuale Qualità, IFS, BRC, tracciabilità Documentazione per l'esportazione e digitalizzazione	30 -	30 20	**80**
Filiere del Made in Italy Ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati	160	-	**160**
Legislazione alimentare e ambientale Nazionale e comunitaria. Salvaguardia del paesaggio. Sostenibilità.	44	8	**52**
Logistica sostenibile Sostenibilità nella logistica e distribuzione. Supply chain. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging sostenibile	30	-	**30**
Economia e gestione aziendale Organizzazione aziendale e risorse umane. Avvio start-up. Documenti ULSS-INAIL-Spisal. Economia circolare e sostenibile. Analisi dei costi e indici di bilancio. Strumenti per le scelte strategiche	56 -	16 36	**108**
Marketing e comunicazione Marketing basic e strategico. Comunicazione. Analisi dei mercati. Cultura del made in Italy	44	70	**114**
Salvaguardia del paesaggio tutelato UNESCO Tecniche di analisi e salvaguardia del paesaggio	-	24	**24**
Valorizzazione delle produzioni tipiche Normativa. Valorizzazione dei patrimoni e dei territori tutelati UNESCO	-	24	**24**
Soft skills Soft skills. Redazione CV e colloquio di lavoro. Corso sicurezza	28	16	**44**
Totale lezioni	**542**	**358**	**900**
Stage	400	500	**900**

Agrifood & Supply Chain Manager

SEDI > **Verona** presso Centro Direzionale Veronamercato SpA
Contatto Segreteria Generale: itsagro.veneto@gmail.com

Figura nazionale di riferimento

4.1.2 Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari

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 necessarie per svolgere le diverse attività in cui è coinvolto.

Lavora nell'applicazione e nell'implementazione dei protocolli di analisi di laboratorio e di certificazione, nel rispetto delle normative vigenti delle filiere agroalimentari.
Supporta il controllo analitico, dal campionamento all'interpretazione dei risultati, controlla i cicli produttivi, di trasformazione e di conservazione del prodotto finale.

Presidia l'apparato logistico in funzione della rete di distribuzione e vendita, salvaguardando gli aspetti di sostenibilità presenti al suo interno nelle diverse componenti.
Contribuisce alla certificazione dei sistemi di gestione dei processi, dei prodotti e dei servizi oltre a collaborare alla individuazione dei costi di produzione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, valorizzando i temi della economia circolare e i processi di digitalizzazione.

Sbocchi professionali: in aziende che operano nella GDO, oltre ad aziende di produzione e trasformazione, controllo qualità di prodotto e processo, reparto marketing e commerciale, consulenza come libera professione.

PIANO DI STUDI			
Moduli	**1 anno**	**2 anno**	**Totale**
Informatica Digitalizzazione e Software gestionale e web marketing	36	32	**68**
Inglese Inglese e Business English	48	36	**84**
Tecniche controllo qualità Analitiche, microbiologiche, sensoriali, analisi statistica e campionamento	60	48	**108**
Impianti e processi Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti sostenibili	16	8	**24**
Certificazione nazionale e internazionale Certificazione, manuale qualità, IFS, BRC, tracciabilità Documentazione per l'esportazione e digitalizzazione	40 -	36 28	**104**
Filiere del Made in Italy Ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati	140	-	**140**
Legislazione alimentare e ambientale Nazionale e comunitaria, documenti per la vinificazione, sostenibilità	44	16	**60**
Logistica sostenibile Elementi di Logistica, Logistica internazionale e integrata. Logistica della GDO. Gestione dei fornitori. Transit Point, piattaforme, trasporti, magazzini Sostenibilità nella Logistica e distribuzione. Supply chain . Ciclo di vita di un prodotto. Packaging sostenibile	54 -	- 36	**90**
Economia e gestione aziendale Organizzazione aziendale e RU Documenti ULSS-INAIL-Spisal Analisi dei costi e indici di bilancio, scelte strategiche, KPI	16 -	64 28	**108**
Marketing Marketing, analisi dei mercati, strategie, cultura del made in Italy	20	50	**70**
Soft skills Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	**44**
Totale lezioni	**502**	**398**	**900**
Stage	400	500	**900**

Agribusiness manager per le produzioni biologiche

SEDI > **Padova** presso IIS "Duca degli Abruzzi"
Buttapietra (VR) presso IIS "Stefani-Bentegodi"

Contatto Segreteria Generale: itsagro.veneto@gmail.com

Figura nazionale di riferimento

Corso per Area 4 Ambito 4.1 Figura 4.1.3 Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare, orientato alla sostenibilità ecologica, paesaggistica e alle produzioni biologiche.

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.

Sbocchi professionali: in aziende biologiche, in conversione o in enti certificatori. Attività per la promozione e sviluppo dei prodotti.

PIANO DI STUDI

Moduli	1 anno	2 anno	Totale
Informatica Software gestionale e web marketing	24	44	**68**
Inglese Inglese e Business English	40	50	**90**
Tecniche controllo qualità Analitiche, microbiologiche e sensoriali	56	16	**72**
Impianti e processi Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	24	20	**44**
Certificazione nazionale e internazionale Certificazioni, manuale qualità, UNI EN ISO, tracciabilità Documentazione per l'esportazione	 42 16	 - -	**58**
Filiere del Made in Italy Ortofrutta, produzione e trasformazione conserve, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati, carne e derivati, apicoltura	180	-	**180**
Legislazione alimentare e ambientale Nazionale e comunitaria, salvaguardia ambientale, documenti per la vinificazione	58	-	**58**
Logistica Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging	-	46	**46**
Economia e gestione aziendale Organizzazione aziendale e risorse umane, modalità di avvio di una start-up Analisi dei costi e indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche	 52 -	 - 40	**92**
Marketing Marketing, cultura del made in Italy, promozione prodotti tipici e bio, analisi dei mercati, tecniche di comunicazione	46	78	**124**
Salvaguardia del paesaggio Tecniche di analisi e nomative	-	24	**24**
Soft skills Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	**44**
Totale lezioni	**556**	**334**	**900**
Stage	400	500	**900**

Agribusiness manager per le produzioni locali

SEDI > **Bassano del Grappa (VI)** presso IIS "A. Parolini"

Contatto Segreteria Generale: itsagro.veneto@gmail.com

Figura nazionale di riferimento

Corso per Area 4 Ambito 4.1 Figura 4.1.1 Tecnico Superiore responsabile delle piccole produzioni locali nell'area montana e pedemontana.

Il Tecnico Superiore opera all'interno delle filiere di produzione, trasformazione e commercializzazione del comparto agro-montano e agro-industriale, rapportandosi con le figure di riferimento intra ed extra azienda necessarie per le 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.

La figura professionale rileva, monitora e descrive realtà culturali, ambientali e produttive tipiche del territorio montano e pedemontano, ottimizzando le risorse nella gestione.

Sostiene 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.

Sbocchi professionali: piccole e grandi aziende locali, libera professione, salvaguardia del territorio e ambiente.

PIANO DI STUDI			
Moduli	**1 anno**	**2 anno**	**Totale**
Informatica Applicazioni informatiche per l'agroalimentare, 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 sensoriale	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, apicoltura, conserve, succhi, erbe aromatiche, distillati, birrificazione, insaccati, funghi, cereali e panificati	194	94	**288**
Legislazione alimentare e ambientale Nazionale, comunitaria, ambientale e alimentare	20	20	**40**
Logistica Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging sostenibili	-	40	**40**
Economia e gestione aziendale Economia, organizzazione aziendale e risorse umane. Avvio start-up, 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**	**1000**
Stage	320	480	**800**

Agribusiness manager per la sicurezza e la trasformazione degli alimenti

SEDI > **Vittorio Veneto (TV)** presso IPSSEOA A. Beltrame

Contatto Segreteria Generale: itsagro.veneto@gmail.com

Figura nazionale di riferimento

Area 4 Ambito 4.1.1 Tecnico Superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali.

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, grazie al corso co-progettato con le imprese.

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.

Sbocchi professionali: catene per la distribuzione di prodotti alimentari e catene di ristorazione, cibi preparati e prodotti di 4^ gamma, centri per la produzione pasti, società di consulenza e servizi per la ristorazione, aziende costruttrici di grandi impianti per la ristorazione, aziende di preparazione e commercializzazione cibi preparati.

PIANO DI STUDI

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, tracc. 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	400	500	**900**

Agribusiness manager per la transizione ecologica

SEDI > **Padova** presso IIS Duca degli Abruzzi

Contatto Segreteria Generale: itsagro.veneto@gmail.com

Figura nazionale di riferimento

4.1.6 Tecnico superiore per la gestione alla transizione ecologica delle imprese delle filiere agroalimentari.

Il Tecnico Superiore lavora all'interno di imprese agricole, agroalimentari e agroindustriali dove collabora all'organizzazione delle attività con tecnologie innovative per il miglioramento della sostenibilità economica, ambientale e sociale (E.S.G. Environmental Social, Governance).

Applica i processi innovativi per l'ottimizzazione della gestione delle aziende sui temi ESG, eseguendo rilevamenti su cui impostare la transizione ecologica. In particolare, collabora per incrementare la sostenibilità ambientale, diminuendo l'uso delle energie fossili, razionalizzando l'uso dell'acqua, conservando la fertilità dei suoli, il tutto secondo la logica dell'economia circolare delle imprese.

Gestisce e valorizza scarti e sottoprodotti dei processi produttivi derivanti dagli allevamenti e dalla trasformazione, oltre a promuovere ed attuare i servizi multifunzionali delle imprese agroalimentari in ambito ambientale e di produzione di bioenergia.

Il Tecnico osserverà e misurerà tutto quello che accade in azienda, collaborando col Sustainability Manager per rimodulare la sostenibilità secondo i temi ESG; ottimizzando così il rapporto tra azienda e comunità e gestendo il profitto nel rispetto delle ricadute ambientali e sociali conseguenti all'attività d'impresa.

Sbocchi professionali: in aziende di produzione e trasformazione, controllo qualità di prodotto e di processo.

PIANO DI STUDI			
Moduli	**1 anno**	**2 anno**	**Totale**
Tecnologia Informatica per la filiera agroalimentare Digitalizzazione e software gestionale e dei processi produttivi	40	40	**80**
Inglese Inglese e Business English	48	40	**88**
Tecniche di analisi e controllo Analitiche di laboratorio, microbiologiche, sensoriali di prodotto	36	16	**140**
Tecniche di campionamento del ciclo produttivo	28	30	
Monitoraggio, Misure e Sensoristica diffusa. Sistemi domotici	-	30	
Sistemi Gestione Qualità e Certificazione Protocolli di certificazione UNI EN ISO. Percoros certificatore	-	40	**60**
Etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità. Documenti export	-	20	
Tecnologie innovative per la sostenibilità delle produzioni Produzione energia da fonti rinnovabili. Controllo e risparmio delle risorse idriche.	172	-	**222**
Sostenibilità dei processi di produzione e trasformazione	-	50	
Filiere del Made in Italy Filiera industria conserviera, ortofrutta, latte e derivati, prodotti animali (carni, salumi, miele, pesce), cereali e derivati, vino	72	-	**72**
Legislazione Normativa nazionale, comunitaria e sostenibilità ambientale	20	14	**34**
Logistica Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging sostenibile	-	30	**30**
Economia e gestione aziendale Economia ed organizzazione aziendale. Modalità di avvio di una start-up. Gestione documenti burocrazia aziendale	10	38	**102**
Analisi energetica, risparmio, risorse energetiche e investimenti	-	54	
Marketing Marketing, analisi dei mercati, cultura del made in Italy	-	36	**36**
Soft skills Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	20	16	**36**
Totale lezioni	**446**	**454**	**900**
Stage	400	500	**900**

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE VENETO

Oltre all'aula...

900 ore di stage in aziende del settore

I corsi ITS Academy trovano la loro forza nella collaborazione con le aziende del territorio e permettono agli studenti di vivere delle esperienze di tirocinio per lunghi periodi.

Lo stage ha come obiettivo la conoscenza pratica dell'indirizzo di studio per un agevole inserimento nel mondo del lavoro.

Inoltre, durante lo stage del secondo anno lo studente svilupperà un progetto in collaborazione con l'azienda utile per l'esame finale.

Visite aziendali

Oltre allo studio degli elementi teorici, viene dato ampio spazio alla conoscenza delle realtà produttive e delle pratiche aziendali grazie a numerose visite nelle imprese del territorio.

Il modo migliore per capire un processo o una strategia aziendale è proprio vederla nella pratica parlando con gli operatori del settore.

Saranno organizzate anche delle visite presso le fiere di settore, sia in Italia sia all'estero.

Scegliere i percorsi ITS Academy vuol dire scegliere le aree del made in Italy più importanti del Veneto
ITS Academy è la scelta giusta!

Progetti in collaborazione con aziende

Nel corso del biennio la Fondazione attiva dei progetti di ricerca su tematiche innovative collaborando con le proprie aziende partner.

Gli studenti possono prendere parte a questi progetti extra-curriculari per arricchire il proprio curriculum con nuove esperienze di collaborazione.

Altre opportunità

All'interno del monte ore si svolge il corso di sicurezza con rilascio dell'attestato di rischio basso e alto per il settore agroalimentare.

Per i periti agrari e gli agrotecnici, inoltre, il diploma di Tecnico Superiore è riconoscibile come percorso sostitutivo del praticantato professionale tradizionale e permette l'accesso diretto all'Esame di Stato per l'iscrizione ai relativi Collegi nazionali.

Nelle sedi dei nostri corsi sarai circondato da splendidi paesaggi, troverai opportunità di svago e occasioni per sviluppare i tuoi interessi.

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE VENETO

Oltre all'aula...

"ITS Academy opens to Europe"

Gli studenti ITS Academy possono partecipare al progetto Erasmus+ realizzando uno stage presso un'azienda estera per un periodo fino a tre mesi. Gli studenti infatti possono recarsi in uno dei Paesi comunitari aderenti al progetto, dove saranno supportati dai partner in loco nella ricerca dell'azienda ospitante e delle sistemazioni.

Il programma Erasmus+ prevede delle borse di studio a supporto della mobilità, che sono poi integrate con altri contributi derivanti dal programma NextGenerationEU (PNRR).

Progetto PPL

Il percorso di Agribusiness manager per le produzioni locali permette di conseguire il Diploma di Tecnico Superiore e l'abilitazione per le attività di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti tipici locali. Secondo la normativa della Regione del Veneto, l'abilitazione conseguita con questo percorso, permette la produzione e la vendita di salumi insaccati e carni fresche, vegetali freschi ed essiccati, conserve e confetture, miele e prodotti dell'alveare, prodotti lattiero caseari, oli vegetali, birra e sidro; nel rispetto dei principi di sicurezza igienico-sanitaria.

Borse di studio

Il Decreto del Ministero dell'Istruzione e del Merito 26 maggio 2023, n. 96 ha introdotto delle borse di studio per gli studenti ITS Academy. Tali borse di studio ITS sono finalizzate a consentire il diritto allo studio per assicurare la frequenza dei percorsi formativi ITS Academy agli studenti, e a contribuire alla copertura delle eventuali spese di vitto, alloggio e/o di viaggio agli iscritti.

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

- Iscrizione a un percorso ITS Academy di V (biennio) o di VI livello (triennio) EQF;
- Indicatore di Situazione Economica Equivalente (ISEE) uguale o inferiore a **euro 26.306,25** e Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE) uguale o inferiore a **euro 57.187,53,** così come definiti per l'accesso ai benefici relativi al diritto allo studio;
- Mancata fruizione, per il medesimo anno formativo, di altre provvidenze analoghe erogate dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche e private, in Italia o all'estero.

L'importo di ciascuna borsa di studio è individuato, sulla base di apposita istruttoria, applicando i criteri e gli importi unitari definiti con decreto del Ministro dell'Università e della ricerca 17 dicembre 2021, n. 1320, come di seguito riportati:

Studenti in sede

I destinatari della borsa di studio qualificati come "studenti in sede" sono studenti con residenza nel comune o nell'area circostante la sede del corso di studio frequentato.
Importo borsa per gli studenti in sede: euro 2.481,75 l'anno.

Studenti pendolari

I destinatari della borsa di studio qualificati come "studente pendolare" sono studenti la cui frequenza richiede il trasferimento quotidiano presso la sede del corso di studio frequentato entro distanze comprese tra 40 km e 80 km e/o tempi di percorrenza con mezzi pubblici compresi tra 40 minuti e 80 minuti.
Importo borsa per gli studenti pendolari: euro 3.598,51 l'anno.

Studenti fuori sede

I destinatari della borsa di studio qualificati come "studente fuori sede" sono studenti residenti in un luogo distante dalla sede del corso di studio frequentato, che prendono alloggio a titolo oneroso nei pressi di tale sede.
Importo borsa per gli studenti fuori sede: euro 6.157,74 l'anno.

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE VENETO

Modalità di iscrizione

Per iscriversi ad un corso ITS Academy si deve accedere alla piattaforma SGD al link indicato nella pagina "Iscriversi" del sito web: **www.itsagroalimentareveneto.it**

Per accedere alla piattaforma è necessario disporre di un profilo SPID e seguire i vari step che la piattaforma presenta.

Il numero di partecipanti per ciascun corso prevede un minimo di 20 studenti ed un massimo di 25.
Gli aspiranti studenti dovranno superare una prova di selezione.

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE VENETO

Le nostre sedi

Bassano del Grappa

Istituto Statale di Istruzione Superiore A. Parolini
via San Bortolo 19, - 36061
Bassano del Grappa (VI)

Vittorio Veneto

Istituto Alberghiero A. Beltrame
Via Carso, 114, 31029
Vittorio Veneto (TV)

Verona

Centro Direzionale Veronamercato spa
via Sommacampagna, 63e, 37137 Verona

Conegliano

Scuola Enologica G.B. Cerletti
via XXVIII Aprile 22,
31015 Conegliano (TV)

Buttapietra

Istituto Agrario Stefani-Bentegodi
viale dell'Agricoltura 1,- 37060
Bovolino-Buttapietra (VR)

Padova

Istituto Agrario Duca degli Abruzzi
via M. Merlin 1,
35143 Padova

ITS Academy Agroalimentare Veneto
Viale XXVIII Aprile, 22 - 31015 Conegliano (TV)
tel. 392 3085842
e-mail: itsagro.veneto@gmail.com

www.itsagroalimentareveneto.it