



# ITS ACADEMY

## AGROALIMENTARE VENETO



OFFERTA FORMATIVA  
POST DIPLOMA  
BIENNIO 2021/2023





## LA FONDAZIONE

Gli **Istituti Tecnici 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 una **specializzazione tecnica superiore** post-diploma a giovani 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. La Fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto offre sei corsi biennali di V livello EQF (European Qualification Framework) rivolti

a giovani neodiplomati, laureati e adulti. I corsi sono caratterizzati da percorsi di 1.800/1.900 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 grazie al contributo del Ministero dell'Istruzione, di Regione Veneto attraverso il Fondo Sociale Europeo e grazie alle aziende partner della Fondazione.

### 4 indirizzi di studio per un totale di sei corsi

Agribusiness & marketing manager > **Conegliano, Verona**

Agribusiness manager per le produzioni biologiche > **Padova, Buttapietra**

Agribusiness manager per la salvaguardia ambientale > **Conegliano**

Agribusiness manager per le produzioni montane > **Bassano del Grappa**

## OFFERTA FORMATIVA

La Fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto offre per il biennio 2021-2023 **sei corsi** che si possono frequentare nelle sedi di Conegliano (TV), Verona, Padova, Buttapietra (VR) e Bassano del Grappa (VI).

Il diploma rilasciato è riconosciuto a livello europeo ed è inquadrato nel V livello EQF, ai sensi del DPCM 25/01/2008 capo II.

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 2021 a giugno 2022, II° anno da settembre 2022 a luglio 2023). Sono previste 1.800/1.900 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 circa 350 ore al primo anno e circa 550 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 modulo saranno somministrate delle verifiche al fine di valutare la preparazione progressiva degli studenti. Alla fine di ogni anno viene svolta una verifica interdisciplinare finalizzata a valutare l'apprendimento in itinere.

Al termine del biennio è previsto un esame finale, svolto secondo le modalità stabilite dal Ministero dell'Istruzione.

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

Il contributo di iscrizione richiesto è di 400,00 euro all'anno, al netto di qualsiasi onere o commissione bancaria. L'intera quota per il primo anno deve essere versata contestualmente alla presentazione della domanda di iscrizione alla selezione, unicamente tramite bonifico bancario, come indicato nel Bando di iscrizione.

### Selezione

L'accesso ai corsi è subordinato al superamento di una prova di selezione. La selezione avverrà sotto forma di test scritto, analisi del CV e colloquio motivazionale presso la sede selezionata. La data della selezione verrà comunicata direttamente agli iscritti a fine settembre 2021. La Commissione esaminatrice sarà composta da 5 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.



# Agribusiness & marketing manager

SEDI > **Conegliano (TV)** presso ISS G.B. Cerletti  
**Verona** presso IPSEOA A. Berti

Contatto Segreteria Generale: [itsagro.veneto@gmail.com](mailto: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 di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali.

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.

Utilizza diversi tipi di tecnologie specifiche del settore, seguendo le procedure richieste dalle normative.

È attento a tutti gli aspetti innovativi e opera un costante aggiornamento della propria professionalità, in particolare nell'ambito delle competenze abilitanti alle nuove tecnologie a tema Industria 4.0.

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 partecipa all'organizzazione delle risorse umane e alla gestione e commercializzazione dei prodotti.

\*La suddivisione oraria tra lezioni e stage potrà essere variata.

**Ambito operativo:** in 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
<b>Informatica</b> Software gestionale e web marketing	44	32	<b>76</b>
<b>Inglese</b> Inglese e Business English (BEC)	50	40	<b>90</b>
<b>Tecniche controllo qualità</b> Analitiche, microbiologiche e sensoriali	48	24	<b>72</b>
<b>Impianti e processi</b> Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	24	20	<b>44</b>
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b> Certificazione, manuale qualità, IFS, BRC, tracciabilità Documentazione per l'esportazione	40 -	24 28	<b>144</b>
<b>Filiere del Made in Italy</b> Ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati	144	-	<b>144</b>
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b> Nazionale e comunitaria, documenti per la vinificazione	32	20	<b>52</b>
<b>Economia e gestione aziendale</b> Organizzazione aziendale e RU Documenti ULSS-INAIL-Spisal Analisi dei costi e indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche	30 -	24 40	<b>94</b>
<b>Marketing</b> Marketing, analisi dei mercati, strategie, cultura del made in Italy	54	80	<b>134</b>
<b>Soft skills</b> Soft skills, Design thinking, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	56	12	<b>68</b>
<b>Totale lezioni</b>	<b>556</b>	<b>344</b>	<b>900</b>
<b>Stage</b>	350	550	<b>900</b>



# 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](mailto: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.

**Ambito operativo:** 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
<b>Informatica</b> Software gestionale e web marketing	24	44	<b>68</b>
<b>Inglese</b> Inglese e Business English	40	50	<b>90</b>
<b>Tecniche controllo qualità</b> Analitiche, microbiologiche e sensoriali	56	16	<b>72</b>
<b>Impianti e processi</b> Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	24	20	<b>44</b>
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b> Certificazioni, manuale qualità, UNI EN ISO, tracciabilità Documentazione per l'esportazione	42 16	- -	<b>58</b>
<b>Filiere del Made in Italy</b> Ortofrutta, produzione e trasformazione conserve, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati, carne e derivati, apicoltura	180	-	<b>180</b>
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b> Nazionale e comunitaria, salvaguardia ambientale, documenti per la vinificazione	58	-	<b>58</b>
<b>Logistica</b> Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging	-	46	<b>46</b>
<b>Economia e gestione aziendale</b> Organizzazione aziendale e RU, modalità di avvio di una start-up Analisi dei costi e indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche	52 -	- 40	<b>92</b>
<b>Marketing</b> Marketing, cultura del made in Italy, promozione prodotti tipici e bio, analisi dei mercati, tecniche di comunicazione	46	78	<b>124</b>
<b>Salvaguardia del paesaggio</b> Tecniche di analisi e normative	-	24	<b>24</b>
<b>Soft skills</b> Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	<b>44</b>
<b>Totale lezioni</b>	<b>556</b>	<b>334</b>	<b>900</b>
<b>Stage</b>	350	550	<b>900</b>



# Agribusiness manager per la salvaguardia ambientale

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

Contatto Segreteria Generale: [itsagro.veneto@gmail.com](mailto:itsagro.veneto@gmail.com)

## Figura nazionale di riferimento

Corso per Area 4 Ambito 4.1 Figura 4.1.3 Tecnico Superiore per la gestione e salvaguardia dell'ambiente, orientato alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari.

Il Tecnico Superiore opera per rilevare, descrivere e gestire realtà ambientali produttive individuando modalità per la loro valorizzazione territoriale e ottimizzazione delle risorse.

Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio, anche in funzione della loro tutela e del loro sviluppo.

Sviluppa un'azione di rete tra figure, istituzioni e altri attori locali finalizzata alla valorizzazione del territorio e delle sue risorse identitarie, in particolare di quelle legate alla ruralità.

Promuove soluzioni progettuali innovative ed ecosostenibili di sviluppo rurale legate ad un turismo rurale integrato in sinergia con le risorse del territorio. Favorisce processi di cooperazione tra imprese ed istituzioni, utilizzando gli strumenti normativi in vigore (UNESCO) e conciliando la rivitalizzazione delle aree a vocazione turistico-rurale con lo sviluppo economico e sociale, attraverso la professionalizzazione e la cultura dell'accoglienza.

Promuove e implementa l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-ambientali. E favorisce e supporta le innovazioni tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici, con l'introduzione e l'applicazione di nuove tecnologie e competenze digitali.

**Ambito operativo:** libera professione, gestione eventi legati alla promozione dei prodotti e del territorio, gestione del territorio e ambiente, reparto marketing e commerciale.

PIANO DI STUDI			
Moduli	1 anno	2 anno	Totale
<b>Informatica</b> Software gestionale e web marketing	24	40	<b>64</b>
<b>Inglese</b> Inglese e Business English	54	40	<b>94</b>
<b>Tecniche controllo qualità</b> Analisi sensoriale	-	28	<b>28</b>
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b> Certificazioni, manuale qualità, UNI EN ISO, tracciabilità, HACCP Documentazione per l'esportazione	52 16	- -	<b>68</b>
<b>Filiere del Made in Italy</b> Ortofrutta, conserve, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivat, cereali e derivati, piante officinali	166	-	<b>166</b>
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b> Nazionale e comunitaria, salvaguardia ambientale, documenti per la vinificazione	66	-	<b>66</b>
<b>Logistica</b> Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging	-	44	<b>44</b>
<b>Economia e gestione aziendale</b> Economia, organizzazione aziendale e RU, autoimprenditorialità, analisi dei costi e bilanci	60	40	<b>100</b>
<b>Marketing</b> Marketing, cultura del made in Italy, analisi dei mercati e prodotti Organizzazione eventi legati al territorio Patrimonio dell'Umanità UNESCO, accoglienza	46 20	60 16	<b>142</b>
<b>Salvaguardia del paesaggio</b> Tecniche di analisi e salvaguardia del paesaggio, normative, valorizzazione	-	40	<b>40</b>
<b>Valorizzazione delle produzioni</b> Valorizzazione dei patrimoni tutelati dall'UNESCO, normativa	16	28	<b>44</b>
<b>Soft skills</b> Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	<b>44</b>
<b>Totale lezioni</b>	<b>548</b>	<b>352</b>	<b>900</b>
<b>Stage</b>	350	550	<b>900</b>



# Agribusiness manager per le produzioni montane

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

Contatto Segreteria Generale: [itsagro.veneto@gmail.com](mailto:itsagro.veneto@gmail.com)

## Figura nazionale di riferimento

Corso per Area 4 Ambito 4.1 Figura 4.1.3 Tecnico Superiore responsabile delle produzioni casearie e 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.

**Ambito operativo:** piccole e grandi aziende locali, libera professione, gestione del territorio e ambiente.

PIANO DI STUDI			
Moduli	1 anno	2 anno	Totale
<b>Informatica</b> Software gestionale e web marketing	35	30	<b>65</b>
<b>Inglese</b> Inglese e Business English	50	40	<b>90</b>
<b>Impianti e processi</b> Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti, sostenibilità dei processi	50	50	<b>100</b>
<b>Tecniche controllo qualità</b> Analisi fisiche, chimiche e microbiologiche. Analisi sensoriale	50	50	<b>100</b>
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b> Certificazioni, manuale qualità, UNI EN ISO, tracciabilità, HACCP Documentazione per l'esportazione	40	-	<b>80</b>
<b>Filiere del Made in Italy</b> Lattiero casearia, zootecnica, ortofrutta e frutticole, olivocoltura, apicoltura, conserve, succhi, erbe aromatiche, distillati, insaccati	250	-	<b>250</b>
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b> Nazionale e comunitaria, salvaguardia ambientale e sostenibilità	20	40	<b>60</b>
<b>Logistica</b> Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging	-	40	<b>40</b>
<b>Economia e gestione aziendale</b> Economia, organizzazione aziendale e RU, autoimprenditorialità, analisi dei costi e bilanci, sostenibilità ed economia circolare, finanziamenti	30	40	<b>70</b>
<b>Marketing</b> Marketing, cultura del made in Italy, analisi dei mercati e prodotti tipici Gestione di azioni per l'ospitalità	40	20	<b>90</b>
<b>Soft skills</b> Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	15	40	<b>55</b>
<b>Totale lezioni</b>	<b>580</b>	<b>420</b>	<b>1000</b>
<b>Stage</b>	350	550	<b>900</b>

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.



### **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-curricolari 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.

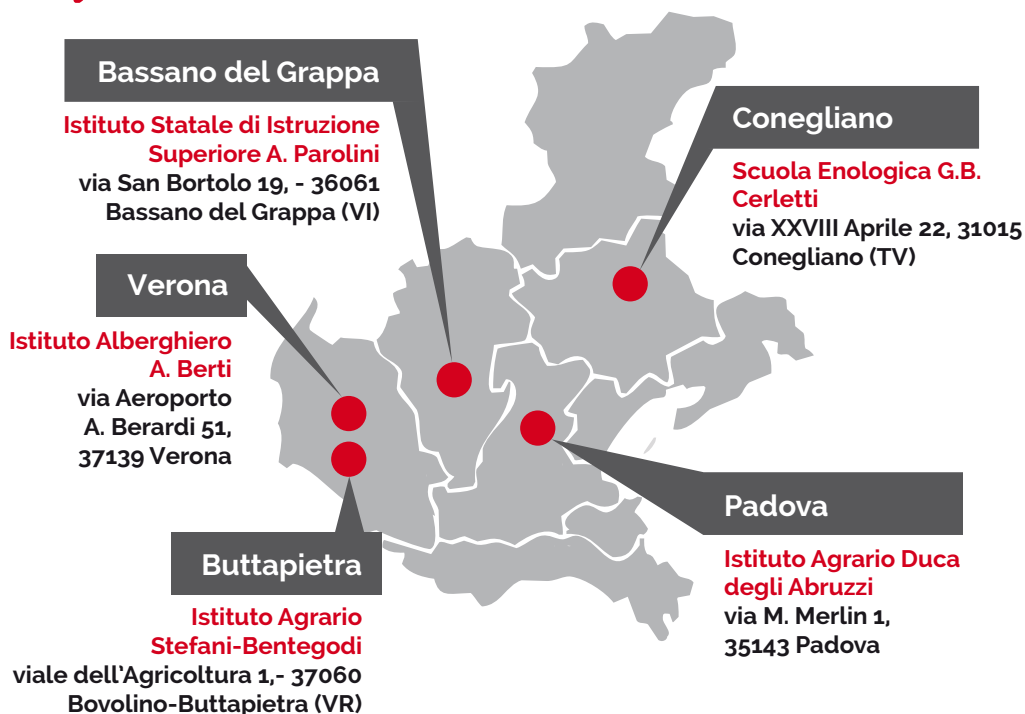
Per i periti agrari e gli agrotecnici, inoltre, il diploma di Tecnico Superiore è riconoscibile come percorso sostitutivo del praticantato professionale tradizionale e permette l'accesso diretto all'Esame di Stato per l'iscrizione ai relativi Collegi nazionali.

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



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





## Iscrizione

Per frequentare i corsi è necessario iscriversi al bando di selezione. Il modulo di adesione è reperibile sui diversi canali della Fondazione.

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 ed essere ammessi per frequentare il corso. Per ulteriori informazioni visitare il sito internet o contattare la Segreteria Generale ITS.

## ITS Academy Agroalimentare Veneto

Viale XXVIII Aprile, 22 - 31015 Conegliano (TV)

C.F. 91035160265

tel. 392 3085842

e-mail: [itsagro.veneto@gmail.com](mailto:itsagro.veneto@gmail.com)



[www.itsagroalimentareveneto.it](http://www.itsagroalimentareveneto.it)