



**Scegli il tuo
futuro nel settore
agroalimentare**

Offerta formativa
post diploma 2026/2028



LA FONDAZIONE

Gli Istituti Tecnologici Superiori (ITS), nati nel 2008 e riformati nel 2022, hanno lo 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, associazioni di categoria 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 da 1.000 ore di lezione e 800 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 orientata all'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.

I nostri corsi

CONEGLIANO (TV)		Tecnico specializzato per il processo produttivo e il marketing delle filiere agrifood
		Tecnico specializzato agritech per la viticoltura sostenibile e di precisione
		Tecnico specializzato nei distillati & mixology
VERONA		Quality control specialist
PADOVA		Tecnico specializzato nell'innovazione e la sostenibilità delle filiere agroalimentari
BUTTAPIETRA (VR)		Tecnico specializzato agritech per le filiere agroalimentari innovative e biologiche
BASSANO DEL GRAPPA (VI)		Tecnico specializzato per lo sviluppo delle Piccole Produzioni Locali
		Green&garden design specialist

OFFERTA FORMATIVA

La Fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto offre per il biennio 2026-2028 otto corsi che si possono frequentare nelle sedi di Conegliano (TV), Verona, Padova, Buttapietra (VR) e Bassano del Grappa (VI).

Il titolo rilasciato è un Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate ed è riconosciuto a livello europeo ed è inquadrato nel V livello EQF (European Qualification Framework), ai sensi 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 2026 a giugno 2027, II° anno da settembre 2027 a luglio 2028). Tutti i corsi si svolgeranno in orario pomeridiano dal lunedì al venerdì, ad eccezione del corso Tecnico specializzato nei distillati & mixology di Conegliano (cfr. p. 10) che si svolgerà di mattina. Dal punto di vista didattico i corsi presentano una parte di competenze di base in comune ed una parte di competenze tecniche specifiche.

1800
ore di attività



1000
ore di attività
didattica

lezioni frontali, laboratori,
esercitazioni e visite aziendali
(900 ore a Verona)



800
ore di stage
in azienda

360 ore al primo anno
e 440 ore al secondo anno
(400+500 ore a Verona).

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

Al termine 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 di crediti che confluiranno nel 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 possesso del diploma di Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate, secondo quanto previsto dalla normativa, saranno quantificati a discrezione dell'Università presso la quale si richiedono.

Contributo d'iscrizione

Il contributo di iscrizione richiesto è di 500,00 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.

Selezione

Il numero di partecipanti per ciascun corso prevede un minimo di 20 studenti ed un massimo di 25. L'accesso ai corsi è subordinato al superamento di una prova di selezione che avverrà attraverso un test scritto e un colloquio motivazionale.

Le date delle selezioni saranno pubblicate nel Bando studenti e nell'apposita pagina del sito istituzionale. La Commissione esaminatrice sarà composta da 3 membri nominati dalla Direzione della Fondazione ITS.

Gli esiti della selezione verranno comunicati ai candidati tramite e-mail. 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.





Tecnico specializzato per il processo produttivo e il marketing delle filiere agrifood

Sedi: **Conegliano (TV)** presso ISS G.B. Cerletti
Contatto Segreteria Generale: segreteria@itsagroalimentareveneto.it

FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.3 Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari

Il corso per la figura di Tecnico specializzato per il processo produttivo e il marketing delle filiere agrifood mira a formare un tecnico altamente specializzato nella produzione e commercializzazione di prodotti agroalimentari.

Il tecnico superiore esegue analisi chimico-fisiche delle materie prime e prodotti trasformati, con approfondimento del processo produttivo della caseificazione, vinificazione e birrificazione. Nel contesto aziendale la figura collabora alle attività volte alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riferimento ai prodotti locali, tradizionali e ai beni enogastronomici. Sa attribuire il valore aggiunto derivante dalla collocazione in contesti tutelati UNESCO. Individua e valorizza i canali di vendita e di distribuzione più idonei e innovativi ottimizzando la logistica, identificando il posizionamento del prodotto, il target e il mercato di riferimento.

Supporta la progettazione della promozione e comunicazione, anche mediante web per promuovere l'intera filiera a livello nazionale e internazionale in stretto rapporto con enti territoriali e nazionali, rilevando i gusti e le preferenze dei consumatori. Viene rilasciato attestato corso sicurezza base e specifico.

Con il patrocinio di:



SBocchi PROFESSIONALI

In aziende di produzione e trasformazione, controllo qualità di prodotto e processo, reparto marketing e commerciale, promozione dei prodotti e del territorio.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1 ANNO 2 ANNO

Ambito specifico del profilo	Filiera ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati	152	
	Laboratorio di vinificazione		24
	Laboratorio di caseificazione		24
	Laboratorio di birrificazione		16
	Marketing agroalimentare e territoriale, mercati e e-commerce	40	20
	Logistica e distribuzione sostenibile	30	
	Valorizzazione dei patrimoni e dei territori tutelati UNESCO		20
	Valorizzazione del paesaggio e turismo rurale		16
	Cultura ed identità dei prodotti made in Italy		18
	Ricerche di mercato e marketing operativo		24
	Strumenti per le scelte strategiche di produzione. Analisi dei costi	20	20

COMPETENZE DI BASE

Ambito scientifico e tecnologico	Tecniche controllo qualità	28	
	Analisi fisico-chimiche degli alimenti		
	Tecniche controllo qualità - Analisi microbiologiche	28	
	Laboratorio di controllo qualità degli alimenti		32
	Tecniche controllo qualità - Analisi sensoriale		24
	Controllo del processo produttivo agroindustriale	20	24
Ambito organizzativo e gestionale	AI e applicazioni nel settore agroalimentare		36
	Igiene e sicurezza alimentare	28	20
Ambito giuridico ed economico	Gestione economica e organizzazione dell'impresa agricola	16	16
	Legislazione alimentare. Normativa UNESCO	20	20
	Certificazioni nazionali e internazionali	28	
	Analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari. Competitività delle filiere	20	
Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	Inglese livello B2	44	44
	Soft skills	20	
	Informatica	32	32
	Strategie di comunicazione d'impresa		20
	Preparazione al mondo del lavoro	8	
Ambito sostenibilità	Sostenibilità nelle filiere food	16	
TOTALE LEZIONI		550	450
STAGE		360	440



Tecnico specializzato agritech per la viticoltura sostenibile e di precisione

Sedi: **Conegliano (TV)** presso ISSS G.B. Cerletti
Contatto Segreteria Generale: segreteria@itsagroalimentareveneto.it

FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

Il Tecnico agritech è un profilo altamente specializzato in grado di operare lungo tutta la filiera viticola, realizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Prosecco DOC, il Consorzio di Tutela Conegliano-Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. e il Consorzio tutela Vini Asolo Montello in risposta alle richieste di figure professionali con forti competenze tecniche manifestate dalle aziende consorziate.

Questa figura professionale è formata per gestire le diverse fasi del ciclo produttivo in vigneto, a partire dalla scelta dei materiali vivaistici e delle forme di allevamento, fino alle operazioni di impianto, conduzione agronomica sostenibile, difesa fitosanitaria, vendemmia e conferimento. Grazie a un percorso biennale di 1.000 ore tra formazione in aula e in azienda, laboratori e 800 ore di stage in azienda, lo studente acquisisce solide basi linguistiche e comunicative, con conoscenze tecnico-scientifiche e digitali all'avanguardia. Conosce le documentazioni obbligatorie per la gestione del vigneto e delle principali certificazioni internazionali.

Un focus è nella meccanizzazione agricola per raggiungere una viticoltura di precisione, con l'utilizzo di nuove tecnologie, sensoristica e l'uso di droni. Il tecnico agritech rappresenta, quindi, una risorsa chiave per le aziende viticole del territorio, in grado di contribuire all'innovazione e alla transizione ecologica, favorendo l'integrazione di tecnologie 4.0 nel pieno rispetto delle pratiche agronomiche consolidate.

Vengono rilasciati i principali patentini come quello per l'utilizzo dei prodotti fitosanitari, corso sicurezza e le certificazioni per l'utilizzo di droni (A1+A3).

Con il patrocinio di:



SBocchi PROFESSIONALI

in aziende vitivinicole nell'ambito della gestione del vigneto e della produzione, controllo qualità di prodotto e processo, promozione dei prodotti e del territorio.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

1 ANNO 2 ANNO

Ambito specifico del profilo	Richiami di anatomia e fisiologia della vite	20	
	Gestione dell'azienda vitivinicola - documentale per vigneti, uva, vini	24	16
	Impianti e processi delle filiere (dal vigneto alla vinificazione)	28	
	Meccanizzazione agricola applicata alla viticoltura	36	14
	Gestione impianti di irrigazione		16
	Caratteristiche varietali dei vitigni, portinnesti, materiale vivaistico	28	
	Gestione del vigneto: terreno, gestione suolo, concimazione, irrigazione - impianto vigneto, metodologia e materiali	28	
	Gestione del vigneto: forme di allevamento, potatura di formazione, potatura di produzione	28	
	programmazione culturali-pratica potatura		
	Gestione del vigneto: gestione della chioma, fenologia e monitoraggi. Difesa: entomologia e monitoraggi	8	
	Difesa fitoiatrica. Patologie, principi sostenibilità, monitoraggi	52	20
	Certificazione (ISO-Emas-Brcs-lfs-Carbon footprint) e auditing		28
	Aspetti legislativi e documentazione collegata a impianto e reimpianto		28
	Tecnologie per la smart agricoltura e agricoltura di precisione	16	20

COMPETENZE DI BASE

Ambito scientifico e tecnologico	Tecniche controllo qualità - Analitiche	28	
	Tecniche controllo qualità - Microbiologiche	28	
	Tecniche controllo qualità - Sensoriali		24
Ambito giuridico ed economico	Legislazione nazionale e comunitaria	20	
	Normativa patrimoni e territori tutelati UNESCO		20
	Gestione economica dell'impresa agricola	32	54
	Economia aziendale, analisi dei costi di produzione		36
Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	Valorizzazione del paesaggio e territori UNESCO	28	
	Igiene e sicurezza alimentare		
	Inglese	44	44
	Soft skills, competenze relazioni e preparazione al mondo del lavoro	28	40
Ambito sostenibilità	Informatica	32	32
	Sostenibilità nelle filiere food	20	

TOTALE LEZIONI

540 460

STAGE

360 440



Tecnico specializzato nei distillati & mixology

Sedi: **Conegliano (TV)** presso ISISS G.B. Cerletti
Contatto Segreteria Generale: segreteria@itsagroalimentareveneto.it

FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.5 Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

Il corso per la figura di Tecnico specializzato nei distillati & mixology mira a formare un tecnico altamente qualificato nei processi di produzione, trasformazione, affinamento e valorizzazione dei distillati, con competenze integrate nella mixology professionale. Il profilo possiede solide basi di chimica, biochimica, microbiologia e chimica della fermentazione, applicate ai processi di distillazione, alla conduzione degli impianti e al controllo chimico-fisico e sensoriale del prodotto finito. È in grado di selezionare e valutare le materie prime, comprese le botaniche, applicando i principali metodi di estrazione e le tecniche di affinamento, nel rispetto degli standard di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale.

Nel contesto aziendale la figura opera nella gestione del processo produttivo dei distillati tradizionali e innovativi, con particolare riferimento alla grappa e liquori, occupandosi anche della gestione dei sottoprodotti e dei reflui. Integra competenze di mixology, sperimentando produzioni innovative e sviluppando ricette e prodotti destinati ai mercati nazionali e internazionali. Il tecnico collabora alle attività di marketing operativo, packaging, logistica e distribuzione sostenibile, analizzando i mercati di riferimento e supportando le strategie di posizionamento del prodotto. Conosce la legislazione di settore, gli adempimenti fiscali specifici dei distillati e i sistemi di certificazione di qualità.

Viene rilasciato attestato corso sicurezza base e specifico.

NB: il corso viene erogato in orario mattutino.

Con il patrocinio di:



CONSORZIO NAZIONALE GRAPPA



SBOCCHI PROFESSIONALI

In distillerie artigianali e industriali, aziende vitivinicole con linea spirits, liquorifici, imprese di beverage innovativo, laboratori di produzione e affinamento dei distillati, sviluppo prodotto e controllo qualità.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI		1 ANNO	2 ANNO
Ambito specifico del profilo	Principi di distillazione e affinamento	20	16
	Principi di mixologia		20
	Chimica della fermentazione	24	
	Adempimenti fiscali. Storia della grappa e dei distillati	20	20
	Impianti di distillazione e loro conduzione		32
	Valutazione e classificazione materie prime	48	
	Botaniche nei distillati e metodi di estrazione		40
	Laboratorio di distillazione e di mixologia		16
	Gestione e recupero dei sottoprodotti. Produzioni innovative		36
	Gestione della catena di approvvigionamento		16
	Strategie di marketing legate al packaging		20
	Logistica e distribuzione sostenibile	32	
	Marketing operativo e ricerche di mercato		24
	Mercato della grappa e degli altri distillati	20	
	Gestione dei reflui		20
COMPETENZE DI BASE			
Ambito scientifico e tecnologico	Fondamenti di chimica e biochimica	24	
	Fondamenti di microbiologia e analisi	52	
	Elementi di fisica dei fluidi e di termodinamica	24	
	Analisi chimico-fisiche di laboratorio 1 e 2	24	20
	Requisiti sensoriali del prodotto made in Italy		24
	Applicazioni dell'IA nel settore agroalimentare		16
Ambito giuridico ed economico	Legislazione alimentare nazionale e comunitaria	36	
	Certificazioni di qualità nazionali e internazionali	28	
	Fondamenti di marketing agroalimentare. Tecniche di comunicazione	36	
	Analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari		16
	Organizzazione aziendale. Modalità di avvio di una start-up	20	16
	Sicurezza alimentare e HACCP	20	8
Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	Inglese	44	44
	Soft skills e preparazione al mondo del lavoro	28	
	Informatica	32	32
Ambito sostenibilità	Principi e dinamiche della sostenibilità		24
TOTALE LEZIONI		540	460
STAGE		360	440



Quality control specialist

Sedi: **Verona** presso Centro Direzionale Veronamercato SpA
Contatto Segreteria Generale: segreteria@itsagroalimentareveneto.it

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.

Viene rilasciato attestato corso sicurezza base e specifico.



SBOCCHI PROFESSIONALI

In laboratori di analisi, 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.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI		1 ANNO	2 ANNO
Ambito specifico del profilo	Normativa sicurezza alimentare e HACCP	28	
	Chimica analitica e strumentale per l'analisi quantitativa e qualitativa		24
	Sistemi di gestione della qualità di processo UNI EN ISO	28	20
	Sistemi di gestione della qualità di prodotto	28	20
	Tecniche di audit		16
	Documenti gestione burocrazia aziendale (ULSS-INAIL-Spisal)		16
	Tracciabilità e rintracciabilità		24
	Documentazione per l'esportazione e digitalizzazione		24
	Logistica internazionale, trasporti, supply chain	32	20
	Impianti e processi della produzione agroalimentare	24	
	Filiere: ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati, olio	152	
COMPETENZE DI BASE			
Ambito scientifico e tecnologico	Tecniche controllo qualità - Analitiche	30	
	Tecniche controllo qualità - Microbiologiche	30	
	Requisiti sensoriali dei prodotti		24
Ambito giuridico ed economico	Analisi dei costi delle imprese agroalimentari		20
	Legislazione ambientale - Nazionale e comunitaria	20	
	Fondamenti di marketing agroalimentare. Competitività delle filiere	30	
Ambito organizzativo e gestionale	Gestione aziendale e delle risorse umane. Etica aziendale	20	
	Modalità di avvio di una start-up		20
	Sistemi di sicurezza	20	
Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	Inglese	48	36
	Soft skills e preparazione al mondo del lavoro	8	16
	Informatica	36	32
	Tecniche di comunicazione		14
Ambito sostenibilità	Sostenibilità nelle filiere agrifood		20
TOTALE LEZIONI		534	366
STAGE		400	500



Tecnico specializzato nell'innovazione e la sostenibilità delle filiere agroalimentari

Sedi: **Padova** presso IIS Duca degli Abruzzi
Contatto Segreteria Generale: segreteria@itsagroalimentareveneto.it

FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

Il corso per la figura di Tecnico specializzato nell'innovazione e la sostenibilità delle filiere agroalimentari mira a formare un tecnico superiore in grado di gestire e innovare i processi produttivi delle produzioni primarie e del sistema agroindustriale, con particolare attenzione ai principi della sostenibilità.

Il tecnico è in grado di effettuare analisi e controlli sulle materie prime, sui prodotti finiti e sugli ambienti di produzione, applicando tecniche di campionamento, analisi microbiologiche e monitoraggio dei processi produttivi. Conosce e applica i sistemi di gestione della qualità, le certificazioni di prodotto, di processo, ambientali ed etiche, nonché le procedure di etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità nel rispetto della normativa vigente.

Nel contesto aziendale la figura opera all'interno delle principali filiere agroalimentari supportando l'introduzione di tecnologie innovative finalizzate all'incremento della sostenibilità, al controllo e all'ottimizzazione delle risorse idriche ed energetiche e allo sviluppo di modelli di economia circolare. Collabora alla gestione logistica e distributiva sostenibile, alla valutazione del ciclo di vita del prodotto e al packaging a ridotto impatto ambientale.

Il tecnico supporta inoltre le attività di organizzazione ed economia aziendale, anche in ottica di autoimprenditorialità, operando in relazione con imprese, enti di controllo e filiere territoriali. Viene rilasciato attestato corso sicurezza base e specifico.

SBocchi PROFESSIONALI

Collaboratore in aziende di produzione agricola e di trasformazione, controllo qualità di prodotto e di processo.
Consulente aziendale per la sostenibilità.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1 ANNO 2 ANNO

Ambito specifico del profilo	Filiere del made in Italy: ortofrutta e conserve, latte e derivati, prodotti animali, miele, cereali e derivati, vino	156	
	Tecnologie specifiche di filiera per la digitalizzazione e l'incremento della sostenibilità		60
	Laboratorio di caseificazione		28
	Laboratorio di vinificazione e birrificazione		44
	Laboratorio di panificazione		12
	Certificazioni ambientali ISO 14001 EMAS etcc; impronte di carbonio, idriche ed ecologiche		28
	Logistica e distribuzione sostenibile		32
	Gestione documentale aziendale		8
	Certificazioni di prodotto e di processo	20	
	Etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità, HACCP	16	
	Certificazioni etiche		12

COMPETENZE DI BASE

Ambito scientifico e tecnologico	Laboratorio di analisi e controllo qualità. Analisi analitiche e microbiologiche delle materie prime e prodotti finiti	44	24
	Laboratorio di monitoraggio dei processi, sensoristica, campionamento e analisi statistica	44	12
Ambito giuridico ed economico	Normativa nazionale e comunitaria, sicurezza	44	
	Organizzazione aziendale	24	
Ambito organizzativo e gestionale	Elementi di marketing per l'agroalimentare	32	
	Autoimprenditorialità e modalità di avvio di una start-up		12
Ambito sostenibilità	Economia aziendale. Analisi dei costi. Bilancio sostenibilità	24	24
	Comunicazione d'impresa per la sostenibilità		20
	Tecnologie innovative per la sostenibilità delle produzioni (controllo e risparmio risorse; produzione energia rinnovabile)	56	
Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	Inglese livello B2 e microlingua	52	52
	Soft skills e preparazione al mondo del lavoro	8	16
	Tecnologia Informatica per la filiera agroalimentare e il marketing	36	60

TOTALE LEZIONI

556

444

STAGE

360

440



Tecnico specializzato agritech per le filiere agroalimentari innovative e biologiche

Sedi: **Buttapietra (VR)** presso IIS "Stefani-Bentegodi"
Contatto Segreteria Generale: segreteria@itsagroalimentareveneto.it

FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

Il corso per la figura di Tecnico specializzato agritech mira a formare un profilo altamente specializzato nella gestione delle nuove tecnologie applicate al processo produttivo delle principali filiere agrarie.

Il tecnico individua ed applica tali innovazioni per un'agricoltura sostenibile e di precisione, utilizzando soluzioni innovative tra cui la sensoristica, l'utilizzo di droni e l'applicazione della meccanizzazione agraria con sistemi digitali. Verrà dato grande peso all'utilizzo delle tecnologie per la smart agricoltura, agrometeorologia e raccolta ed interpretazione dei dati, oltre a numerose attività pratiche con mezzi agritech direttamente in azienda agraria.

Verrà verificata la rispondenza degli interventi agronomici adottati rispetto ai disciplinari di produzione, anche grazie ai laboratori di gestione del processo produttivo (lavorazione cereali, colture fuori suolo, vinificazione e orto-florovivaismo). Il tecnico, infine, conosce gli elementi di gestione economica dell'azienda e li utilizza nel processo decisionale delle aree di sua competenza.

Viene rilasciato l'attestato corso sicurezza base e specifico, patentino trattori, patentino prodotti fitosanitari e patentino droni (A1+A3).



SBOCCHI PROFESSIONALI

In aziende agricole, consulenza come libera professione, nei servizi per l'agricoltura.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1 ANNO 2 ANNO

Ambito specifico del profilo	Meccanizzazione agricola. Impianti e processi delle filiere	32	64
	Gestione strategica dell'azienda agraria		28
	Filiere: cereali e derivati, viticoltura, ortofrutta	64	
	Tecnologie per la smart agricoltura e agricoltura di precisione	28	22
	Certificazione e auditing		16
	Abilitazione utilizzo droni (patentino A1+A3)	30	
	Patentino trattori	8	
	Laboratorio di biotecnologie e innovazione di processo e prodotto	16	32
	Laboratorio di agrometeorologia	32	
	Laboratorio di gestione del processo produttivo: filiera cereali	18	24
	Laboratorio di gestione del processo produttivo: filiera vinicola		24
	Laboratorio di orto-florovivaismo e colture fuori suolo	32	

COMPETENZE DI BASE

Ambito scientifico e tecnologico	Laboratorio di tecniche controllo qualità: Analitiche e microbiologiche	52	28
	Elementi di programmazione e analisi dati	28	20
Ambito giuridico ed economico	Legislazione nazionale e comunitaria	20	20
	Economia dell'azienda agraria: PAC e redditività agricola	20	30
	Fondamenti di marketing agroalimentare. Competitività filiere	36	24
Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	Inglese	40	40
	Soft skills e preparazione al mondo del lavoro	8	16
	Informatica	32	
	Teniche di comunicazione	12	
Ambito organizzativo e gestionale	Modalità di avvio di una start-up		20
	Igiene e sicurezza alimentare (HACCP)	32	
Ambito sostenibilità	Sostenibilità nelle filiere agrifood		20

TOTALE LEZIONI

560 440

STAGE

360 440



Tecnico specializzato per lo sviluppo delle Piccole Produzioni Locali

Sedi: **Bassano del Grappa (VI)** presso IIS "A. Parolini"
 Contatto Segreteria Generale: segreteria@itsagroalimentareveneto.it

FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.5 Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

Il Tecnico specializzato nelle Piccole Produzioni Locali opera nei processi di prima lavorazione, trasformazione e conservazione dei prodotti tipici del territorio montano e pedemontano, all'interno della normativa regionale delle Piccole Produzioni Locali.

Esegue le analisi chimico-fisiche e la classificazione delle materie prime. Gestisce gli impianti tecnologici per la trasformazione e il confezionamento delle produzioni primarie, con un focus sulla lavorazione dei cereali, delle olive e del latte e i suoi derivati grazie alle attività pratiche in laboratorio.

Collabora allo sviluppo di prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi, conoscendo l'impatto economico delle scelte strategiche.
 Collabora inoltre nella valorizzazione, commercializzazione e promozione dei prodotti tipici in relazione anche al turismo sostenibile.

Viene rilasciato l'attestato del corso sicurezza, corso alimentaristi e attestato operatore PPL.



SBOCCHI PROFESSIONALI

Produzione in piccole e grandi aziende locali, libera professione, valorizzazione dei prodotti e del territorio.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1 ANNO 2 ANNO

Ambito specifico del profilo	Filiera lattiero-casearia	40	
	Filiera zootecnica	40	
	Filiera orticola	20	
	Filiera frutticola	20	
	Filiera olivicola-olearia	20	
	Filiera funghi	16	
	Filiera apicoltura	16	
	Filiera produzione nettari, succhi e confetture, conserve vegetali		44
	Filiera spezie ed erbe aromatiche		20
	Filiera distillati, liquori, birrificazione		44
	Filiera cereali e panificazione		28
	Filiera prodotti di salumeria e insaccati		20
	Macchine e impianti: tecnologie, gestione, controllo	24	24
	Sostenibilità dei processi		20
	Certificazione di processo e di prodotto	36	
	Documentazione per la sostenibilità e import-export		24
	Laboratorio di panificazione		16
	Laboratorio olio EVO		20

COMPETENZE DI BASE

Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	Inglese	48	40
	Soft skills e preparazione al mondo del lavoro	8	28
	Informatica	28	28
	Teniche di comunicazione	16	
Ambito scientifico e tecnologico	Analisi chimico-fisiche 1 e 2 e microbiologiche	68	
	Requisiti sensoriali del prodotto made in Italy		24
Ambito giuridico ed economico	Legislazione nazionale e comunitaria.	20	20
	Legislazione ambientale		
	Fondamenti di marketing agroalimentare.	20	16
	Analisi dei mercati		
Ambito organizzativo e gestionale	Agriturismi: legislazione base, ospitalità, marketing e promozione	20	
	Organizzazione aziendale.	36	
	Modalità di avvio di una start-up		
	Igiene e sicurezza alimentare	20	

TOTALE LEZIONI

560 440

STAGE

360 440



Green & Garden Design Specialist

Sedi: **Bassano del Grappa (VI)** presso IIS "A. Parolini"
 Contatto Segreteria Generale: segreteria@itsagroalimentareveneto.it

FIGURA NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.4 Tecnico superiore per la bioeconomy nelle imprese agroalimentari e agroindustriali

Il corso per la figura di Green & Garden Design Specialist mira a formare un professionista altamente specializzato nella progettazione, gestione e manutenzione delle aree verdi, con un focus sulla sostenibilità ambientale e sull'innovazione.

Il tecnico può progettare spazi verdi innovativi, integrando principi di sostenibilità ed economia circolare, gestendo la manutenzione delle aree verdi urbane e naturali con tecnologie avanzate. Monitora e riqualifica territori degradati utilizzando strumenti digitali, georeferenziazione e metodologie innovative.

Ha conoscenze in arboricoltura, fitopatologia e biotecnologie ambientali, applicate anche grazie ai diversi laboratori. Sa effettuare le analisi della qualità del terreno e del suolo. Promuovere la cultura del verde urbano e della forestazione urbana attraverso un approccio multidisciplinare.

Vengono rilasciati i patentini per uso prodotti fitosanitari, corso sicurezza base e rischio specifico, patentino droni A1+A3, uso attrezzature del verde.



SBOCCHI PROFESSIONALI

Progettisti del verde urbano, tecnici per la gestione delle aree verdi, esperti in forestazione urbana, consulenti per la gestione sostenibile del verde, specialisti in arboricoltura e fitopatologia, e responsabili di manutenzione di parchi e giardini.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1 ANNO 2 ANNO

Ambito specifico del profilo

Fondamenti del riciclo e valorizzazione materiale di scarto	20	
Compostaggio e gestione dei rifiuti verdi	20	
Tecnologie e produzione di biomasse e biogas	20	
Gestione sostenibile del verde ornamentale e delle aree urbane	56	
Pianificazione, manutenzione e potature spazi verdi	20	20
Laboratorio di progettazione del verde (tappeti erbosi, aiuole e bordure)		20
Biodiversità forestale		12
Tecniche di forestazione urbana e selvicoltura naturalistica		20
Fondamenti di progettazione del verde	28	28
Vivaismo e florovivaismo	16	
Progettazione di sistemi di irrigazione sostenibili e illuminotecnica		28
Laboratorio di monitoraggio qualità terreno e di analisi del suolo	36	
Principi di agronomia e microbiologia del suolo	32	
Biodiversità e servizi ecosistemici	20	
Elementi di arboricoltura e tecniche di treeclimbing		40
Patentino droni ed interpretazione dati (A1+A3)	32	
GIS e georeferenziazione applicata		28
Tecnologie digitali per la gestione del verde (rendering e modellazione 3D)		28
Riqualificazione ambientale e recupero territori degradati	20	28

COMPETENZE DI BASE

Ambito scientifico e tecnologico

Elementi di fitopatologia + corso patentino prodotti fitosanitari	44	20
Difesa fitosanitaria integrata		16
Macchine e attrezzature per la gestione del verde + patentini	24	
Laboratorio di tecniche di disegno AutoCAD	28	28

Ambito giuridico ed economico

Normativa, legislazione ambientale e certificazioni	20	44
Promozione dei servizi del verde		16
Marketing e comunicazione per il settore green		24
Corso sicurezza	20	

Ambito gestionale

Gestione amministrativa dei progetti verdi	24	
--	----	--

Ambito linguistico, comunicativo e relazionale

Inglese	32	32
Informatica base	28	
Preparazione al mondo del lavoro	8	

Ambito sostenibilità

Economia circolare e green economy		20
------------------------------------	--	----

TOTALE LEZIONI

548 452

STAGE

360 440

ITS ACADEMY È LA SCELTA GIUSTA

Scegliere i percorsi ITS Academy vuol dire scegliere le aree del made in Italy più importanti del Veneto



Progetti in collaborazione con aziende

Nel corso del biennio l'ITS Academy 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. In alcuni corsi è previsto il rilascio di altri patentini specifici.

Per i periti agrari e gli agrotecnici, inoltre, il Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate 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.

Oltre all'aula...



800 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.





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.

Progetto "Operatore delle PPL"

Il percorso di Tecnico specializzato per lo sviluppo delle Piccole Produzioni Locali di Bassano del Grappa permette di conseguire il Diploma ITS e l'esenzione da frequentare ulteriori corsi per ottenere 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.

Classi e frequenza

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



Requisiti di ammissione

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;
- 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.



MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per iscriversi alle selezioni è necessario collegarsi al sito

www.itsagroalimentareveneto.it nella sezione "Iscriviti".

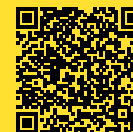
Verrai poi indirizzato nel portale ITS dove potrai registrare la tua mail e poi procedere con il caricamento di tutti i documenti previsti dal Bando studenti. Una volta completata la procedura riceverai una mail di conferma.

Pochi giorni prima delle selezioni verrai contattato e riceverai l'indicazione dell'orario in cui presentarti nella sede di riferimento per sostenere la prova scritta e il colloquio orale.

Residenzialità

Per rispondere alle esigenze degli studenti fuori sede, in alcune sedi l'ITS Academy propone alloggi a prezzi agevolati presso residenze convenzionate. Nello studentato potrai trovare ospitalità in camera doppia o singola, bagni riservati e cucina in comune, con servizi di biancheria e pulizie compresi. La posizione sarà strategica sia per frequentare le lezioni sia per raggiungere i principali servizi cittadini. Se sei interessato, chiedi informazioni alla Segreteria Generale durante la fase di iscrizione.

GROW YOUR Talent





ITS ACADEMY

AGROALIMENTARE VENETO

LE NOSTRE SEDI



Bassano del Grappa (VI)

Istituto Statale di Istruzione
Superiore A. Parolini
Via San Bortolo 19 - 36061



Verona

Centro Direzionale Veronamercato spa
Via Sommacampagna 63e - 37137



Conegliano (TV)

Scuola Enologica G.B. Cerletti
Via XXVIII Aprile 22 - 31015



Buttapietra (VR)

Istituto Agrario Stefani-Bentegodi
Viale dell'agricoltura 1 - 37060



Padova

Istituto Agrario Duca degli Abruzzi
Via M. Merlin 1 - 35143

Segreteria Generale

Viale XXVIII Aprile, 22 - 31015 Conegliano (TV)

T 392 3085842

M segreteria@itsagroalimentareveneto.it



itsagroalimentareveneto.it



REGIONE DEL VENETO

