

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

eat Academy

ECCCELLENZA AGROALIMENTARE TOSCANA



ENTRA NEL MONDO DELL'AGRIFOOD DIGITALE E SOSTENIBILE!

BIENNIO 2022-2024



Il futuro è...



L'Istituto Tecnologico Superiore eat Academy è il riferimento in Toscana per la formazione post diploma per le imprese agroalimentari.

AGRIFUTURE 4.0

TECNICO PER L'INNOVAZIONE DELLE
PRODUZIONI AGRARIE E
TRASFORMAZIONI AGRO-INDUSTRIALI

BIENNIO 2022-2024

FOOD INNOVATION MANAGEMENT

TECNICO PER LA QUALITÀ,
LO SVILUPPO
E L'INNOVAZIONE DEI PRODOTTI
AGRO-ALIMENTARI MADE IN ITALY E
LA GESTIONE DEI PROCESSI
PRODUTTIVI

BIENNIO 2022-2024

FOOD IDENTITY MANAGEMENT

TECNICO PER LA
VALORIZZAZIONE E IL
MARKETING DELLE FILIERE
AGROALIMENTARI DI QUALITÀ

BIENNIO 2022-2024



ITS eat - Via Giordania, 227 - Grosseto (GR)

0564 17 91 224 - 333 13 28 663

www.fondazione-eat.it - info@fondazione-eat.it

 its_eat_toscana

 ITS EAT Eccellenza
Agroalimentare Toscana

 ITS EAT Eccellenza
Agroalimentare Toscana

 ITS EAT Grosseto



PER ISCRIVERSI:

L'avviso con le modalità di iscrizione alle selezioni ed il piano di studi sono disponibili sul sito www.fondazione-eat.it

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il:
10/10/2022 entro le ore 13:00
per **TUTTI I PERCORSI**

Le selezioni per i percorsi avverranno:
13-14 Ottobre per Agrifuture 4.0
17-18 Ottobre per Food Identity Management
20-21 Ottobre per Food Innovation Management

Il corso è cofinanziato dal POR FSE 2014-2020 ed è inserito nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

L'ITS E.A.T Academy – Eccellenza Agroalimentare Toscana è una **scuola di alta specializzazione**, riconosciuta dal Ministero dell'Istruzione.

L'obiettivo di ITS E.A.T Academy è formare **figure tecniche specializzate** nel settore agrario, agroalimentare e agroindustriale, attraverso un percorso biennale post diploma.

Grazie ad un percorso di formazione orientato allo sviluppo di competenze pratiche e alla **presenza di docenti che provengono dal mondo aziendale** (oltre il 65% sono liberi professionisti e imprenditori), ad un anno dal conseguimento del diploma **oltre l'83% degli studenti trova lavoro!**

DESTINATARI

Ciascun percorso si rivolge a **25 diplomati** (elevabile a **30**) di età compresa tra i **18 ed i 29 anni**. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

SELEZIONE

Per accedere al percorso ITS è necessario partecipare ad una **selezione che si svolgerà nel mese di Ottobre 2022**. La selezione prevede:

- Test con domande a risposta multipla sulle conoscenze tecnico-scientifiche di base e di lingua inglese;
- Colloquio individuale che accerti motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati.
- Potranno essere riconosciuti i crediti formativi in ingresso.

PIANO DI STUDI

Le competenze generali, tecnico professionali e tecnico specialistiche su cui verte il piano di studi sono:

- Ambito linguistico, comunicativo, relazionale
- Ambito scientifico tecnologico
- Ambito giuridico ed economico
- Ambito organizzativo
- Ambito tecnico professionale nel settore agroalimentare
- Ambito tecnico specialistico della figura professionale

INSERIMENTO LAVORATIVO

Nella piccola media impresa agroalimentare, presso organizzazioni, consorzi, enti di ricerca pubblici e privati del settore, società di consulenza o come libero professionista o imprenditore a livello nazionale e internazionale.

ATTESTATO

Al termine del percorso, al superamento di un esame finale, sarà rilasciato il **Diploma di Tecnico Superiore con validità sul territorio nazionale e comunitario (V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche)**. Il diploma consente l'accesso diretto all'esame di abilitazione alla professione di Perito Agrario ed il riconoscimento di Crediti Formativi Universitari.

AGRIFUTURE 4.0

TECNICO PER L'INNOVAZIONE DELLE
PRODUZIONI AGRARIE E DELLE
TRASFORMAZIONI AGROINDUSTRIALI

BIENNIO 2022-2024

SEDE DEL PERCORSO: FIRENZE

Il Tecnico Superiore "AGRIFUTURE 4.0" opera nelle filiere di produzione del comparto agrario e di trasformazione agro-industriale.

Collabora alla progettazione di interventi nell'ambito delle produzioni e trasformazioni agro-alimentari nel rispetto degli standard di qualità, di sicurezza e conformità secondo le normative italiane, comunitarie e internazionali.

Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo sia delle macchine sia dei sistemi tecnologici. Supporta e aiuta l'azienda nell'analisi delle produzioni e dei prodotti.

Promuove l'innovazione di processo e di prodotto. Nelle diverse fasi di lavoro collabora con la struttura amministrativa nell'organizzazione delle risorse umane e nella gestione del materiale.

Inoltre, gestisce i processi produttivi biotecnologici degli alimenti occupandosi delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni.

Infine esegue studi di progettazione e fattibilità e promuove l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie di Industria 4.0, alla coltivazione idroponica e ai cicli colturali ad essa connessi.

I nostri
partner



FOOD INNOVATION MANAGEMENT

TECNICO PER LA QUALITÀ, LO SVILUPPO E
L'INNOVAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
MADE IN ITALY E LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

BIENNIO 2022-2024

SEDE DEL PERCORSO: GROSSETO

Il Tecnico Superiore "Food Innovation Management" opera nelle filiere di produzione del comparto agrario e di trasformazione agro-industriale.

E' in grado di eseguire studi di progettazione e fattibilità al fine di promuovere l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie adottate per l'Agricoltura di Precisione.

Interpreta e mette in pratica le opportunità connesse alle nuove tecnologie dell'informazione applicate al settore agroalimentare.

Conosce le più moderne applicazioni tecnologiche e di tutela dell'ambiente nel campo delle produzioni animali e vegetali del territorio, mediante esperienze in aziende leader del settore, con particolare attenzione alle filiere di trasformazione del territorio.

In aggiunta propone soluzioni di logistica integrata per l'efficiamento dei processi di filiera.

Inoltre, è in grado di gestire i processi produttivi ed i processi di trasformazione degli alimenti nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del "Made in Italy"; contribuisce allo sviluppo di soluzioni innovative per la tutela della qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari e per la sostenibilità ambientale dei processi, con particolare riferimento all'impiego delle nuove tecnologie di Industria 4.0.

FOOD IDENTITY MANAGEMENT

TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE FILIERE AGROALIMENTARI DI QUALITÀ

BIENNIO 2022-2024

SEDE DEL PERCORSO: MONTEVARCHI (AR)

Il Tecnico Superiore "Food Identity Management" organizza e gestisce sia il controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari, sia la valorizzazione dei prodotti e dei beni naturali.

Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing dei prodotti "Made in Italy", gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio nonché alla fidelizzazione della clientela, sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione di accompagnamento merci.

In aggiunta, possiede competenze approfondite di comunicazione, anche in lingua inglese, relativamente al consumo alimentare ed alle principali tecniche di marketing e promozione.

Inoltre è in grado di gestire l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici, con specifico riferimento alle filiere tipiche del territorio toscano.

Infine valorizza e promuove le caratteristiche paesaggistiche, storiche, culturali ed artistiche del territorio e crea fidelizzazione nella clientela. Cura il rapporto con i consumatori ai quali è in grado di comunicare la cultura e le tradizioni che caratterizzano il prodotto.

Cosa prevedono i percorsi

1800 ore complessive di formazione

840 ore di aula e laboratori

160 ore di visite didattiche in azienda

800 ore di stage

Collaborazioni con le migliori aziende toscane

Docenti provenienti dal **mondo delle aziende**

Possibilità di **stage all'estero**

Laboratorio di **agricoltura di precisione**

Laboratorio di **Marketing 4.0**

Tutor dedicato alla classe

Orientamenti individuali e di gruppo

Partecipazione a **eventi** e concorsi

Il futuro è...

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

ITSAIT

ECCELLENZA AGROALIMENTARE TOSCANA