



# ITS ACADEMY

## AGROALIMENTARE VENETO



OFFERTA FORMATIVA  
POST DIPLOMA  
BIENNIO 2023/2025



SISTEMA  
ITS



## 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 1.800/1.900 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.

### **5 indirizzi di studio per un totale di sei corsi**

Agrifood manager per il marketing territoriale e UNESCO > **Conegliano**

Agrifood & marketing 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**

## OFFERTA FORMATIVA

La Fondazione ITS Academy Agroalimentare Veneto offre per il biennio 2023-2025 **sei 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.

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: l'anno da ottobre 2023 a giugno 2024, II° anno da settembre 2024 a luglio 2025). 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;
- 900 ore di stage in azienda, suddivise in circa 360 ore al primo anno e circa 540 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.

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 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.



# Agrifood manager per il marketing territoriale e UNESCO

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 4.1.1 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 paesagistiche 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
<b>Informatica</b> Software gestionale e web marketing	36	32	<b>68</b>
<b>Inglese</b> Inglese e Business English (BEC)	48	36	<b>84</b>
<b>Tecniche controllo qualità sostenibili</b> Analitiche, microbiologiche e sensoriali	48	16	<b>64</b>
<b>Impianti e processi</b> Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti	18	30	<b>48</b>
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b> Certificazione, manuale Qualità, IFS, BRC, tracciabilità Documentazione per l'esportazione e digitalizzazione	30 -	30 20	<b>80</b>
<b>Filiere del Made in Italy</b> Ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati	160	-	<b>160</b>
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b> Nazionale e comunitaria. Salvaguardia del paesaggio. Sostenibilità.	44	8	<b>52</b>
<b>Logistica sostenibile</b> Sostenibilità nella logistica e distribuzione. Supply chain. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging sostenibile	30	-	<b>30</b>
<b>Economia e gestione aziendale</b> 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	<b>108</b>
<b>Marketing e comunicazione</b> Marketing basic e strategico. Comunicazione. Analisi dei mercati. Cultura del made in Italy	44	70	<b>114</b>
<b>Salvaguardia del paesaggio tutelato UNESCO</b> Tecniche di analisi e salvaguardia del paesaggio	-	24	<b>24</b>
<b>Valorizzazione delle produzioni tipiche</b> Normativa. Valorizzazione dei patrimoni e dei territori tutelati UNESCO	-	24	<b>24</b>
<b>Soft skills</b> Soft skills. Redazione CV e colloquio di lavoro. Corso sicurezza	28	16	<b>44</b>
<b>Totale lezioni</b>	<b>542</b>	<b>358</b>	<b>900</b>
<b>Stage</b>	360	540	<b>900</b>



# Agrifood & marketing manager

SEDI > **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 sostenibili 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.

**Sbocchi professionali:** 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> Digitalizzazione e Software gestionale	36	32	<b>68</b>
<b>Inglese</b> Inglese e Business English (BEC)	48	36	<b>84</b>
<b>Tecniche controllo qualità</b> Analitiche, microbiologiche e sensoriali	60	24	<b>84</b>
<b>Impianti e processi</b> Tecnologie, gestione, controllo, macchine e impianti, sostenibilità processi	24	32	<b>100</b>
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b> Certificazione, manuale qualità, IFS, BRC, tracciabilità Documentazione per l'esportazione e digitalizzazione	40 -	32 28	<b>100</b>
<b>Filiere del Made in Italy</b> Ortofrutta, conserve e surgelati, vino e altre bevande alcoliche, latte e derivati, cereali e derivati, carne e derivati, olio	160	-	<b>160</b>
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b> Nazionale e comunitaria, documenti per la vinificazione, sostenibilità	44	8	<b>52</b>
<b>Logistica</b> Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging	-	32	<b>32</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	16 -	64 28	<b>108</b>
<b>Marketing</b> Marketing, analisi dei mercati, strategie, cultura del made in Italy	44	68	<b>112</b>
<b>Soft skills</b> Soft skills, Design thinking, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	16	<b>44</b>
<b>Totale lezioni</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>900</b>
<b>Stage</b>	360	540	<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.

**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
<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 risorse umane, 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>	360	540	<b>900</b>



# Agribusiness manager per le produzioni locali

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 4.1.1 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
<b>Informatica</b> Applicazioni informatiche per l'agroalimentare, web marketing	36	30	<b>66</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	52	28	<b>80</b>
<b>Tecniche controllo qualità</b> Analisi fisiche, chimiche e microbiologiche. Analisi sensoriale	68	32	<b>100</b>
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b> Certificazioni, manuale qualità, UNI EN ISO, tracciabilità, HACCP Documentazione per l'esportazione	48 -	16 16	<b>80</b>
<b>Filiere del Made in Italy</b> Lattiero casearia, zootecnica, ortofrutta e frutticole, olivocoltura, apicoltura, conserve, succhi, erbe aromatiche, distillati, birrificazione, insaccati, funghi	194	94	<b>288</b>
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b> Nazionale, comunitaria, ambientale e alimentare	20	20	<b>40</b>
<b>Logistica</b> Logistica e distribuzione. Supply chain, magazzini, transit point e piattaforme. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging sostenibili	-	40	<b>40</b>
<b>Economia e gestione aziendale</b> Economia, organizzazione aziendale e risorse umane. Avvio start-up, analisi dei costi e bilanci, sostenibilità ed economia circolare, finanziamenti	40	28	<b>68</b>
<b>Marketing</b> Marketing, cultura del made in Italy, analisi dei mercati e prodotti tipici Gestione di azioni per l'ospitalità	24 -	56 12	<b>92</b>
<b>Soft skills</b> Soft skills, redazione CV e colloqui di lavoro, corso sicurezza	28	28	<b>56</b>
<b>Totale lezioni</b>	<b>560</b>	<b>440</b>	<b>1000</b>
<b>Stage</b>	360	540	<b>900</b>



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



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-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.



Oltre all'aula...

### ITS Academy opens to Europe

Dal 2023 l'ITS parteciperà al progetto Erasmus+ che consentirà agli studenti di frequentare uno stage all'estero in uno dei Paesi comunitari aderenti.

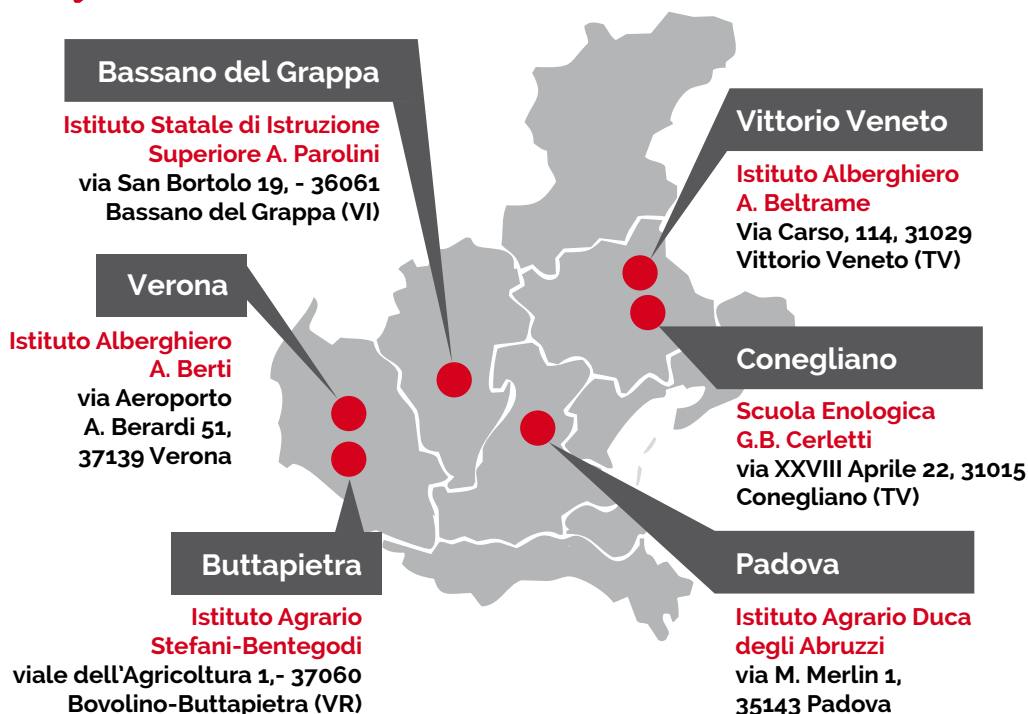
Il programma Erasmus+ prevede delle borse di studio a supporto delle spese di mobilità.



### Progetto PPL

Il percorso di Agribusiness manager per le produzioni locali consente 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.





## Iscrizione

Per frequentare i corsi è necessario iscriversi al bando di selezione reperibile sul sito internet 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)

tel. 392 3085842

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

