

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE



ECCCELLENZA AGROALIMENTARE TOSCANA

Il futuro è unico.

Coltiva il tuo talento

Pratica la tua passione



IS eat

 **ISTITUTI
TECNICI
SUPERIORI**
IT'S MY FUTURE



Istituto Tecnico Superiore eat è il riferimento in Toscana per la **formazione post diploma** per le imprese agroalimentari.

FARMER 4.0 (III ED.)

INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI
AGRARIE E DELLE TRASFORMAZIONI
AGROALIMENTARI E
AGROINDUSTRIALI



(TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE
DELLE PRODUZIONI E DELLE
TRASFORMAZIONI AGRARIE,
AGROALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI)

DESCRIZIONE DELLA FIGURA:

Il Tecnico Superiore opera nelle filiere di produzione del comparto agrario e di trasformazione agroindustriale. Collabora alla **progettazione di interventi nell'ambito delle produzioni e trasformazioni agroalimentari** nel rispetto degli standard di qualità e di sicurezza conformi alle normative italiane e comunitarie. Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo sia delle macchine che dei sistemi tecnologici.

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

Il Tecnico superiore "FARMER 4.0" è una figura che sarà in grado di gestire i **processi produttivi biotecnologici degli alimenti** e di occuparsi delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni, eseguendo studi di progettazione e fattibilità e promuovendo 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.

MACRO-COMPETENZE IN ESITO:

- esegue studi di progettazione e fattibilità per promuovere l'innovazione di prodotto e di processo, attraverso le nuove tecnologie 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 tecnologie nel campo delle produzioni agrarie, in particolare l'utilizzo di coltivazioni idroponiche, mediante le esperienze di aziende leader nel settore;
- gestisce i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità;
- esegue e interpreta analisi sulle produzioni e sui prodotti agroalimentari;
- applica le normative comunitarie e nazionali, in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import ed export;
- gestisce i processi produttivi biotecnologici degli alimenti e le problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari.

DURATA:

1200 ore di aula + 800 ore di stage

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Firenze

SCADENZA ISCRIZIONI:

04/12/2020

(selezioni 07/12/2020)



ENOFood.COM

TECNICO SUPERIORE PER IL
MARKETING E L'EXPORT DEI
PRODOTTI AGROALIMENTARI
MADE IN ITALY



(TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO,
LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE
PRODUZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI E
AGROINDUSTRIALI)

DESCRIZIONE DELLA FIGURA:

Il Tecnico Superiore è in grado di gestire l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agroalimentari, i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici, implementando **strategie di marketing e di comunicazione di impresa**, analizzando la domanda dei mercati emergenti e proponendo soluzioni innovative per il marketing dei prodotti (web marketing, incoming turistici, percorsi enogastronomici, etc).

Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti del territorio, anche valorizzandone e promuovendone le caratteristiche paesaggistiche, storiche, culturali ed artistiche, contribuendo alla fidelizzazione della clientela.

Supporta le aziende nell'individuazione di **soluzioni innovative nel campo dell'internazionalizzazione**, della sostenibilità, della valorizzazione del territorio e della tracciabilità.

Gestisce e promuove l'azienda agroalimentare intesa come luogo di esperienza in cui il cliente possa sentirsi coinvolto in un percorso di conoscenza dei prodotti e del territorio.

Possiede specifiche competenze per gestire il **controllo di qualità dei processi e dei prodotti di filiera**, garantendo la conformità agli standard nazionali.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI:

- sviluppa attività di internazionalizzazione delle imprese agroalimentari e agroindustriali, con particolare riferimento al settore vitivinicolo;
- conosce gli aspetti normativi per la corretta attività di vendita all'estero, applicando strategie di promozione dei prodotti mirate;
- genera nuove opportunità di vendita, in collaborazione con gli operatori di filiera (importatore, grossista, broker, retailer...);
- realizza analisi di mercato, conoscendo i principali mercati esteri, le loro caratteristiche e dinamiche;
- interviene in fase di impostazione e implementazione delle procedure di analisi della qualità;
- sovrintende ai processi di certificazione di prodotto ed ai controlli di filiera;
- riconosce le funzioni, le caratteristiche e le prestazioni degli imballaggi per alimenti;
- utilizza le tecnologie di Industria 4.0 per promuovere attività di business attraverso il web.

DURATA:

1200 ore di aula + 800 ore di stage

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Firenze

SCADENZA ISCRIZIONI:

04/12/2020

(selezioni 07/12/2020)



GROSSETO EXPORT

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

L'obiettivo è dare una specializzazione nel settore agrario, agroalimentare e agroindustriale per formare personale tecnico richiesto dalle aziende, attraverso un percorso di alta formazione **post diploma biennale**.

Le chiavi del successo sono la possibilità di contare su una formazione on the job e la presenza di docenti che provengono dal mondo del lavoro (oltre il 65% degli docenti sono infatti imprenditori o liberi professionisti).

Ad un anno dal conseguimento del diploma oltre l'83% dei ragazzi è occupato!

DESTINATARI

Ciascun percorso si rivolge a **25 diplomati** (numero 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 2020**.

La selezione prevede:

- Test con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base e le conoscenze di lingua inglese;
- Prova tecnica per verificare le competenze informatiche;
- Colloquio individuale che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati e le competenze nella lingua inglese.

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 professionali nel settore agroalimentare
- Ambito tecnico specialistico della figura professionale

INSERIMENTO LAVORATIVO

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

ATTESTATO

Al termine del percorso, previo 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**.

PER ISCRIVERSI:

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

Per la frequenza al corso è richiesto un contributo di partecipazione.

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il:

04/12/2020 per ENOFOOD.COM

04/12/2020 per FARMER 4.0

(selezioni 07/12/2020)

83%
lavora entro
un anno

800 ore
di stage

65%
dei docenti sono
tecnici d'azienda

25%
laboratori
esercitazioni
pratiche in
azienda

160 ore
di visite didattiche
in azienda

diploma di
V livello
EQF

8 settimane
settimane di stage all'estero
Esperienze internazionali



FARMER 4.0 (III ED.)

INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI
AGRARIE E DELLE TRASFORMAZIONI
AGROALIMENTARI E
AGROINDUSTRIALI



ENOFood.COM

TECNICO SUPERIORE PER IL
MARKETING E L'EXPORT DEI
PRODOTTI AGROALIMENTARI
MADE IN ITALY

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

eat

ECCCELLENZA AGROALIMENTARE TOSCANA

ITS eat - Via Giordania, 227 - Grosseto (GR)
+39 0564 17 91 224 - +39 333 13 28 663
www.fondazione-eat.it - info@fondazione-eat.it

 [its_eat_toscana](https://www.instagram.com/its_eat_toscana)

 ITS EAT Eccellenza
Agroalimentare Toscana

 ITS EAT Eccellenza
Agroalimentare Toscana

 ITS EAT Grosseto

I corsi sono cofinanziati dal POR FSE 2014-2020, ASSE A
Occupazione, approvati con DD n. 6156 del 27/04/2020
e rientrano nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it),
il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.