

Avviso di selezione per l'ammissione ai percorsi ITS EAT Academy Biennio 2025 – 2027

Area Tecnologica: NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY

Ambito: 4.1 SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

I corsi sono finanziati dal PR Toscana FSE+ 2021- 2027 Priorità 4 Attività 4.f.2 e sono inseriti nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani. Finanziati con DD 13236 del 12/06/2025 della Regione Toscana

Art. 1 – Oggetto

La Fondazione Istituto Tecnologico Superiore E.A.T. – Eccellenza Agroalimentare Toscana Academy indice il presente avviso per l'ammissione a N. 5 percorsi formativi di Istruzione Tecnologica Superiore indicati nell'art. 2 del presente avviso.

I percorsi intendono formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche e con un elevato livello professionale nell'area tecnologica Nuove tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agro-alimentare, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale. A conclusione del percorso sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito il diploma di specializzazione per le tecnologie applicate (V° livello EQF), ai sensi della L. 99 del 15/07/2022 e del D.M. 88 del 17/05/2023.

Art. 2 – Percorsi formativi, figure professionali e sedi

I percorsi ITS istituiti dalla Fondazione ITS E.A.T. Academy sono relativi alle seguenti figure professionali e sedi.

ACRONIMO	TITOLO	FIGURA NAZIONALE	SEDE
AGRIFUTURE 5.0	Tecnico per l'Innovazione delle Produzioni Agrarie Sostenibili e delle Trasformazioni Agro-Industriali	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale	Scandicci (FI)
WINE MANAGER	Tecnico superiore per il Marketing e la Qualità delle Produzioni Viti-vinicole	Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari	Scandicci (FI)
FOOD MARKETING & EXPORT MANAGEMENT	Tecnico per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export dei Prodotti Agro-Alimentari Made in Italy	Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari	Grosseto
AGRITECH INNOVATION	Tecnico superiore per la Gestione di Startup, l'Innovazione e la Competitività del sistema Agroalimentare	Tecnico superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari	Grosseto

ENOFOOD MARKETING & COMMUNICATION EXPERIENCE	Tecnico per la Comunicazione, il Marketing e l'Innovazione dell'Esperienza Enogastronomica e Turistica	Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari	Pisa
--	--	--	------

Tabella 1 – Offerta formativa ITS EAT

Si riporta di seguito una breve descrizione del profilo professionale in esito a ciascun percorso formativo con rispettivo piano di studi.

1. AGRIFUTURE 5.0 - Tecnico per l'Innovazione delle Produzioni Agrarie Sostenibili e delle Trasformazioni Agro-Industriali

Il percorso forma Tecnici Superiori in grado di gestire i processi produttivi e di trasformazione del prodotto alimentare, promuovendo l'innovazione sia del prodotto sia del processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie dell'Agricoltura 5.0, alla coltivazione idroponica e ai cicli colturali ad essa connessi, con un'attenzione particolare alla sostenibilità.

		TITOLO Unità Formativa	ORE totali	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO
	Propedeutico	Inglese di base (almeno livello A2 di partenza)	20		
		Principi di statistica, cartografia, geometria e trigonometria e matematica	28		
		Fondamenti di agronomia generale e ambientale	32		
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	112	40	72
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPRENDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	32	0	32
		3: FONDAMENTI DI MARKETING: PROGETTAZIONE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	0	24
	Ambito scientifico e tecnologico	4: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	60	60	0
		5: TECNICHE DI PROJECT MANAGEMENT	16	16	0
	Ambito giuridico ed economico	6: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	32	32	0
		7: FONDAMENTI DI AGRONOMIA PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE e RESILIENTE	32	32	0
		8: DIRITTO E RESPONSABILITA' SOCIALE D'IMPRESA	24	24	0
		9: SICUREZZA e PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO e HACCP	32	32	0
	Ambito organizzativo e gestionale	10: BANDI e FINANZIAMENTI PER LE IMPRESE e PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO e DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	0	24
		11: SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QUALITA', AMBIENTE e SICUREZZA	24	0	24
		12: ETICHETTATURA, TRACCIABILITA' e CERTIFICAZIONI VOLONTARIE e COGENTI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI e BIOLOGICI	40	0	40
		13: SOSTENIBILITA' e IMPATTI AMBIENTALI DEI PROCESSI PRODUTTIVI, DELLE PRODUZIONI e DELLE FILIERE DEL TERRITORIO	32	32	0
		14: LEAN PRODUCTION, LOGISTICA e SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	0	24
			Totale Macroarea	508	268
Macroarea Competenze Tecnico-professionali	Competenze specifiche del profilo	15: ANALISI DEI PRODOTTI, TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA' e MONITORAGGIO DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE e TRASFORMAZIONE	48	48	0
		16: PROCESSI e TECNOLOGIE PER LE FILIERE DI LAVORAZIONE e TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	32	32	0
		17: PRODUZIONI ANIMALI DEL TERRITORIO: MACCHINE e IMPIANTI ZOOTECNICI	32	32	0
		18: PRODUZIONI VEGETALI DEL TERRITORIO	32	32	0
		19: TECNOLOGIE ED INNOVAZIONI PER LE COLTURE PROTETTE	40	40	0
		20: MACCHINE e PROCESSI PER L'AGRO-INDUSTRIA 4.0	52	52	0
		21: LABORATORIO DI AGRICOLTURA DI PRECISIONE 5.0	56	56	0
		22: LABORATORI PER LA DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI e PER LE INNOVAZIONI MECCATRONICHE NEI SISTEMI AGRARI e AGRO-INDUSTRIALI	120	40	80
		23: TECNOLOGIE, INNOVAZIONE, SOSTENIBILITA' e BIODIVERSITA' (PROJECT WORK)	80	0	80
			Totale Macroarea	492	332
		ORE totali	1° ANNO	2° ANNO	
		TOTALE AULA	1000	600	400
		TOTALE STAGE	1000	400	600
		TOTALE ORE	2000	1000	1000

Tabella 2 – Piano di studi "AGRIFUTURE 5.0 – Tecnico per l'Innovazione delle Produzioni Agrarie Sostenibili e delle Trasformazioni Agro-Industriali"

2. WINE MANAGER – Tecnico superiore per il Marketing e la Qualità della Produzioni Viti-vinicole

Il percorso forma Tecnici Superiori che si dedicano, in particolare, alla valorizzazione e alla promozione delle produzioni viti-vinicole, acquisendo nell'ambito del percorso specifiche conoscenze sulle produzioni viti-vinicole, le tecnologie agrarie e agro-industriali e i processi di trasformazione, conservazione e imbottigliamento tipici del settore. Inoltre, acquisiranno competenze specifiche connesse alla conoscenza delle filiere del territorio e alla valorizzazione del prodotto, anche in lingua inglese.

		UF e TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF teoriche	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO
	Propedeutico	Inglese	20		
		Matematica e Statistica	24		
		Complementi di agronomia generale e ambientale	36		
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	120	52	68
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPREDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	36	0	36
	Ambito scientifico e tecnologico	3: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	48	48	0
		Ambito giuridico ed economico	4a: SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	16	16
	4b: HACCP, PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE		16	16	0
	5: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE		32	32	0
	6: DIRITTO, RESPONSABILITA' SOCIALE E CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE		24	24	0
	Ambito organizzativo e gestionale	7: ETICHETTATURA, CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	32	32	0
		8: TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO, BLOCKCHAIN ED ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA	32	32	0
		9: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' NEL SETTORE VITI-VINICOLO: RELAZIONE CON IL CLIENTE E DIMENSIONE ESPERIENZIALE	32	0	32
		10: AGRICOLTURA DI PRECISIONE NEL SETTORE VITI-VINICOLO	40	40	0
		11: TECNOLOGIE AGRARIE E PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	80	80	0
		12: MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA	40	40	0
		13: VITICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA	40	40	0
	Totale Macroarea		588	452	136
Macroarea Competenze tecnico professionali		14: MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE VITI-VINICOLO E STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DI IMPRESA	76	20	56
		15: TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DI MERCATO	40	0	40
		16: TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO, PROMOZIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO	32	0	32
		17: LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: TRADIZIONE, LOCALIZZAZIONE, PROCESSI PRODUTTIVI E MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	32	0	32
		18: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA VITI-VINICOLA: IL VINO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE	56	0	56
		19: PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN'OFFERTA ENOTURISTICA	32	0	32
		20: ORGANIZZAZIONE E CONDUZIONE DI VISITA AZIENDALE E DEGUSTAZIONE (Inglese)	40	0	40
		21: SOMMINISTRAZIONE E PRESENTAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (Inglese)	24	0	24
		22: DIGITAL MARKETING E LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI VITI-VINICOLE	40	0	40
	23: LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO VITI-VINICOLO (PROJECT WORK)	40	0	40	
Totale Macroarea		412	20	392	
		TOTALE AULA	1000	472	528
		TOTALE STAGE	1000	528	472
		TOTALE ORE	2000	1000	1000

Tabella 3 – Piano di studi "WINE MANAGER – Tecnico superiore per il Marketing e la Qualità della Produzioni Viti-vinicole"

3. FOOD MARKETING & EXPORT MANAGEMENT – Tecnico per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export dei Prodotti Agro-Alimentari Made in Italy

Il percorso forma Tecnici Superiori in grado di implementare strategie di marketing sia nel processo di commercializzazione sia nelle attività connesse al lancio dei prodotti agro-alimentari. Inoltre, supportano le aziende nell'individuazione di soluzioni innovative nel campo dell'internalizzazione.

		UF e TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF teoriche	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO
	Propedeutico	Inglese	20		
		Matematica e Statistica	24		
		Complementi di agronomia generale e ambientale	36		
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	160	120	40
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPRENDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	24	24	0
	Ambito scientifico e tecnologico	3: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	32	32	0
		4: SICUREZZA, HACCP, PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	32	32	0
	Ambito giuridico ed economico	5: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	24	24	0
		6: DIRITTO, RESPONSABILITA' SOCIALE E CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE	24	24	0
	Ambito organizzativo e gestionale	7: ETICHETTATURA, TRACCIABILITA', CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	32	32	0
		8: ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA E DISTRIBUTIVA	24	24	0
		9: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO: RELAZIONE CON IL CLIENTE E DIMENSIONE ESPERIENZIALE	40	40	0
		10: TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI, PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE E APPLICAZIONI INDUSTRIA 4.0	80	80	0
	Totale Macroarea		472	432	40
Macroarea Competenze tecnico professionali	Competenze comuni	11: MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E VITI-VINICOLO	32	32	0
		12: STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DI IMPRESA	32	32	0
		13: TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DI MERCATO	40	40	0
		14: TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO, PROMOZIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO	48	48	0
		15: LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: TRADIZIONE, LOCALIZZAZIONE, PROCESSI PRODUTTIVI E MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	56	56	0
		16: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA VITI-VINICOLA - Il vino tra tradizione e innovazione	24	24	0
		17: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA OLIVICOLA - La tutela di territorio e comunità attraverso un'olivicoltura	16	16	0
		18: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA BRASSICOLA - La birra tra storia, stili e territori e il movimento artigianale italiano	16	16	0
		19: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CEREALICOLA - La civiltà dei cereali: dalla filiera al futuro della	16	16	0
		20: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA DELLE CARNI - Le carni del nostro territorio, scelta e valorizzazione	16	16	0
		21: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CASEARIA - Dal territorio alla tavola: la filiera casearia che fa la differenza	16	16	0
		22: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA ITTICA - La filiera ittica in Toscana: caratteristiche e criticità	16	16	0
		23: DIGITAL MARKETING E LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	120	40	80
		24: LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO AGRO ALIMENTARE (PROJECT WORK)	80	0	80
	Totale Macroarea		528	368	160
		TOTALE AULA	1000	800	200
		TOTALE STAGE	1000	200	800
		TOTALE ORE	2000	1000	1000

Tabella 4 – Piano di studi "FOOD MARKETING & EXPORT MANAGEMENT – Tecnico per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export dei Prodotti Agro-Alimentari Made in Italy

4. AGRITECH INNOVATION – Tecnico superiore per la Gestione di Startup, l'Innovazione e la Competitività del sistema Agroalimentare

Il percorso forma Tecnici Superiori in grado di integrare soluzioni tecnologiche avanzate per l'ottimizzazione dei processi produttivi, contribuendo all'efficienza operativa e alla competitività delle imprese agroalimentari. Partecipano attivamente alla digitalizzazione delle filiere, sviluppano strategie per la valorizzazione delle produzioni e l'innovazione di prodotto e validano rapidamente nuove soluzioni e prodotti, riducendo il rischio d'impresa e accelerando l'innovazione.

		TITOLO Unità Formativa	ORE totali	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO
	Propedeutico	Inglese di base (almeno livello A2 di partenza)	20		
		Principi di statistica, cartografia, geometria e trigonometria e matematica	28		
		Fondamenti di agronomia generale e ambientale	32		
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	76	76	0
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPRENDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	32	32	0
		3: FONDAMENTI DI MARKETING: PROGETTAZIONE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	32	32	0
	Ambito scientifico e tecnologico	4: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	56	56	0
		5: TECNICHE DI PROJECT MANAGEMENT E LEAN METHODOLOGY	32	32	0
	Ambito giuridico ed economico	6: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	32	32	0
		7: FONDAMENTI DI AGRONOMIA PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE E RESILIENTE	32	32	0
		8: DIRITTO, RESPONSABILITA' SOCIALE D'IMPRESA E IP STRATEGY	32	32	0
		9: SICUREZZA E PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO E HACCP	32	32	0
	Ambito organizzativo e gestionale	10: BANDI E FINANZIAMENTI PER LE IMPRESE E PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	32	32	0
		11: SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QUALITA', AMBIENTE E SICUREZZA	32	32	0
		12: ETICHETTATURA, TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E COGENTI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E BIOLOGICI	32	32	0
		13: SOSTENIBILITA' E IMPATTI AMBIENTALI DEI PROCESSI PRODUTTIVI, DELLE PRODUZIONI E DELLE FILIERE DEL TERRITORIO	32	32	0
		14: LEAN PRODUCTION, LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	24	0
	Totale Macroarea		508	508	0
Macroarea Competenze Tecnico-professionali	Competenze specifiche del profilo	15: APPLICAZIONI DI BIOTECNOLOGIE VERDI PER LE INNOVAZIONI NELLE FILIERE	32	32	0
		16: BIOENERGIA E BIOMATERIALI PER LA TRANSIZIONE ECOLOGICA	32	32	0
		17: ROBOTICA E TECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE 4.0	32	32	0
		18: TECNOLOGIE E COLTIVAZIONI INNOVATIVE	32	32	0
		19: TECNOLOGIE ED ALIMENTI INNOVATIVI	36	36	0
		20: TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO	32	32	0
		21: NUTRACEUTICA E INNOVAZIONE ALIMENTARE	32	32	0
		22: ZOOTECNIA E GESTIONE SOSTENIBILE DEGLI ALLEVAMENTI	32	32	0
		23: ACQUACOLTURA E PESCA SOSTENIBILE	32	32	0
		24: INNOVAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE DI PROGETTI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE (Project Work)	200	80	120
	Totale Macroarea		492	372	120
				ORE totali	1° ANNO
		TOTALE AULA	1000	880	120
		TOTALE STAGE	1000	120	880
		TOTALE ORE	2000	1000	1000

Tabella 5 – Piano di studi “AGRITECH INNOVATION – Tecnico superiore per la Gestione di Startup, l'Innovazione e la Competitività del sistema Agroalimentare”

5. ENOFOOD MARKETING & COMMUNICATION EXPERIENCE – Tecnico per la Comunicazione, il Marketing e l'Innovazione dell'Esperienza Enogastronomica e Turistica

Il percorso forma tecnici Superiori in grado di proporre ed attuare soluzioni innovative di comunicazione aziendale e di strategie di marketing per promuovere l'azienda agro-alimentare come luogo di esperienza in cui il cliente si senta coinvolto in un percorso di conoscenza del prodotto e del territorio in cui è inserito.

		UF e TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF teoriche d'aula	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO
	Propedeutico	Inglese	20		
		Matematica e Statistica	24		
		Complementi di agronomia generale e ambientale	36		
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	160	120	40
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPRENDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	24	24	0
	Ambito scientifico e tecnologico	3: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	32	32	0
		4: TECNICHE DI TIME MANAGEMENT E PROJECT MANAGEMENT	16	16	0
	Ambito giuridico ed economico	5: SICUREZZA, HACCP, PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	32	32	0
		6: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	24	24	0
		7: DIRITTO, RESPONSABILITA' SOCIALE E CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE	24	24	0
	Ambito organizzativo e gestionale	8: ETICHETTATURA, TRACCIABILITA', CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	32	32	0
		9: ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA E DISTRIBUTIVA	24	24	0
		10: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO: RELAZIONE CON IL CLIENTE E DIMENSIONE ESPERIENZIALE	40	0	40
		11: TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI, PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE E APPLICAZIONI INDUSTRIA 4.0	48	48	0
	Totale Macroarea		456	376	80
Macroarea Competenze tecnico professionali	Competenze comuni	12: MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E VITI-VINICOLO	24	24	0
		13: STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DI IMPRESA	24	24	0
		14: ASSOCIAZIONISMO E COOPERAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI	16	16	0
		15: TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DI MERCATO	24	24	0
		16: TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO, PROMOZIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO	24	24	0
		17: LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: TRADIZIONE, LOCALIZZAZIONE, PROCESSI PRODUTTIVI E MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	40	40	0
		18: LA COMUNICAZIONE E IL MARKETING NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE: POSIZIONAMENTO ON-LINE E GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE	40	0	40
		19: WEB MARKETING ED E-COMMERCE MANAGEMENT	32	32	0
		20: IDEAZIONE, PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI EVENTI AZIENDALI E FIERISTICI: DEGUSTAZIONI, FESTIVAL E TOUR DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI DEL TERRITORIO	80	0	80
		21: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE E STORY TELLING DI PRODOTTO	40	0	40
		22: DIGITAL MARKETING E LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	120	40	80
		23: LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO AGRO ALIMENTARE (PROJECT WORK)	80	0	80
	Totale Macroarea		544	224	320
		TOTALE AULA	1000	600	400
		TOTALE STAGE	1000	400	600
		TOTALE ORE	2000	1000	1000

Tabella 6 – Piano di studi “ENOFOOD MARKETING & COMMUNICATION EXPERIENCE – Tecnico per la Comunicazione, il Marketing e l'Innovazione dell'Esperienza Enogastronomica e Turistica”

Art. 3 – Destinatari e requisiti di ammissione

I percorsi sono rivolti a **25 diplomati di età compresa tra i 18 e i 35 anni (non compiuti al momento dell'invio della domanda di iscrizione al percorso ITS)**, in possesso di:

- un diploma di istruzione secondaria superiore, **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (leFP) integrato da un percorso di Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- competenze di base nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

I requisiti di ammissione sono verificati in sede di selezione secondo le modalità ed i criteri indicati nell'Art. 11 del presente avviso.

Art. 4 – Profilo Professionale e prospettive occupazionali

Si riporta di seguito la descrizione del profilo professionale in esito a ciascun percorso formativo e, sinteticamente, le relative prospettive occupazionali.

1. AGRIFUTURE 5.0 - Tecnico per l'Innovazione delle Produzioni Agrarie Sostenibili e delle Trasformazioni Agro-Industriali

Il Tecnico Superiore "AGRIFUTURE 5.0" lavora alla gestione dei processi produttivi del comparto agrario e forestale, nel rispetto delle norme, dei criteri generali di produzione ecosostenibili ed etici e alle innovazioni tecnologiche per un'agricoltura di precisione. Esegue i controlli delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici e ne sorveglia il corretto funzionamento. Gestisce e attua i processi produttivi sostenibili degli allevamenti ittici, zootecnici e faunistici nel rispetto del benessere animale. È una figura che, in aggiunta, 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 alla transizione digitale e sostenibile 5.0, alla coltivazione biologica ed idroponica e ai cicli colturali ad esse connessi.

2. WINE MANAGER – Tecnico superiore per il Marketing e la Qualità della Produzioni Viti-vinicole

Il Tecnico Superiore "WINE MANAGER" lavora nel sistema agroalimentare, nell'ambito dell'origine e delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari, valorizza e promuove i prodotti, la storia e la cultura dell'alimentazione. Supporta e collabora nella definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali. È in particolare dedicato alla valorizzazione e alla promozione delle produzioni viti-vinicole, acquisendo nell'ambito del percorso specifiche conoscenze sulle produzioni viti-vinicole, le tecnologie agrarie e agro-industriali e i processi di trasformazione, conservazione e imbottigliamento tipici del settore. Inoltre, acquisirà competenze specifiche connesse alla conoscenza delle filiere del territorio e alla valorizzazione del prodotto, anche in lingua inglese. La figura professionale in uscita potrà quindi essere inserita presso aziende del settore, operando come tecnico all'interno delle aziende vitivinicole, ma anche presso enti e consorzi per la tutela e la valorizzazione delle produzioni territoriali, ponendosi come fondamentale elemento di raccordo fra la fase di produzione e quella di vendita, oltre che svolgere attività di libera professione e/o consulenza presso aziende e società private specializzate nel settore.

3. **FOOD MARKETING & EXPORT MANAGEMENT – Tecnico per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export dei Prodotti Agro-Alimentari Made in Italy**

Il Tecnico Superiore in uscita dal percorso “FOOD MARKETING & EXPORT MANAGEMENT” lavora nel sistema agroalimentare, nell’ambito dell’origine e delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari, valorizza e promuove i prodotti, la storia e la cultura dell’alimentazione. Supporta e collabora nella definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali. Opera nel campo della comunicazione aziendale, sviluppando competenze per valorizzare il prodotto e l’azienda nel suo complesso, anche dal punto di vista dell’immagine e della reputazione. Inoltre, ottimizza le attività di commercializzazione, facendo ampio ricorso alle nuove tecnologie dell’informazione.

4. **AGRITECH INNOVATION – Tecnico superiore per la Gestione di Startup, l'Innovazione e la Competitività del sistema Agroalimentare**

Il Tecnico Superiore “AGRITECH” lavora all’interno di imprese agricole, agroalimentari e agroindustriali operanti in una o più filiere agroalimentari. Collabora all’organizzazione e al coordinamento delle attività con tecnologie innovative per il miglioramento della sostenibilità economica, ambientale e sociale. È inoltre in grado di integrare soluzioni tecnologiche avanzate per l’ottimizzazione dei processi produttivi, contribuendo all’efficienza operativa e alla competitività delle imprese agroalimentari. Partecipa attivamente alla digitalizzazione delle filiere e sviluppa strategie per la valorizzazione delle produzioni e l’innovazione di prodotto, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare, alla riduzione degli sprechi e all’economia circolare, riuscendo a validare rapidamente nuove soluzioni e prodotti, così da ridurre il rischio d’impresa e accelerare l’innovazione.

5. **ENOFOOD MARKETING & COMMUNICATION EXPERIENCE – Tecnico per la Comunicazione, il Marketing e l'Innovazione dell'Esperienza Enogastronomica e Turistica**

Il Tecnico Superiore in uscita dal percorso “ENOFOOD MARKETING & COMMUNICATION EXPERIENCE” lavora nel sistema agroalimentare, nell’ambito dell’origine e delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari, valorizza e promuove i prodotti, la storia e la cultura dell’alimentazione. Supporta e collabora nella definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali. In aggiunta, 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, ottimizzando le attività di commercializzazione dal punto di vista tecnico, giuridico ed economico, 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 inoltre le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio, anche valorizzandone e promuovendone le caratteristiche paesaggistiche, storiche, culturali ed artistiche, contribuendo alla fidelizzazione della clientela. Opera nel campo della comunicazione aziendale, sviluppando competenze per valorizzare la dimensione esperienziale come fattore di attrattiva, e supporta le aziende nell’individuazione di soluzioni innovative nel campo dell’internazionalizzazione, della sostenibilità (ambientale e sociale), dell’identità (valorizzazione del territorio), della tracciabilità e valorizzazione dei sotto-prodotti (dimensione del benessere).

Art. 5 – Competenze tecnico-professionali in esito

Si riportano di seguito le competenze tecnico-professionali in esito a ciascun percorso formativo.

Al termine del percorso “AGRIFUTURE 5.0 - Tecnico per l'Innovazione delle Produzioni Agrarie Sostenibili e delle Trasformazioni Agro-Industriali”, il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- Conoscere e operare nei diversi contesti produttivi, individuando i modelli organizzativi specifici e i processi aziendali dedicati alla produzione e gestione delle produzioni agricole e agroalimentari.
- Verificare la funzionalità delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici.
- Definire le tecniche di produzione, di lavorazione e di conservazione delle materie prime.
- Verificare la rispondenza dei processi produttivi ai disciplinari e agli standard di sicurezza, di qualità e di eco sostenibilità.
- Individuare e applicare le innovazioni tecnologiche nei processi produttivi e per un'agricoltura di precisione, anche con attenzione ai trend di mercato.
- Utilizzare soluzioni innovative per raccogliere dati che migliorino i processi e i prodotti.
- Utilizzare soluzioni innovative per analisi predittive degli impatti generati sull'ecosistema da nuovi processi rispetto alla sostenibilità.
- Individuare i punti critici dei processi produttivi e proporre eventuali azioni correttive utilizzando anche progetti di Digital Twins relativi ai territori e ai processi oggetto di analisi.
- Verificare la rispondenza degli interventi agronomici e agrozootecnici ai disciplinari di produzione.
- Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici per ottimizzare la produzione e ridurre l'impatto sull'ecosistema alimentare.

Al termine del percorso “WINE MANAGER – Tecnico superiore per il Marketing e la Qualità della Produzioni Viti-vinicole”, “FOOD MARKETING & EXPORT MANAGEMENT – Tecnico per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export dei Prodotti Agro-Alimentari Made in Italy” e “ENOFOOD MARKETING & COMMUNICATION EXPERIENCE – Tecnico per la Comunicazione, il Marketing e l'Innovazione dell'Esperienza Enogastronomica e Turistica”, il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- Progettare le attività volte alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riferimento ai prodotti locali, tradizionali e ai beni enogastronomici e di tutti i prodotti generati nell'ambito dell'economia circolare sottesa (vedi tessuti, manufatti, energia).
- Identificare il posizionamento del prodotto, il target e il mercato di riferimento.
- Individuare e utilizzare/valorizzare i canali di vendita e di distribuzione più idonei e innovativi ottimizzando la logistica.
- Supportare 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.
- Rilevare i gusti e le preferenze dei consumatori mediante ricerche on desk e on field ed elaborare i relativi report.
- Rilevare la customer satisfaction ed elaborare risultati.
- Utilizzare soluzioni innovative per raccogliere dati che migliorino i processi e i prodotti e per analisi predittive degli impatti generati dall'introduzione di nuovi prodotti/processi rispetto alla sostenibilità ambientale e alimentare sul territorio.
- Definire e gestire i K.P.I. (Key Performance Indicator) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici per ottimizzare la segmentazione dei target e per comprendere l'impatto generato sulla sostenibilità dell'ecosistema.

Al termine del percorso “AGRITECH INNOVATION – Tecnico superiore per la Gestione di Startup, l'Innovazione e la Competitività del sistema Agroalimentare”, il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- Definire le caratteristiche tecniche e funzionali delle strutture.
- Applicare i processi innovativi per l'ottimizzazione della gestione delle aziende multifunzionali.
- Gestire le aziende agricole multifunzionali, coordinare i diversi ambiti produttivi e di servizio.

- Supportare la gestione e la promozione dell'azienda agraria multifunzionale, sia nel sistema territoriale sia nei servizi turistici, educativi e sociali dell'agricoltura, collaborando alla pianificazione di attività di comunicazione e promozionali.
- Coordinare le diverse attività delle imprese e relative risorse umane coinvolte.
- Collaborare alla definizione di progetti di sviluppo relativi all'ambito di attività e individuare fonti di finanziamento.
- Incrementare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle imprese.
- Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici per ottimizzare i controlli e garantire il minimo impatto sull'ecosistema.

Oltre a queste competenze tecniche specialistiche ve ne sono altre, trasversali, a carattere linguistico, comunicativo e relazionale, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale, particolarmente rilevanti per ciascun profilo professionale in uscita.

Art. 6 – Percorsi didattici

I percorsi didattici hanno la durata di **4 semestri, per un totale di n. 2000 ore, di cui n. 1000 ore tra lezioni frontali, attività di laboratorio e attività laboratoriali in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 1000 ore di stage aziendale.**

Le attività formative si svolgeranno da lunedì a venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore.

Ciascun percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Docenti: il 60% del monte ore di ogni percorso sarà affidato ad **esperti del mondo del lavoro e delle professioni** con esperienza specifica almeno triennale. Altri, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

Stage: 50% delle ore previste di ogni percorso saranno destinate a stage aziendali presso le aziende del settore. Gli allievi avranno la possibilità di svolgere parte dei tirocini all'interno di imprese all'estero allo scopo di perfezionare l'utilizzo della lingua a carattere tecnico e l'apprendimento attraverso il confronto con altre realtà produttive del settore, usufruendo di borse mobilità a copertura dei costi. Il tirocinio all'estero è volontario.

Sono previsti durante i percorsi attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende ed installazioni di particolare interesse.

La frequenza alle attività didattiche e allo stage è obbligatoria: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore di didattica determina l'esclusione dal percorso.

Crediti formativi in ingresso: lo studente può fare richiesta di riconoscimento dei crediti formativi in ingresso, insieme alla presentazione della domanda d'iscrizione al corso. I crediti precedentemente maturati nel percorso d'istruzione, universitaria e/o in ambito di esperienze di formazione/lavoro, saranno riconosciuti dopo la valutazione dei documenti presentati.

Laboratori: le ore di didattica saranno svolte presso i laboratori della Fondazione ITS E.A.T. Academy, ubicati nel territorio regionale e allestiti con strumentazioni digitali di carattere innovativo per l'agricoltura di precisione e per il marketing dei prodotti agroalimentari.

Sono inoltre dotati di una camera di accrescimento con simulazioni tecniche di coltivazione in serra idroponica.

Ulteriori informazioni e dettagli sui singoli percorsi sono disponibili al sito www.fondazione-eat.it.

Il candidato nella domanda di iscrizione **“Allegato 1” potrà indicare il percorso per il quale intende candidarsi e opzionare un secondo percorso. In tal modo la selezione sarà unica e permetterà l'opportunità di iscrizione al secondo percorso, scelto in ordine di preferenza, nell'eventualità si raggiunga il limite di iscritti nel primo scelto.**

Art. 7 – Diploma e certificazione finale

Al termine dei percorsi è previsto un esame finale, al superamento del quale viene rilasciato il **diploma di specializzazione per le tecnologie applicate** per la figura nazionale dell'area tecnologica di riferimento (V livello EQF) con indicazione della specializzazione.

Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate, ai sensi del D.M. n. 88 del 17/05/2023, sarà rilasciato, sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite, agli studenti che **avranno frequentato il percorso I.T.S. per almeno l'80% della sua durata complessiva** e che saranno stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Il Diploma conseguito, a seguito del superamento dell'esame finale, corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per **l'accesso ai pubblici concorsi per insegnate tecnico-pratico**, ai sensi dell'art. 4, co. 10, della L. n. 99/2022 e del D.M. n. 88 del 17/05/2023.

Il titolo di studio conseguito è **valido per l'assolvimento del periodo di praticantato, consentendo l'accesso immediato all'esame di stato per l'abilitazione alla professione di perito agrario, per i diplomati degli Istituti Tecnici Agrari.**

Per l'eventuale accesso alle Università, il possesso del Diploma ITS consente il riconoscimento di Crediti Formativi Universitari (CFU), sulla base del D.M. n. 247 del 19/12/2023 dei regolamenti didattici delle Università. In merito si rinvia alla normativa vigente.

Durante lo svolgimento del percorso ITS saranno eventualmente rilasciate ai partecipanti certificazioni specifiche aggiuntive allo scopo di arricchire il curriculum e gli strumenti tecnici a disposizione degli studenti per il loro imminente inserimento nel mondo del lavoro. A titolo puramente esemplificativo indichiamo di seguito le certificazioni che saranno rilasciate:

- Attestato sicurezza LAVORATORI RISCHIO ALTO DLGS 81/08 ART.37 - ACCORDO STATO REGIONI DEL 21/12/2011 (modulo base).

Art. 8 – Sedi di svolgimento

Le **sedì principali** in cui si svolgeranno le attività saranno ubicate come nello schema di seguito riportato.

La Fondazione ITS E.A.T. Academy provvederà alla dotazione informatica necessaria alla partecipazione alle lezioni e allo svolgimento dell'attività didattica.

Parte delle attività saranno svolte presso le strutture aziendali, presso i laboratori tecnologici della Fondazione ITS, delle Università, delle Imprese e dei Soggetti che collaborano con la Fondazione ITS EAT. Potranno tenersi inoltre presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove.

Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo.

CODICE PROGETTO	ACRONIMO	TITOLO	SEDE
320027	AGRIFUTURE 5.0	Tecnico per l'Innovazione delle Produzioni Agrarie Sostenibili e delle Trasformazioni Agro-Industriali	Viuzzo del Piscetto, 6/8 – 50018, Scandicci (FI)
320035	WINE MANAGER	Tecnico superiore per il Marketing e la Qualità delle Produzioni Viti-vinicole	Viuzzo del Piscetto, 6/8 – 50018, Scandicci (FI)
320033	FOOD MARKETING & EXPORT MANAGEMENT	Tecnico per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export dei Prodotti Agro-Alimentari Made in Italy	Via Scopetani, 6 – 58100, Grosseto (GR)
320044	AGRITECH INNOVATION	Tecnico superiore per la Gestione di Startup, l'Innovazione e la Competitività del sistema Agroalimentare	Via Scopetani, 6 – 58100, Grosseto (GR)
320029	ENOFOOD MARKETING & COMMUNICATION EXPERIENCE	Tecnico per la Comunicazione, il Marketing e l'Innovazione dell'Esperienza Enogastronomica e Turistica	Via Giosuè Carducci, 39 – 56010, Ghezzano (PI)

Art. 9 – Periodo di realizzazione

I percorsi, interamente gratuiti, prenderanno avvio entro ottobre 2025 e avranno una durata complessiva di 4 semestri per un totale di 2000 ore. La data effettiva di avvio dei percorsi sarà comunicata via mail e pubblicata sul sito internet della Fondazione.

L'avvio dei percorsi è vincolato al raggiungimento di numero minimo di 20 partecipanti.

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in cinque giorni settimanali. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

Art. 10 – Termini e modalità di iscrizione

La domanda di iscrizione, corredata della documentazione richiesta, dovrà pervenire:

entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 15 settembre 2025 per la prima sessione di selezione

entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 13 ottobre 2025 per la seconda sessione di selezione

entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 14 novembre 2025 per la sessione suppletiva di selezione

Il candidato dovrà presentare la domanda di ammissione (Allegato 1) compilata e sottoscritta, redatta sull'apposito modello, dove opzionare il percorso prescelto e il secondo percorso di interesse.

Il Termine di invio delle domande di iscrizione è prorogato al 30 novembre 2025

Alla domanda devono essere allegati, pena esclusione, tutti i seguenti documenti debitamente sottoscritti:

- Copia del documento d'identità in corso di validità (fronte e retro).
- Copia del codice fiscale (fronte e retro).
- Curriculum vitae, in formato europeo o Europass firmato e datato.
- Copia di attestati, certificati o altri documenti.
- Fototessera.
- Autocertificazione di diploma di scuola secondaria superiore (Allegato 2).
- Informativa al trattamento dei dati personali (Allegato 3).
- Domanda iscrizione Regione Toscana (Allegato 4).

La domanda di iscrizione debitamente sottoscritta dal candidato e corredata dei documenti di cui sopra dovrà pervenire entro una delle scadenze indicate con le seguenti modalità:

- posta elettronica all'indirizzo: iscrizione@fondazione-eat.it
o
- tramite raccomandata a mano all'indirizzo:

Fondazione ITS E.A.T. Academy
Via Scopetani, 6
58100 Grosseto

La e-mail/busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: Richiesta ammissione al Percorso ITS E.A.T. Accademy biennio 2025 – 2027.

In caso di consegna a mano si consiglia di contattare telefonicamente gli uffici per fissare un appuntamento.

Il candidato dovrà inviare copia firmata e scansionata e ben leggibile di tutta la documentazione debitamente compilata. Al ricevimento della candidatura, la Fondazione ITS E.A.T. Academy invierà la conferma del ricevimento dell'iscrizione all'indirizzo email indicato dal candidato/a.

In caso di mancato ricevimento dell'e-mail di conferma dell'avvenuta iscrizione, il candidato dovrà effettuare apposita segnalazione, inviando una e-mail all'indirizzo iscrizione@fondazione-eat.it

La Fondazione ITS E.A.T. Academy non si assume responsabilità per il mancato recapito e/o dispersione di comunicazioni dipendente da eventuali disguidi telematici o comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

È possibile presentare domanda di iscrizione a due percorsi della Fondazione ITS E.A.T. Academy. In tal caso i candidati e le candidate dovranno indicare nella domanda il percorso formativo a cui intendono iscriversi, indicando la **preferenza in caso di iscrizione a più percorsi**. L'iscrizione a più percorsi fornisce maggiori possibilità di accesso ai percorsi offerti dalla Fondazione ITS E.A.T. Academy.

Qualora i posti disponibili per ciascun percorso si esauriscano in una delle scadenze suindicate sarà data comunicazione tramite il sito web della Fondazione: www.fondazione-eat.it.

Art. 11 – Modalità di ammissione e graduatoria

Coloro che abbiano presentato la domanda di iscrizione con le modalità sopra descritte e che posseggano i requisiti previsti dal presente bando, saranno ammessi a sostenere le prove di ingresso al percorso formativo.

Le prove di ammissione prevedono la **verifica del possesso di competenze di base** (linguistiche, scientifiche, tecniche, tecnologiche) nonché l'attitudine e la motivazione alla partecipazione, come di seguito indicato:

- Test scritto con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base, le conoscenze di lingua inglese e le conoscenze informatiche (max 30 punti).**
- Colloquio individuale che accerti le motivazioni, attitudini e valutazione del CV del candidato/a (max 60 punti).**
- Titolo di studio (max 10 punti).**

Titoli, conoscenze e motivazioni verranno valutati dalla Commissione Esaminatrice dando origine all'attribuzione di punteggi che, pesati secondo criteri oggettivi, porteranno alla formazione di una graduatoria.

Ai fini della valutazione dei titoli è utile accompagnare la documentazione di candidatura con eventuali certificazioni di parte terza che attestano il conseguimento di tali competenze (solo a titolo di esempio: certificati Cambridge ESOL come PET o FCE, ECDL etc...). L'eventuale titolo di laurea non costituisce fattore di preferenza e non viene valutato in sede di ammissione.

I candidati sono tenuti a presentarsi alle prove di ammissione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità. **La mancata presentazione alle suddette prove sarà ritenuta come rinuncia al percorso.**

A seguito delle prove, è previsto il **riconoscimento dei crediti formativi** su specifica richiesta dei candidati ammessi alla partecipazione. I crediti in ingresso saranno valutati da una specifica Commissione di valutazione e, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

Le prove di ammissione si terranno in presenza presso la sede del percorso, secondo il calendario di seguito indicato:

Domande pervenute entro	Prove di ammissione	Sede
15 Settembre 2025	Dal 17 al 19 Settembre 2025	Grosseto/ Firenze/ Pisa
13 Ottobre 2025	Dal 15 al 17 Ottobre 2025	Grosseto/ Firenze/ Pisa
14 Novembre 2025	Dal 17 al 21 Novembre 2025	Grosseto/ Firenze/ Pisa

I candidati ammessi alle prove di ammissione verranno convocati tramite email, nella quale saranno indicati data, orario e sede di svolgimento; le suddette prove verranno effettuate in presenza.

Per ogni sessione di prove di ammissione, sarà pubblicato nell'apposita sezione del sito internet www.fondazione-eat.it, l'elenco dei candidati convocati, l'orario e la sede dove si svolgerà il colloquio.

La prova di ingresso determinerà, per ciascuna sessione, una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 25 candidati idonei.

Nel caso i candidati e le candidate abbiano espresso la loro opzione per la partecipazione ad un secondo percorso, gli stessi potranno accedere alle graduatorie dei percorsi indicati come prima e seconda scelta. La persona risultata idonea, ma non ammessa al percorso di prima scelta per esaurimento posti, potrà essere inserita nella graduatoria del percorso di seconda scelta, sempre basata sul punteggio ottenuto in base alla procedura di ammissione sopra descritta. Tale graduatoria dà accesso al secondo percorso opzionato qualora i posti disponibili per questo non siano già stati esauriti.

Gli esiti delle prove di ammissione saranno pubblicati sul sito internet della Fondazione ITS E.A.T. Academy: www.fondazione-eat.it.

Art. 12 – Borse di studio

Si garantisce la copertura delle spese di vitto e alloggio per gli allievi che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede del percorso, con modalità e termini definiti e comunicati dalla Fondazione ITS E.A.T. Academy, con appositi avvisi e regolamenti.

Per i candidati ammessi e partecipanti ai percorsi ITS della Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agroalimentare Toscana Academy sono previste misure di sostegno economico nelle modalità di borse di studio.

Tali borse di studio sono finalizzate a consentire il diritto allo studio per assicurare la frequenza dei percorsi formativi ITS Academy agli studenti e a contribuire alla copertura delle eventuali spese di vitto, alloggio, e/o di viaggio agli iscritti.

La Fondazione al fine di sostenere il diritto allo studio e assicurare la frequenza ai propri percorsi, pubblicherà apposito avviso per la richiesta di borsa di studio da parte degli studenti, dove saranno indicate le modalità e il termine di presentazione.

I requisiti richiesti per richiedere la borsa di studio, ai sensi del D.M. n. 318 del 14/03/2024, saranno i seguenti:

- **Iscrizione** ad un percorso ITS E.A.T. Academy;
- **Condizione economica:**
ISEE non superiore a euro 27.726,79 (ISEE 2025 per prestazione del diritto allo studio universitario);
ISPE non superiore a euro 60.275,66;
- **Mancata fruizione per il medesimo anno formativo**, di altre provvidenze analoghe, erogato dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche o private, in Italia o all'estero, pena la revoca della borsa di studio.

Di seguito la tabella ministeriale di riferimento relativa alle borse di studio per gli studenti iscritti agli ITS, in possesso dei requisiti richiesti e delle maggiorazioni percentuali previste per le diverse casistiche:

Caratteristiche destinatari	Importo annuale	% maggiorazione su importo annuale	Aggiuntività mensilità tirocinio estero
Studenti fuori sede	€ 6.157,74	-	€ 600,00
Studenti pendolari	€ 3.598,51	-	€ 600,00
Studenti in sede	€ 2.481,75	-	€ 600,00
Studenti con indicatore ISEE inferiore o uguale alla metà del limite massimo di riferimento	-	15%	-
Studentesse	-	20%	-
Studenti con disabilità, art.3, comma 1 della legge 5 febbraio 1992, n. 104 o con un'invalidità pari o superiore al 60%	-	Fino al 40%	-

La Fondazione ITS E.A.T. Academy darà inoltre evidenza sul proprio sito di ulteriori borse di studio erogate da altri enti, evidenziando che le borse di studio non sono cumulabili con altre provvidenze analoghe.

Le procedure, requisiti e modalità di accesso e assegnazione della borsa di studio saranno oggetto di appositi avvisi pubblicati sul sito della Fondazione ITS E.A.T. Academy.

Art. 13 – Esclusioni

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di ammissione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo avviso. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

Art. 14 – Privacy Reg. UE 679/2016

Ai sensi della normativa 679/2016, in particolare gli articoli 7, 13, 15, 16, 17, 18 si comunica che i dati raccolti saranno gestiti ai sensi della norma in epigrafe e che il titolare del trattamento è Fondazione ITS E.A.T. - Eccellenza Agro-alimentare Toscana Academy. I dati trattati saranno utilizzati esclusivamente per la finalità di partecipazione al percorso formativo ITS di cui al presente bando, non saranno trasferiti e resteranno a disposizione dell'interessato fino al termine della procedura.

L'informativa completa ed i dettagli sull'utilizzo dei dati sono presenti sul sito istituzionale della Fondazione al seguente indirizzo: www.fondazione-eat.it.

I dati conferiti sono indispensabili per l'esecuzione delle misure precontrattuali ed alla successiva esecuzione del contratto. L'interessato ha diritto ad accedere ai dati, alla rettifica e cancellazione ed alla ulteriore limitazione d'uso, nonché il diritto alla revoca del consenso e di proporre reclamo all'autorità di controllo. In caso di rifiuto al trattamento non sarà possibile per l'interessato partecipare all'iniziativa. Non vi sono trattamenti automatizzati del dato con logiche di profilatura dell'utente.

L'interessato, con la sottoscrizione della domanda di iscrizione allegata, deve dichiarare di avere preso visione dell'informativa estesa ex art. 13 Reg. UE 679/16.

Art. 15 – Riserve

La Fondazione ITS E.A.T. Academy si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

Art. 16 – Ulteriori informazioni

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS E.A.T. Academy www.fondazione-eat.it. Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Per ulteriori informazioni:

Fondazione ITS E.A.T. Academy – Eccellenza Agroalimentare Toscana

Via Scopetani, 6

58100 Grosseto (GR)

☎ 0564 1791224

✉ info@fondazione-eat.it

www.fondazione-eat.it



Potete contattare:

Elena Chimenti	Segreteria generale	0564 1791224/ 333 1328663	segreteria@fondazione-eat.it
Marta Milana	Tutor d'aula	0564 1791224/ 342 8632392	grosseto@fondazione-eat.it

È possibile fissare incontri personalizzati di approfondimento, previo appuntamento, e partecipare agli Open Day e agli eventi informativi organizzati presso le sedi dell'ITS E.A.T. Academy.

Il presente bando, con relativi allegati, è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS E.A.T. Academy www.fondazione-eat.it.

Grosseto, 04/07/2025

Il Presidente
Alessandro Fiorini

Allegati:

- Domanda di ammissione (Allegato 1);
- Autocertificazione di diploma di scuola secondaria superiore (Allegato 2);
- Informativa al trattamento dei dati personali (Allegato 3);
- Domanda iscrizione Regione Toscana (Allegato 4).

Aggiornato il 20.11.2025