

# Le nuove possibilità della formazione in campo agricolo: gli Istituti Tecnici Superiori

written by Rivista di Agraria.org | 14 novembre 2015

Il Prof. Baldocci dell' Istituto Agrario di Firenze illustra la nuova offerta formativa - I.T.S. "E.A.T. - Eccellenza Agroalimentare Toscana":

[embedyt] <http://www.youtube.com/watch?v=FQSJeaZSLv4>[/embedyt]

Il Dott. Ugo Viridia, Dirigente scolastico dell'Istituto Agrario di Firenze, illustra l'offerta formativa e gli sbocchi lavorativi degli studenti dell'Istituto:

[embedyt] <http://www.youtube.com/watch?v=gO30NUkFzZI>[/embedyt]

Gli Istituti Tecnici Superiori (ITS) sono Fondazioni di partecipazione costituite da Imprese, Istituti Tecnici e Professionali, Enti di Formazione Professionale accreditati, Università, Centri di ricerca e Enti locali. Gli ITS Sono stati introdotti nell'ordinamento nazionale dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008 in attuazione della legge finanziaria 2007. Si configurano come SCUOLE SPECIALI DI TECNOLOGIA che realizzano percorsi biennali post-diploma per formare tecnici superiori in grado di inserirsi nei settori strategici del sistema economico e produttivo regionale (efficienza energetica, mobilità sostenibile, nuove tecnologie della vita, made in Italy, tecnologie innovative per i beni e le attività culturali- turismo, tecnologie della informazione e della comunicazione), portando nelle imprese competenze altamente specialistiche e capacità d'innovazione.

Le fondazioni sono soggetti dotati di autonomia statutaria, didattica, di ricerca, organizzativa, amministrativa e finanziaria, in cui i soggetti fondatori si pongono l'obiettivo di assicurare alti standard organizzativi e condizioni di elevata occupabilità per i giovani.

Costituiscono il segmento di formazione terziaria (5° livello del quadro delle qualifiche europee-EQF) non universitaria, consentono l'acquisizione di crediti riconosciuti dalle Università (CFU) in base alla legislazione vigente in materia, sono riconosciuti come tirocinio al fine di sostenere l'esame per l'abilitazione alla professione di perito agrario e di agrotecnico. Le imprese socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il mondo del lavoro ed hanno un ruolo centrale ed attivo, contribuendo alla definizione e realizzazione dei programmi didattici, fornendo personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accogliendo i giovani diplomati in stage durante le due annualità e ospitandoli in visite aziendali.

Tutti i soci intervengono attivamente alla costruzione dei percorsi formativi erogati dalla Fondazione e contribuiscono, ciascuno per le proprie specificità, a garantire i presupposti e le condizioni ottimali per il pieno raggiungimento degli obiettivi degli Istituti Tecnici Superiori.

La didattica privilegerà metodologie più specificatamente legate alle realtà aziendali e in generale al mercato del lavoro, segnando una forte discontinuità rispetto alla didattica e alle metodologie dei percorsi formativi della scuola secondaria. I docenti ed gli esperti dovranno essere individuati in percentuale significativa tra i soci della Fondazione, in particolare all'interno delle imprese del settore.

## Il caso dell'ITS "EAT" di Firenze

Da ormai oltre 100 anni l'Istituto Agrario di Firenze forma operatori, tecnici, dirigenti, professionisti, amministratori che sostengono le produzioni in agricoltura della Toscana e della provincia di Firenze e limitrofe in particolare. In questi ultimi anni l'evoluzione dei sistemi di lavorazione, l'estendersi delle competenze richieste agli operatori in agricoltura, gli intrecci interdisciplinari con una molteplicità di ambiti tecnologici e culturali hanno richiesto all'Istituto l'attivazione di laboratori sempre più articolati ma soprattutto l'attivazione di partnership con aziende, istituti di ricerca, Università di agraria adiacente all'Istituto e professionisti che nel territorio rispondono con responsabilità alla domanda di innovazione dell'Istituto. Queste partnership consentono inoltre agli alunni di svolgere stage, disporre di testimonianze di professionisti, seguire processi di lavoro in gruppi classi, agli insegnanti di costruire una rete di relazioni interprofessionali che consente loro di adattare i programmi scolastici alle nuove esigenze produttive.

**L'ITS EAT-Eccellenza Agroalimentare Toscana** dovrà essere in grado di dare una risposta di sistema tra domanda e offerta di lavoro altamente qualificato, essendo in grado di recepire i fabbisogni formativi e di innovazione espressi dal tessuto imprenditoriale locale, anche in relazione all'opportunità di creazione di nuove attività di impresa, intercettando le necessità di specializzazioni che l'ambito settoriale dell'agroalimentare esprime nei diversi territori della regione.

L'ITS EAT propone due corsi biennali della durata di 2.000 ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda (in Italia e all'estero).

Il primo -Tecnico Superiore Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni Agrarie, Agro-alimentari ed Agro-industriali si svolgerà c/o Grosseto Sviluppo, via Giordania 227, Grosseto. Le attività formative inizieranno entro il mese di novembre 2015. Questa figura professionale è un TECNICO SUPERIORE esperto in programmazione e gestione dei processi produttivi e biotecnologici degli alimenti nonché nella risoluzione di problematiche connesse sia all'affidabilità e alla qualità dei prodotti alimentari, sia agli aspetti tecnico-normativi. Esegue studi di progettazione e fattibilità, promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo.

Lavora prevalentemente nell'industria agroalimentare o presso organizzazioni, consorzi, enti di ricerca pubblici e privati del settore.

Il secondo -Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione ed il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali si svolgerà c/o l'Istituto Agronomico per l'Oltremare, via Antonio Cocchi, 4, Firenze. In questo caso le attività formative inizieranno entro gennaio 2016.

La figura professionale opera per organizzare e gestire il controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera con lo scopo di valorizzare e promuovere i prodotti del "Made in Italy". Predisporre il piano di marketing e di comunicazione sul prodotto/servizio studiandone il posizionamento in uno specifico segmento di mercato attraverso l'analisi di settore, il benchmark, la ricerca delle tendenze e delle potenzialità offerte dai nuovi media digitali. Predisporre e gestisce azioni di vendita dei prodotti monitorando la soddisfazione della clientela, nonché sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione d'accompagnamento merci.

Le lezioni prevedono insegnamenti teorico-pratici di livello specialistico, integrate con:

1. Lavori di gruppo;
2. Esercitazioni e simulazioni di casi;
3. Esperienze di laboratorio;
4. Testimonianze e visite aziendali;
5. Partecipazione a fiere ed eventi di interesse nazionale ed internazionale;
6. Stage in aziende in Italia e in aziende straniere.

Ciascun corso si rivolge a 20 diplomati di scuola media superiore, di età compresa tra i 18 (compiuti alla data di scadenza di presentazione della domanda di partecipazione) e i 30 anni (non compiuti alla data della domanda di iscrizione). Sono richieste buone competenze nell'uso della lingua inglese e dell'informatica. L'accesso ai corsi è subordinato al superamento di una prova di selezione. Essa consiste in: test con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche (biologia, chimica, diritto, economia), le conoscenze informatiche e di lingua inglese. Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato il Diploma di Tecnico Superiore con validità sul territorio nazionale e comunitario.

La scheda di pre-iscrizione preliminare e non sostitutiva della domanda di partecipazione alla selezione è disponibile on line sul sito [www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it). Le domande di partecipazione alle selezioni sono disponibili sul medesimo sito a partire dalla fine di ottobre. Per sostenere la prova di selezione è previsto un contributo di 20 euro. La quota di iscrizione al corso, superata la selezione è pari a 500 euro.

Per ulteriori informazioni: [info@fondazione-eat.it](mailto:info@fondazione-eat.it) e recapiti telefonici presenti sul sito dei referenti per le varie zone della Toscana.

## Approfondimenti

Prospetto UF del corso di **Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione ed il marketing delle**

**produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali:**

<b>TITOLO Unità Formativa</b>	<b>ORE totali</b>	<b>1° ANNO</b>	<b>2° ANNO</b>
<b>Allineamento Inglese, Matematica, Biochimica</b>	<b>40</b>		
BUSINESS ENGLISH	72	42	30
COMUNICAZIONE - DINAMICHE DI GRUPPO	40	40	0
ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	40	20	20
STRATEGIE DI APPRENDIMENTO, PROBLEM SOLVING E PROJECT MANAGEMENT	40	16	24
INFORMATICA: PACCHETTO OFFICE	40	40	0
STATISTICA APPLICATA	32	32	0
STRUMENTI INFORMATICI PER IL MANAGEMENT	24	0	24
PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	20	20	0
IL SISTEMA AGROALIMENTARE NAZIONALE E INTERNAZIONALE	24	24	0
ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE	32	32	0
TECNICHE DI NEGOZIAZIONE ADEGUATE ALL'INTERLOCUTORE E ALL'OBIETTIVO/FORNITORI/CLIENTI/DISTRIBUTORI	32	24	8
DIRITTO AGRO-ALIMENTARE	40	16	24
IL LAVORO IN TEAM	16		16
SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' SICUREZZA E AMBIENTE	40	0	40
I PROCESSI PRODUTTIVI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE E LEAN PRODUCTION	24	24	0
BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITA' DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	24	16	8
	<b>540</b>	<b>344</b>	<b>196</b>
TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI	80	40	40
SOSTENIBILITA' E ECO-COMPATIBILITA' DELLE FILIERE AGRO-INDUSTRIALI	32	12	20
ANALISI DEGLI ALIMENTI E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	24	24	0
LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	56	24	32
MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	116	56	60
	<b>308</b>	<b>156</b>	<b>152</b>
COMUNICAZIONE D'IMPRESA E DI PRODOTTO	40	0	40
TECNICHE E STRATEGIE DI VENDITA	32	8	24
PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	48	0	48
SICUREZZA ALIMENTARE E CERTIFICAZIONE ISO 22000	32	16	16
CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	40	0	40
TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO	24	24	0
ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	20	0	20
LE FILIERE DEL TERRITORIO	60	0	60

WEB MARKETING E E-COMMERCE MANAGEMENT	56	0	56
	<b>352</b>	<b>48</b>	<b>304</b>
<b>Totale aula</b>	<b>1200</b>	<b>548</b>	<b>652</b>
<b>Totale stage</b>	<b>800</b>	<b>320</b>	<b>480</b>
	<b>2000</b>		

*Luca Poli, diplomato all'Istituto tecnico agrario, ha conseguito la laurea triennale in Scienze forestali ed ambientali e la laurea magistrale in Scienze e tecnologie dei sistemi forestali presso l'Università degli Studi di Firenze.*

[Curriculum vitae >>>](#)

	<p><b>Enciclopedia del Giardinaggio</b>          Guida completa alle tecniche del giardinaggio          The Royal Horticultural Society - DeAgostini          Per chi ha già il pollice verde e per chi vuole avvicinarsi alla natura coltivando con successo fiori, frutta e ortaggi... <a href="#">Acquista online &gt;&gt;&gt;</a></p>
---	---