



RIF. PROT. 4280 DEL 01 FEBBRAIO 2022

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE DELLA SARDEGNA

Finanziamento di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore

Programmazione percorsi formativi di istruzione tecnica superiore e relative risorse finanziarie
2021/2023

Delibere Giunta Regionale nr- 43/16 del 29/10/2021 e nr. 47/47 del 30/11/2021

Avviso di selezione per l'ammissione ai corsi di ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE per i profili di:

1. **TECNICO SUPERIORE PER L'AUTOMAZIONE ED I SISTEMI MECCATRONICI NELL'AGROALIMENTARE** – Sede Olbia
2. **TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI** – Sede Ollolai
3. **TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE, GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA** – Sede Elmas
4. **TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONE DELLA CARNI** – Sede Nuoro

La Fondazione bandisce la selezione per l'ammissione ai corsi biennali come indicati rivolta a nr. 22 allievi in possesso di diploma di istruzione superiore II grado. L'offerta formative degli ITS è alternativa e differenziata da quella universitaria, perché più marcatamente professionalizzante finalizzata ad un ingresso immediato nel mondo del lavoro.

Profili professionali e prospettive occupazionali

1. TECNICO SUPERIORE PER L'AUTOMAZIONE ED I SISTEMI MECCATRONICI

Questa figura è una figura multidisciplinare altamente specializzata che applica le conoscenze di carattere teorico in ambito meccanico, elettronico, delle tecnologie dell'ICT e dei materiali nello specifico processo produttivo industriale. Opera nel contesto delle soluzioni utilizzate per realizzare, integrare, controllare macchine e sistemi automatici destinati ai più diversi tipi di produzione. Utilizza i dispositivi di interfaccia tra le macchine controllate e gli apparati programmabili che le controllano sui quali interviene per programmarli, collaudarli e metterli in funzione documentando le soluzioni sviluppate. Gestisce i sistemi di comando, controllo e regolazione. Collabora con le strutture tecnologiche preposte alla creazione, produzione e manutenzione dei dispositivi su cui si trova a intervenire. Cura e controlla anche gli aspetti economici, normativi e della sicurezza.

Gli allievi potranno:

- Essere impiegati in vari ruoli professionali in imprese dell'agroalimentare per collaborare alla progettazione di sistemi meccatronici e alla loro integrazione per la gestione dei processi produttivi; realizzare programmi in vari linguaggi di media complessità su unità logiche di programmazione (cad,cam,cim); produrre documentazione tecnica di installazione e gestione; installare unità di comando e controllo (plc), trasduttori e attuatori di tipo elettronico, elettromeccanico pneumatico ed idraulico



Il Diploma consente inoltre l'accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento di crediti formativi universitari.

2. TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI

Questa figura applica strategie di marketing per la valorizzazione dei beni enogastronomici. Organizza attività fieristiche-espositive e turistiche dedicate alla valorizzazione di specificità territoriali, storico-artistiche e enogastronomiche. Conosce le filiere tipicità del territorio, Applica i protocolli stabiliti dalle normative sulla qualità e sicurezza delle produzioni e dei prodotti. Valorizza i beni enogastronomici secondo i principi di ecocompatibilità e sostenibili. Gestisce documentazione per la partecipazione ai bandi legali al settore agroalimentare. Conosce e applica tecniche di comunicazione efficace e negoziazione, anche in contesti internazionali. Conosce i principi per lo sviluppo di un piano di impresa in ambito agroalimentare. Sa attivare consorzi, reti e forma associative tra le imprese.

Il Diploma consente inoltre l'accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento di crediti formativi universitari.

3. TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE, GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA

Questa figura altamente specializzata realizza prodotti caseari freschi e stagionati. Si occupa della lavorazione della cagliata e di tutte le lavorazioni e trasformazioni del latte con la gestione dei cicli di lavorazione. Gestisce le procedure di controllo delle macchine e dei sistemi tecnologici, coordina le attività di analisi delle produzioni e dei prodotti. Si occupa del confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Si occupa della maturazione e stagionatura del formaggio. Si occupa dello smaltimento dei residui delle acque di lavaggio e riutilizzo del siero. Si occupa del ricevimento e spedizione della materia prima/materiali/merci

Il Diploma consente inoltre l'accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento di crediti formativi universitari.

4. TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONE DELLA CARNI

Questa figura altamente specializzata si occupa della gestione di tutte le sue fasi del processo di trasformazione della carne all'interno delle imprese zootecniche monitorando e garantendo il rispetto dei principi etici, di sostenibilità, di rispetto per il benessere degli animali. Supporta le aziende nell'individuazione e nell'implementazione delle soluzioni tecnologiche di industria 4.0 per migliorare l'efficienza del processo e la qualità del prodotto. Conosce le norme di sicurezza sul lavoro e di sicurezza nella lavorazione delle carni. Diventa un esperto nei processi di allevamento e di lavorazione delle carni. Gestisce azioni di base per la promozione del prodotto . Comunica in lingua inglese specialmente con riferimento ai prodotti trasformati.



realizza prodotti caseari freschi e stagionati. Si occupa della lavorazione della cagliata e di
Il Diploma consente inoltre l'accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento
di crediti formativi universitari.

Percorso didattico

Il percorso ITS ha la durata di 4 semestri per un totale di 1800 di cui 1000/1100 dedicate ad attività
didattica frontale e interattiva (laboratori dedicati, project work, casi studio, role-playing, visite
didattiche) e 800 ore dedicate a stage presso le imprese. Oltre il 50% del monte ore sarà affidato ad
esperti del mondo del lavoro e delle professioni, le restanti saranno svolte da docenti provenienti
dall'Università, centri di ricerca, formazione professionale e dalla scuola. Ogni corso sarà attività se
raggiunto il numero di 22 studenti.

Diploma e certificazione finale

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato il titolo di Tecnico
Superiore valido sul territorio nazionale e dell'Unione Europea (V livello del Quadro Europeo delle
qualifiche EQF).

Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato il corso per almeno l'80% delle ore
complessive e saranno valutati positivamente dai docenti del corso e dai tutor aziendali.

Sede dei corsi

La sede dei corsi è indicata in testata del bando su ogni singolo percorso

Periodo di realizzazione

L'inizio dei corsi è previsto per il mese di marzo/aprile 2022 e il termine per marzo/aprile 2024

Costi

Il corso per il partecipante è gratuito

Destinatari e requisiti per l'accesso alla selezione

La selezione è aperta a giovani e/o adulti, occupati e/o disoccupati in possesso del diploma di
istruzione secondaria superiore.

Documenti per l'ammissione alla selezione

Titolo di studio

Documento di riconoscimento, tessera sanitaria

**Per iscriversi alla selezione è necessario scaricare la domanda che deve essere consegnata
entro la data del 02 febbraio 2022. La domanda potrà essere consegnata a mano presso la
Fondazione in Via Bellini, 5 a Sassari o a mezzo email all'indirizzo info@tagss.it.**



I T S T A G S S

Istituto Tecnico Superiore

Trasformazione AGroalimentare Sostenibile Sardegna

Modalità di selezione

La selezione consisterà in un incontro preliminare collettivo di orientamento per gli iscritti e un incontro individuale motivazionale.

Trattamento dati personali e Tutela Privacy

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Avviso verranno trattati nel rispetto della normativa vigente d.Lgs 196/2003.

Informazioni e contatti

Per informazioni o chiarimenti sul presente Avviso è possibile inviare una e-mail all'indirizzo info@tagss.it o contattare la segreteria al numero 079-243456 dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alla ore 13.00

Sassari, 01 Febbraio 2022

Il Presidente della Fondazione

Pasquale Tanda

FONDAZIONE ITS FILIERA
AGRO-ALIMENTARE DELLA SARDEGNA
Sede Oper.: Via Bellini, 5 - 07100 SASSARI