

**RIF. PROT. 4986/BIS DEL 05 GENNAIO 2023**

**FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE DELLA SARDEGNA**

Finanziamento di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore

Programmazione percorsi formativi di istruzione tecnica superiore e relative risorse finanziarie  
2022/2024

Delibere Giunta Regionale nr. 37/17 del 14/12/2022

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

1. **TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ENOLOGICHE** – Sede Sassari
2. **TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI ITTICHE** – Sede Oristano

La Fondazione bandisce la selezione per l'ammissione ai corsi biennali come indicati rivolta a nr. 20 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 LA PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ENOLOGICHE**

Il Tecnico Superiore per la promozione e commercializzazione delle produzioni enologiche ha l'opportunità di lavorare nelle più importanti cantine della Sardegna attraverso un contratto di assunzione diretta dalle stesse cantine che oltre a produrre e commercializzare il proprio prodotto hanno anche l'opportunità di ospitare e ristorare i vari turisti ospiti. Questa figura molto attuale nasce anche con la recente legge nazionale sull'enoturismo e il Tecnico diplomato ITS dovrà svolgere una serie di azioni trasversali con competenze a 360°. Questa figura potrà svolgere attività di consulenza anche a piccole cantine e ad enti pubblici e locali per la promozione del territorio e del vino delle varie cantine consorziate anche attraverso le strade del vino. È capace di valorizzare e promuovere i prodotti enologici, sia nel mercato interno, che



in quelli internazionali; nello specifico acquisisce conoscenze e competenze per la gestione dell'azienda vitivinicola. Conosce l'intero percorso e le tecniche produttive, ha conoscenze sia umanistiche che tecniche ed è quindi in grado di costruire un potente storytelling capace di esaltare le caratteristiche storiche, geografiche e culturali della bevanda, le sue caratteristiche organolettiche e la personalità che rendono ogni vino un percorso de gustativo unico. Questa figura conosce le lingue e ha spiccate competenze relazionali sapendo instaurare relazioni forti e durature con gli importatori, con il mondo della distribuzione, con gli opinion leader del mercato e con gli ospiti delle cantine.

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

## **2. TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI ITTICHE**

Questa figura opera per organizzare e gestire sia il controllo qualitativo dei processi dei prodotti della filiera ittica, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari, sia la valorizzazione dei prodotti. Pertanto può trovare collocazione nelle aziende di trasformazione già presenti in Sardegna e nello specifico in alcune aziende di trasformazione ittica dei molluschi, crostacei e pesce presenti nelle aree di Oristano.

Può assumere il ruolo di libero professionista per la consulenza tecnico specialistica alle piccole e medie imprese che svolgono attività come acquacoltura, peschiere, itticulturismi, laboratori di trasformazione per la produzione della bottarga e, può anche fornire supporto e consulenza specializzata anche a quelle aziende che commercializzano i crostacei e attraverso le attività di surgelamento, salutare e food nelle varie attività del settore ittico.

Questa figura si occupa della gestione e coordinamento di piccole aziende che attraverso la trasformazione ittica e la commercializzazione siano in grado di promuovere il prodotto ittico nel più importante mercato ittico europeo che sta a Milano.

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 2000 ore di cui 1200 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 20 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 dal mese di marzo 2023 e il termine per marzo 2025

### **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 31 gennaio 2023. 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](mailto:info@tagss.it).**

### **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**

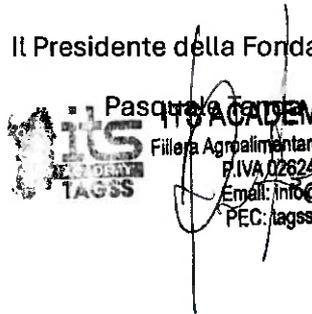
I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Avviso verranno trattati nel rispetto della normativa vigente D.Lgs 196/2003.

**Informazioni e contatti**

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

Sassari, 05 Gennaio 2023

Il Presidente della Fondazione

  
Pasquale Cannata  
ITS ACADEMY TAGSS  
Filiera Agroalimentare della Sardegna  
P.IVA 02624520900  
Email: [info@tagss.it](mailto:info@tagss.it)  
PEC: [tagss@pec.it](mailto:tagss@pec.it)



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Regione Autonoma  
della Sardegna



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU

