

Bando per l'ammissione al corso

AGRITECH - INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

4.1.5 Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

Livello EQF 5

Convenzione Regione Calabria del 21/10/2025 Repertorio N°. 4874 DEL 21/10/2025
“Procedura concertativa-negoziale per il potenziamento dell’offerta formativa degli
ITS già costituiti a.f. 2025/2027” (DD n. 13607 del 26/09/2025)
OP 4 “Una Calabria più sociale. Piano d’azione “Competenze - Istruzione e formazione
(2023-2027)”
Priorità 4 - ISTR “Una Calabria con più istruzione (FSE+)” - OS 4.e Azione 4.e.2
Qualificare, modernizzare e rendere più inclusivi i sistemi di istruzione e formazione
professionale e terziaria perseguendo l’integrazione con le politiche per il lavoro e la
transizione formazione/lavoro

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE I.T.S. ACADEMY PER L'AREA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - SISTEMA AGROALIMENTARE

Art.1 ISTITUZIONE DEL CORSO

AGRITECH - INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - 4.1.5

**Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari
tradizionali e innovativi - Livello EQF 5**

Area 4 Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito Sistema agro-alimentare

**Durata: 1800, di cui n. 720 ore di tirocini formativi e stage n. 1.080 ore di lezioni frontali e
laboratoriali Numero Destinatari: 20 corsisti + 4 uditori - Biennio 2025/2027**

Art.2 FIGURA PROFESSIONALE E COMPETENZE

**Il corso AGRITECH - INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE - 4.1.5 Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo**

FONDAZIONE I.R.I.D.E.A. I.T.S. ACADEMY

Sede legale: Piazza XV Marzo, 5 – Pal. Provincia – 87100 Cosenza (Cs)

Sede Operativa e Formativa: Via Panagulis n. 2 – 8736 Rende (Cs)

Codice Fiscale: 98129330787 Tel. +39 0984 306567 - e-mail segreteria@itsiridea.it pec fondazioneiridea@pec.it

dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - Livello EQF 5, forma professionisti capaci di operare sulla gestione sostenibile delle risorse agricole e forestali, introducendo i concetti di bioeconomia circolare e innovazione ambientale. Un approccio orientato alla multifunzionalità e alla tutela della biodiversità anche con l'orientamento anche alla filiera "campo-energia" in modo da generare competenze specialistiche per coniugare produzione agricola ed energia rinnovabile.

Gli studenti acquisiscono **competenze subito spendibili**, grazie a docenti provenienti dal mondo del lavoro e a un percorso che integra teoria, laboratori e **almeno il 35% delle ore in stage**, distribuite nei due anni per passare dall'osservazione alla gestione operativa di processi reali.

Assi formativi principali

1. **Gestione dei processi produttivi agroalimentari** – Analisi dei costi, organizzazione dei processi, punti critici di controllo, efficienza operativa e sostenibilità.
2. **Innovazione e tecnologie 4.0** – Sensoristica IoT, droni, GIS, telerilevamento, digitalizzazione delle colture, idroponica e fuori suolo, sistemi di supporto alle decisioni.
3. **Qualità, sicurezza alimentare e certificazioni** – HACCP, standard DOP/IGP/BIO, audit interni, tracciabilità end-to-end e conformità ai requisiti di mercato.
4. **Trasformazione, nutraceutica e sviluppo prodotto** – Estrazione di principi attivi, alimenti funzionali, fortificazione, requisiti regolatori e packaging innovativo e sostenibile.
5. **Data-driven e intelligenza artificiale** – Analisi big data, modelli predittivi per resa e qualità, manutenzione predittiva, indicatori OEE, dashboard digitali e blockchain di filiera.
6. **Supply chain, marketing e export** – Pianificazione dei flussi, ottimizzazione logistica, riduzione sprechi, gestione scorte, strategie di mercato, posizionamento e canali B2B/B2C.

Metodo didattico

La formazione è basata su **problemi autentici**, casi aziendali, simulazioni, visite tecniche e project work. Ogni studente realizza almeno due progetti misurabili (processo/qualità e tracciabilità/logistica).

La maggioranza dei docenti è composta da **professionisti del settore**: plant manager, responsabili qualità, esperti di certificazioni, tecnologi, export manager. **Stage e rapporto con le imprese**

Gli stage si svolgono in aziende agricole innovative, trasformatori, laboratori, consorzi e operatori logistici. Ogni esperienza ha **obiettivi chiari e un project work condiviso** con il tutor aziendale (es. riduzione scarti, miglior resa, ottimizzazione catena del freddo).

Il corso lavora con **consorzi di tutela, OP, reti d'impresa e laboratori di trasferimento tecnologico**, garantendo una rete di accoglienza ampia e qualificata.

Valutazione e qualità

Il percorso prevede monitoraggi continui, micro-credential, bilancio di competenze iniziale e indicatori di impatto in uscita. Le aziende rilasciano un riscontro diretto sul valore generato dagli studenti. La qualità è gestita con riunioni periodiche, azioni correttive rapide e supporto ai singoli studenti.

In sintesi

AGRITECH - INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE è un percorso pratico, moderno e connesso alle imprese, che riduce la distanza tra formazione e mondo produttivo.

Forma professionisti capaci di unire tecnologia, qualità e visione di filiera, generando impatti reali nelle aziende e forti opportunità occupazionali per gli allievi.

Art.3 DURATA DEL CORSO E SUA ARTICOLAZIONE

Il Corso ITS ha una durata complessiva di **4 semestri**, per un totale di **1.800 ore**, di cui **1.080 ore** dedicate ad attività di aula (lezioni laboratoriali, esercitazioni, visite didattiche, project work) e **720 ore** ad attività di **stage**.

Il percorso avrà inizio nel mese di **2025** e si articolerà come segue:

- **1° semestre:** 2025 – 2026 (450 ore)
- **2° semestre:** 2026 – 2026 (450 ore)
- **3° semestre:** 2026 – 2026 (450 ore)
- **4° semestre:** 2026 – 2027 (450 ore)

Struttura formativa

Il percorso è articolato in **Unità Formative** appartenenti alle Aree delle **Competenze di Base, Trasversali e Tecnico-Professionali**.

La didattica privilegia un approccio esperienziale basato su:

- project work,
- simulazioni,
- casi di studio,
- attività in laboratori di ricerca e sviluppo,
- esperienze dirette in contesti produttivi,
- attività di creazione d'impresa,

nell'ottica del *learning by doing* e della Smart Specialization, favorendo il trasferimento tecnologico tra alta formazione e mondo del lavoro.

Le lezioni si svolgeranno **dal lunedì al venerdì, dalle ore 8:30 alle ore 13:30**.

Stage

Sono previste **720 ore di stage**, suddivise in due periodi:

- **360 ore nel primo anno,**
- **360 ore nel secondo anno.**

Gli stage si terranno presso aziende socie e partner situate in ambito locale, regionale ed extraregionale.

Potranno essere previste anche attività di stage **in modalità residenziale**, nonché partecipazione a:

- eventi e fiere di settore,
- visite guidate presso aziende e istituzioni.

Tutte le attività indicate non comporteranno **alcun onere economico** per gli allievi.

Sedi formative

Le attività didattiche si svolgeranno presso la **sede di Reggio Calabria alla Via D. Malara n.19/29**, nonché, secondo necessità, in **aule e laboratori** forniti dai soci e partner.

Aziende e partner per stage e attività didattiche

La Fondazione ha avviato partnership e convenzioni per lo svolgimento degli stage con le seguenti realtà:

- Fattoria Biò Soc. Sempl. Agr.
- Azienda Forte Srl
- Cooperativa Agricola Terre Grecaniche
- Azienda Agricola Le Querce
- Vivaio di Luzzi S.S.A.
- Azienda Prima Com Srl
- Azienda Zootecnica Bevilacqua Nicola
- Azienda Agricola, Olivicola, Cerealicola, Vitivinicola, Agrituristica Aurea Giovanna
- Azienda Agricola, Olivicola, Frantoio oleario, Allevamento Zootecnico Bovini Aurea Pasquale
- Organizzazione Produttori Olivicoli As.Pr.Ol. – Cosenza
- Testata Giornalistica “Terra e Cibo” – Suppl. Calabrialibre
- Azienda Agricola San Miele – Luzzi
- Initiative F&S Srls – Forniture e servizi innovativi
- Movimento Difesa del Cittadino – Associazione Consumatori Nazionale
- Zefiro Srls – Agenzia pubblicità e comunicazione settore agroalimentare
- Consorzio Produttori Patate della Sila
- Consorzio Tutela Patate della Sila IGP
- Consorzio Fico essiccato del Cosentino
- Valle del Crati Group S.r.l. – e-commerce Amazon (Bisignano)
- MastroVincenzo Srls – Prodotti tradizionali da forno
- Qual’Italy – Produzioni liquoristiche da infusi di erbe calabresi
- Madeo Industria Alimentare Srl – Filiera Madeo Salumi D.O.P. e Suino Nero di Calabria

Sono inoltre **avviati accordi con le Università calabresi** per il riconoscimento dei CFU.

Art.4 QUOTE DI ISCRIZIONE E MODALITA’ DI ISCRIZIONE

I candidati dovranno presentare formale domanda di iscrizione al percorso formativo, utilizzando l’opportuna modulistica fornita (presente sul sito www.iridea.it) entro il **12/12/2025** tramite mail all’indirizzo segreteria@itsiridea.it

Alla domanda va allegato:

- Fotocopia del documento di identità (fronte/retro) in corso di validità;
- Fotocopia del codice fiscale/tessera sanitaria;
- Fotocopia del permesso di soggiorno (solo per i candidati extracomunitari);
- Curriculum vitae, in formato europeo o Europass,
- Copia documento equipollenza titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero)

Al fine di garantire il diritto allo studio, sono previsti rimborsi parziali o totali delle spese sostenute per raggiungere la sede in cui si svolgeranno le attività didattiche, i laboratori, le imprese oggetto di visita didattico- laboratoriale, le aziende in cui si espleteranno i tirocini formativi curriculari, oltre che l’erogazione di borse di studio per la realizzazione del percorso di stage fuori regione.

FONDAZIONE I.R.I.D.E.A. I.T.S. ACADEMY

Sede legale: Piazza XV Marzo, 5 – Pal. Provincia – 87100 Cosenza (Cs)

Sede Operativa e Formativa: Via Panagulis n. 2 – 8736 Rende (Cs)

Codice Fiscale: 98129330787 Tel. +39 0984 306567 - e-mail segreteria@itsiridea.it pec fondazioneiridea@pec.it

Art.5 SELEZIONE E GRADUATORIA AMMESSI

L'ammissione al corso attraverso le sessioni di selezione oggetto del presente bando è riservata ad un numero massimo di 20 studenti (+ 4 Uditori) senza limiti di età giovani e adulti anche occupati ed è subordinata al possesso del seguente requisito obbligatorio:

- ▶ diploma di istruzione secondaria superiore; diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennali di IeFP e Certificazione IFTS, secondo quanto stabilito dalla Legge n. 107/2015 e nel rispetto delle indicazioni approvate dall'Accordo Stato-Regioni del 20/1/2016; Titoli stranieri riconosciuti equipollenti.

Sono considerati titoli preferenziali:

- ▶ motivazione alla partecipazione al corso
- ▶ competenze nell'uso autonomo degli strumenti dell'ICT personale
- ▶ competenze in lingua inglese
- ▶ valutazione finale conseguita all'esame di diploma di scuola secondaria di secondo grado
- ▶ coerenza del diploma con l'area indicata (Area 4 Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito Sistema agro-alimentare)
- ▶ altri titoli/certificazioni coerenti con l'area indicata (Area 4 Nuove tecnologie per il Made in Italy - Ambito Sistema agro-alimentare)
- ▶ Nella fase di selezione i titoli preferenziali sopra descritti costituiranno i criteri per la redazione di una graduatoria di merito per titoli e prove attraverso:
 - ▶ la valutazione del CV, dei titoli e certificazioni
 - ▶ la somministrazione di test di verifica delle competenze
 - ▶ un colloquio motivazionale

TITOLI ED ESPERIENZE - punteggio massimo: 30 punti.

Fino a un massimo di 20 punti assegnati sulla base della valutazione finale del diploma:

- Valutazione da 60 a 70 --> 3 punti;
- Valutazione da 71 a 80 --> 7 punti;
- Valutazione da 81 a 90 --> 12 punti;
- Valutazione da 91 a 99 --> 19 punti;
- Valutazione 100 --> 20 punti.

Fino a un massimo di 10 punti assegnati sulla base della valutazione del curriculum vitae.

PROVA SCRITTA – test a risposta multipla, punteggio massimo: 30 punti (punti 1 per ogni risposta esatta, 0 punti per ogni risposta errata/non data).

COLLOQUIO attitudinale e motivazionale che consentirà di evidenziare: la predisposizione alle relazioni sociali e al lavoro in gruppo, le caratteristiche comunicative, la motivazione, la conoscenza del profilo in uscita, il livello di coerenza fra esperienza pregressa, attitudini, motivazioni, aspettative e il corso prescelto.

La verifica degli aspetti motivazionali e dell'effettiva possibilità di partecipare al percorso formativo avranno un peso rilevante nell'individuazione dei partecipanti.

Il colloquio sarà individuale e avrà una durata di circa 15-20 minuti per ciascun candidato. Verranno considerate le seguenti aree con i relativi punteggi, fino ad un max di 40 punti complessivi

Caratteristiche verbali ed efficacia della comunicazione	max 5 punti
Motivazione al percorso formativo	max 10 punti
Effettiva disponibilità alla partecipazione al corso	max 10 punti
Esperienza pregressa nell'ambito dell'attività prevista dal corso	max 5 punti
Coerenza fra attitudini, motivazione, aspettative, aspirazioni future e partecipazione al progetto	max 10 punti

Al termine delle procedure selettive, la Commissione selezionatrice procederà a stilare la graduatoria. Saranno ritenuti idonei tutti i candidati che avranno raggiunto complessivamente la sufficienza nelle prove: 60/100 punti. Saranno ammessi al percorso quanti si collocheranno ai primi posti in graduatoria fino al raggiungimento dei posti disponibili (20) più 4 uditori.

Art.6 DOCENTI E PARTENARIATO ATTIVATO

Le attività formative saranno condotte da esperti provenienti da Aziende, Enti di Ricerca, Università, Istituti di Istruzione e Formazione con esperienza nelle diverse discipline. Il 60% della docenza arriva dal mondo del lavoro con esperienza professionale specifica maturata nel settore per almeno cinque anni. Tutti i soci partecipano alla realizzazione e gestione del corso mediante l'apporto di strutture (aule/laboratori), consulenza, docenza, testimonianze, visite guidate, stage e tirocini.

Oltre ai soci della Fondazione sono state già coinvolte e contribuiscono alla realizzazione delle attività mediante docenze specialistiche, laboratori, testimonianze, esperti, stage, le seguenti aziende: Organizzazione produttori Olivicoli As.Pr.OL. Via Piave- Cosenza; Accademia Tradizioni Enogastronomiche di Calabria (Iscr. Reg. Regione Calabria); Testata Giornalistica Terra e Cibo Suppl. Calabrialibre (Reg. Trib. Di Cosenza); Az. Ass. Consumatori Naz.; Zefiro Srls Agenzia pubblicità e comunicazione settore Agroalimentare; Consorzio produttori patate della Sila; Consorzio di Tutela Patate della Sila IGP; Consorzio Fico essiccato del Cosentino; Valle del Crati Group S.r.l. Az. Leader in Calabria e-commerce Amazon Bisignano; MastroVincenzo Srls (Prodotti tradizionali da forno); Qual'Italy Produzioni liquoristiche da infusi di erbe Calabresi; Madeo Industria Alimentare Srl, Filiera Madeo | Salumi D.O.P. e Suino Nero di Calabria. Agricola San Miele -Luzzi; Initiative F&S Srls Forniture e servizi innovativi; Movimento difesa del Cittadino.

FONDAZIONE I.R.I.D.E.A. I.T.S. ACADEMY

Sede legale: Piazza XV Marzo, 5 – Pal. Provincia – 87100 Cosenza (Cs)

Sede Operativa e Formativa: Via Panagulis n. 2 – 8736 Rende (Cs)

Codice Fiscale: 98129330787 Tel. +39 0984 306567 - e-mail segreteria@itsiridea.it pec fondazioneiridea@pec.it

Art.7 CERTIFICAZIONI

Il percorso ITS progettato fornisce ai corsisti le competenze necessarie per conseguire al superamento delle prove previste le seguenti certificazioni e attestati integrativi:

- Certificazione linguistica pari almeno al livello B1 ed ente certificatore
- Patente ECDL
- Formazione Personale n. 22 Alimentarista Legge Regione Calabria n. 28/2012
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unico 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Abilitazione Europea EASA Volo Droni A1-A3

Art.8 VERIFICHE E RILASCIO TITOLO FINALE

È previsto l'accertamento delle competenze raggiunte al termine di ogni Unità Formativa Capitalizzabile. Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato almeno l'80% del percorso formativo e che siano stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi compreso il tirocinio. Ai fini della valutazione complessiva, finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte dall'ITS durante lo svolgimento delle attività formative.

A coloro i quali supereranno l'esame finale sarà rilasciato il diploma di Tecnico Superiore che corrisponde al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). Il diploma di Tecnico Superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del d.P.C.M. 25 gennaio 2008.

Art.9 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e dell'art. 13 del GDPR 216/679, la Fondazione fa presente che i dati raccolti saranno trattati in applicazione della predetta normativa e successive modificazioni e integrazioni

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione, sono trattati esclusivamente per le finalità di gestione del presente bando e delle altre attività della fondazione.

Cosenza, 15.11.2025

Il Presidente Fondazione ITS IRIDEA
Prof. Felicita Cinnante