



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



**Regione
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Cosa sono ITS?



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE





UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Tutti i percorsi sono realizzati secondo il modello della **FONDAZIONE**, in collaborazione con **imprese, università, centri di ricerca scientifica, enti locali e sistema scolastico**

6 AREE TECNOLOGICHE, per ciascuna area sono indicati ambiti specifici al fine di diversificare l'offerta formativa

LA FONDAZIONE AGRORISORSE SI COLLOCA NELL'AREA TECNOLOGICA del "MADE IN ITALY" – SETTORE AGRO

AZIENDE E ASSOCIAZIONI COINVOLTE

Aziende e associazioni che hanno collaborato nella fase di progettazione del percorso, che parteciperanno alle lezioni e che si sono rese disponibili a ospitare gli allievi in stage e valutare il loro inserimento lavorativo a termine del percorso

- GALBANI - GRUPPO LACTALIS
- LATTERIA SORESINA SCA
- AURICCHIO SPA
- NEWLAT - POLENGHI
- CONSORZIO LATTERIE VIRGILIO
- FERRARI FORMAGGI SRL
- VALCOLATTE SRL
- LATTERIA SOCIALE VALTELLINA SOC. COOP.
- STELLA BIANCA SRL
- SANTANGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE
- BIOTECNOLOGIE BT SRL
- LATTERIA CA' DE STEFANI
- POZZALI LODIGRANA SRL
- CASEIFICIO IL CIGNO
- LUCANIA FOOD SRL
- LATTERIA PIZZIGHETONE
- CASEIFICIO DEFENDI
- ANTICA LATTERIA AGRICOLA DI PANDINO
- FOOD COM SRL
- SOC. AGRICOLA CA' DE ALEMANNI
- AZIENDA AGRICOLA ALFONS DAVID
- AZIENDA AGRICOLA ZIPO
- ASSOLATTE
- FEDERCARNI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



**Regione
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

La sede è a Lodi, all'interno del PTP Science Park





UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

IL NOSTRO IFTS

TECNICHE di INNOVAZIONE e VALORIZZAZIONE della FILIERA CARNI e DERIVATI





UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



**Regione
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

IFTS CARNI E DERIVATI

- **INIZIO LEZIONI** → Ottobre/Novembre 2021
- **DURATA** → corso annuale di 1000 ore (**520 ore teorico-pratiche e 480 ore di stage**)
- **NUMERO PARTECIPANTI** → Max **25 studenti**
- **REQUISITI D'ACCESSO** → Fino a **29 anni**, possesso del **Diploma di scuola secondaria superiore** o **Diploma professionale di tecnico**
- **TITOLO DI STUDIO** → Certificato di specializzazione tecnica superiore



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

IFTS CARNI E SALUMI

Cosa saprai fare al termine del percorso di studi?

- Utilizzare gli strumenti del mestiere;
- Effettuare la preparazione delle carni, dei salumi e degli insaccati;
- Realizzare e sperimentare proposte gastronomiche;
- Gestire l'approvvigionamento e il rifornimento del banco;
- Gestire un punto vendita;
- Applicare tecniche di merchandising e tecniche di vendita.



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

IL NOSTRO ITS

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





UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

ITS LATTIERO CASEARIO

- **INIZIO LEZIONI** → Ottobre/Novembre 2021
- **DURATA** → corso biennale **2000 ore** di corso (**1000 aula** e **1000 stage**)
- **NUMERO PARTECIPANTI** → Max **25 studenti**
- **REQUISITI D'ACCESSO** → Fino a **29 anni**, possesso del **Diploma di scuola secondaria superiore** e **superamento delle prove di selezione**
- **TITOLO DI STUDIO** → Diploma di Tecnico Superiore (titolo del **MIUR**)



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

ITS LATTIERO CASEARIO

Cosa saprai fare al termine del percorso di studi?

- Effettuare la lavorazione del latte;
- Gestire i cicli di lavorazione e le procedure di controllo delle macchine e dei sistemi tecnologici;
- Affiancare il personale specializzato nelle analisi delle produzioni e dei prodotti;
- Promuovere l'innovazione di processo e di prodotto;
- Implementare il benessere animale in allevamento;
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme d'igiene.



I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PERCORSI:

- **Didattica professionalizzante**



docenti professionisti dal mondo del lavoro

- **Laboratori**



caseificazione, chimica,
microbiologia, biologia,
zootecnia, merceologia
degli alimenti, macelleria
e salumeria



I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PERCORSI:

■ **Costante supporto agli allievi**



- tutoraggio didattico
- *Coaching*
- orientamento
- accompagnamento al lavoro

■ **Competenze professionali**

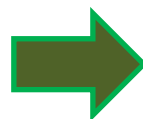


50% del percorso in aziende del settore agroalimentare



I PUNTI DI FORZA DEI NOSTRI PERCORSI:

- **Connessione al mondo del lavoro**



collaborazione attiva con
oltre 80 aziende della filiera
agroalimentare

- **Inserimento professionale**



83% degli studenti trova
lavoro entro 1 anno dalla
fine del percorso e 92,4%
in un'area coerente



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



**Regione
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Grazie per l'attenzione!

