



**ACCADEMIA LIGURE AGROALIMENTARE**  
**Istituto Tecnologico Superiore per il Sistema Agroalimentare**

**PROGETTO COFINANZIATO DALL' UNIONE EUROPEA**  
**Regione Liguria - Programma Regionale Fondo Sociale Europeo + 2021-2027**  
**Priorità 2 - Istruzione e formazione – Obiettivo Specifico 4.6 (OS f)**

<b>BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:</b> <b>TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI</b>	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b>	Al termine del percorso, previo superamento degli esami finali, verrà rilasciato il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate, figura nazionale di riferimento: <b>TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI</b> Cod. 4.1.3, corrispondente al 5° livello E.Q.F.
<b>DESTINATARI</b>	22 allievi giovani o adulti occupati e disoccupati in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: diploma di scuola secondaria di secondo grado o di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente ad un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore. In fase di selezione, a parità di punteggio, il 30 % dei posti disponibili sarà riservato alla componente femminile, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006). I percorsi sono altresì conformi ai principi stabiliti dall'articolo 9 "Principi orizzontali"4 e del considerato 6 del Regolamento (UE) 2021/1060 e ripresi dagli articoli 6 "Parità di genere, pari opportunità e non discriminazione" e 8 "Rispetto della Carta" del Regolamento (UE) 2021/1057."
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	Il Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari lavora nel sistema agroalimentare, valorizza e promuove i prodotti, la storia e la cultura dell'alimentazione. Supporta e collabora nella definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali. Progetta le attività volte alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riferimento ai prodotti locali, tradizionali e ai beni enogastronomici e di tutti i prodotti generati, identificando il posizionamento del prodotto, il target e il mercato di riferimento. È inoltre in grado di individuare e utilizzare/valorizzare i canali di vendita e di distribuzione più idonei e innovativi ottimizzando la logistica. Rilevare i gusti e le preferenze dei consumatori mediante ricerche on desk e on-field, rileva la customer satisfaction ed elabora i risultati. Utilizza soluzioni innovative per raccogliere dati che migliorino i processi e i prodotti e per analisi predittive degli impatti generati dall'introduzione di nuovi prodotti/processi rispetto alla sostenibilità ambientale e alimentare sul territorio.

<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	La figura in uscita avrà infatti diversi sbocchi occupazionali nel contesto della promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari; essa potrà infatti trovare occupazione presso il reparto marketing, promozione e vendita delle aziende agroalimentari, presso agenzie di comunicazione e divulgazione, presso enti ed aziende che organizzano eventi e manifestazioni per il settore agroalimentare nonché come consulente professionista
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Le iscrizioni sono aperte <b>a partire dalle ore 8.00 del 30 giugno 2025 e fino alle ore 12.00 del 30 ottobre 2025.</b></p> <p>La scheda di pre-iscrizione dovrà essere presentata tramite l'accesso all'apposita sezione presente sul portale del Ministero dell'Istruzione:  <a href="https://sistemait.istruzione.gov.it/portaleitsacademy">https://sistemait.istruzione.gov.it/portaleitsacademy</a>  inserendo i propri dati e tutti gli allegati previsti.</p> <p>Una volta completata la preiscrizione sarà allora possibile scaricare la domanda di iscrizione all'intervento (All.10) dal sito <a href="http://www.itsagroalimentare.liguria.it">www.itsagroalimentare.liguria.it</a> che dovrà essere compilata in ogni sua parte, firmata, datata ed inoltrata via mail, in formato pdf, al seguente indirizzo: <a href="mailto:bandi@itsagroalimentare.liguria.it">bandi@itsagroalimentare.liguria.it</a></p> <p>Alla domanda di iscrizione dovranno essere allegati i seguenti documenti, sempre in formato pdf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ricevuta di avvenuta di preiscrizione ottenuta dal portale del Ministero dell'Istruzione</li> <li>- copia documento identità in corso di validità</li> <li>- copia del titolo di studio oppure certificato di diploma rilasciato dalla scuola di appartenenza oppure Autocertificazione del candidato ai sensi art.76 DPR 445/2000 (ammessa solo per i titoli di studio italiani) oppure attestazione di valore o di equipollenza (solo per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero)</li> <li>- curriculum vitae in formato europeo datato e firmato.</li> </ul> <p><b>Le domande incomplete o risultanti illeggibili non verranno accettate.</b></p> <p>Per informazioni e supporto nella compilazione delle domande scrivere a: <a href="mailto:segreteria@itsagroalimentare.liguria.it">segreteria@itsagroalimentare.liguria.it</a>, telefonare al n. 370 1585428, oppure recarsi presso la segreteria dell'Accademia Ligure Agroalimentare sita in via Terre Bianche n.2 ad Imperia Porto Maurizio (all'interno dell'IIS G Ruffini);  orari di contatto telefonico e ricevimento:  da lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00.</p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	Durata corso: biennale 1800 ore di cui 700 ore di stage aziendale Teoria ore: 835 Pratica ore: 265 Stage ore: 700
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Orari previsti: teoria/pratica da lunedì a venerdì, dalle 8.00 alle 14.00; stage da lunedì a venerdì in fascia compresa dalle 8.00 alle 18.00 (n.b. l'orario definitivo verrà concordato con l'azienda ospitante l'allievo per il periodo di stage).</p> <p>Massimo consentito ore di assenza: 20% del monte ore totale del corso (360 ore).</p> <p>Programma del corso:  <b>PRIMA ANNUALITÀ':</b>  - area trasversale: 405h  - area economica: 75h  - area tecnico-professionale: 170H  - stage: 250H  <b>SECONDA ANNUALITÀ':</b>  - area trasversale: 80h  - area tecnico-professionale: 370h  - stage 450h</p> <p>Per le informazioni di dettaglio riguardanti l'articolazione didattica completa consultare la sezione dedicata al percorso sul sito:  <a href="http://www.itsagroalimentare.liguria.it">www.itsagroalimentare.liguria.it</a></p>
<b>STAGE</b>	Lo stage sarà svolto presso aziende, di vario genere e grandezza, del settore agroalimentare, del comparto agricolo, della ristorazione e/o del comparto della distribuzione, dei servizi e del turismo. Sarà possibile anche presso Enti Pubblici o Associazioni territoriali.
<b>PROVVIDENZE A FAVORE</b>	Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come

<b>DELL'UTENZA</b>	indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Possesso dei seguenti titolo di studio: - diploma di scuola secondaria di secondo grado - diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente ad un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore. Per i cittadini stranieri, (fatta eccezione per coloro che hanno conseguito il titolo di studio in Italia) si richiede attestazione di valore (rilasciata all'Ambasciata/Consolato Italiano del paese di provenienza), o equipollenza (rilasciata dal MIM - Ministero dell'Istruzione e del Merito), ai sensi della normativa vigente.
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non è richiesta specifica esperienza professionale pregressa
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Per i cittadini extracomunitari è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno.
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Sarà composta da uno psicologo, un esperto nel settore e dal Tutor/Coordinatore
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	I.I.S. "G. Ruffini" - Via Terre Bianche, 2 - Imperia Da svolgersi in due giornate
<b>DATE DELLE PROVE</b>	Le date saranno comunicate agli iscritti entro 15 gg. dalla data di scadenza del bando di iscrizione
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	Prova scritta e colloqui individuali
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	Ciascun candidato riceverà comunicazione via e-mail e/o via telefono della data e dell'orario del colloquio con la commissione esaminatrice, oltre alle istruzioni tecniche per presenziare al colloquio. L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco delle riserve saranno affissi o inseriti sul sito dell'ITS. al termine delle procedure di selezione. I candidati ammessi al corso verranno contattati telefonicamente prima dell'inizio del corso per lo svolgimento delle visite mediche. La mancata presentazione al colloquio di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.
<b>PROVA SCRITTA</b>	Test psico-attitudinali
<b>PROVA PRATICA</b>	Nessuna
<b>COLLOQUIO</b>	L'ammissione al colloquio avviene previa graduatoria determinata sulla base di un punteggio minimo pari a 6/10: • il colloquio sarà individuale il colloquio sarà teso a conoscere le esperienze scolastiche, formative e lavorative e ad indagare sulla motivazione di richiesta di partecipazione al corso e la predisposizione/volontà all'esperienza imprenditoriale.
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	La valutazione sarà elaborata in decimi; Alla prova scritta sarà attribuito un peso del 30 % Al colloquio sarà attribuito un peso del 70 %
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Nella compilazione della graduatoria di accesso al corso saranno considerati: • il titolo di studio - 2/10 • l'esperienza lavorativa pregressa coerente al ruolo - 2/10 • anzianità di disoccupazione - 1/10 forte motivazione - 5/10

