

COMUNICATO STAMPA

Sondrio, 23 marzo 2026

Business Innovation Manager: il 24 marzo la presentazione del corso
L'open day si terrà a Lecco, presso l'Istituto Maria Ausiliatrice, innestandosi sulla precedente esperienza dell'Istituto con il percorso dedicato allo stesso indirizzo

Martedì 24 marzo alle ore 15.00 si tiene a **Lecco**, presso il socio **Istituto Maria Ausiliatrice** in via Caldane 18, l'open day dedicato al corso **ITS Business Innovation Manager** della fondazione Istituto Tecnologico Superiore per l'innovazione del Sistema Agroalimentare di Sondrio.

L'incontro permetterà di conoscere nel dettaglio il corso biennale, che si innesta sulla precedente esperienza dell'Istituto Maria Ausiliatrice con il percorso dedicato allo stesso indirizzo proposto negli ultimi anni.

L'**ITS Business Innovation Manager** forma giovani diplomati con competenze avanzate nell'innovazione e nello sviluppo del business, oggi sempre più richieste dalle imprese. Il corso integra lezioni teoriche, attività pratiche, project work e periodi di tirocinio, con un forte orientamento all'applicazione concreta in contesti aziendali.

La figura del Business Innovation Manager è in grado di supportare le imprese nei processi di crescita, trasformazione digitale e sviluppo competitivo, unendo visione strategica, capacità analitiche e utilizzo di strumenti digitali e di Intelligenza Artificiale. Il percorso prepara professionisti capaci di operare in ambiti quali marketing, vendite, project management e internazionalizzazione, anche in contesti complessi e dinamici.

Particolare attenzione è dedicata all'analisi dei dati aziendali e di mercato per supportare decisioni strategiche, alla progettazione di strategie di marketing e sviluppo commerciale data-driven e all'utilizzo di tecnologie digitali e AI per l'ottimizzazione dei processi. Il corso approfondisce inoltre la creazione e validazione di modelli di business innovativi, la gestione dei progetti e lo sviluppo di attività commerciali sui mercati esteri.

Tra gli obiettivi formativi vi sono lo sviluppo di competenze per la trasformazione digitale delle imprese, la capacità di progettare piani di marketing e vendita supportati dall'analisi dei dati, il supporto ai processi di internazionalizzazione e la gestione efficace dei processi aziendali in ottica digitale. Ampio spazio è inoltre dedicato allo sviluppo di nuove idee imprenditoriali e modelli di business innovativi.

Il corso ha durata biennale, con due annualità da 1.000 ore ciascuna e 904 ore complessive di tirocinio. Almeno il 60% delle ore è affidato a docenti provenienti dal mondo del lavoro, a garanzia di una formazione concreta e allineata alle esigenze delle imprese.

L'attivazione è prevista sia a Lecco, presso il Socio Istituto Maria Ausiliatrice, sia a Milano, presso il Socio CIOFS Lombardia.

LA PROPOSTA FORMATIVA COMPLETA

Il corso **Food Quality** offre una formazione approfondita sulle filiere agroalimentari, sulle certificazioni, sulla sicurezza e sull'igiene alimentare, sull'analisi chimica e microbiologica e sulla



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it





gestione dei processi di trasformazione, con una particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti. Il profilo in uscita dal percorso formativo è pensato per l'inserimento in aziende del settore agroalimentare, dove potrà operare nella gestione della qualità o dei processi di trasformazione, a partire dalla materia prima fino al prodotto finito.

Il corso **Pastry and Bakery Specialist** fornisce conoscenze teoriche e basi tecniche fondamentali in pasticceria e panetteria per reinterpretare i grandi classici, particolarmente apprezzati sui mercati internazionali, e proporre sapori e texture nuovi, confrontandosi con ingredienti e preparazioni inusuali e con la dimensione multiculturale. Tra i focus imprescindibili rientrano anche l'estetica e la presentazione del prodotto, oltre alla gestione e all'organizzazione di un laboratorio di produzione. Il profilo in uscita dal percorso formativo è orientato all'inserimento in laboratori di pasticceria e panificazione, nell'area ricerca e sviluppo di aziende di produzione semi-industriale e nel settore Horeca.

Il corso **Hotel Management** nasce dal forte legame tra territorio e turismo, elemento strategico di sviluppo, e forma figure professionali qualificate in grado di gestire in modo moderno e completo i servizi rivolti alla clientela, contribuendo a rendere l'offerta turistica più competitiva e attrattiva. Il percorso si concentra sui principi e sulle tecniche dell'hotel management, valorizzando al contempo le peculiarità locali, e fornisce competenze utili a mettere in relazione la clientela con le opportunità, la cultura e le tradizioni del territorio, favorendo l'inserimento in strutture alberghiere per la gestione dei servizi alla clientela.

Il corso **Business Innovation Manager** è una figura professionale in grado di supportare le imprese nei processi di crescita, trasformazione digitale e sviluppo competitivo, integrando competenze di business, marketing, project management e analisi dei dati. Questa figura unisce visione strategica, capacità analitiche e utilizzo avanzato di strumenti digitali e di Intelligenza Artificiale per ottimizzare i processi aziendali, migliorare le performance commerciali e favorire l'innovazione, anche in contesti internazionali e ad alta complessità. Il profilo in uscita dal percorso, grazie a una formazione multidisciplinare e orientata alla pratica, può operare in diversi ambiti legati alla business innovation, al marketing, alle vendite, al project management e all'internazionalizzazione.

Il corso **Wine Specialist** forma i tecnici specializzati nella produzione vinicola e dotati di competenze specifiche lungo l'intera filiera. Il percorso formativo si concentra sulle corrette tecniche agrarie per la coltivazione della vite e sull'impiego delle più recenti tecnologie per la trasformazione dell'uva, affiancando a queste competenze un approfondimento sui metodi di degustazione e sulle tecniche di promozione del vino. Il profilo in uscita dal corso è orientato all'inserimento in aziende vitivinicole e cantine, inizialmente come addetto e, con l'esperienza, come responsabile della gestione del vigneto, del processo di vinificazione e della valorizzazione e promozione delle produzioni.



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it

