

COMUNICATO STAMPA

Sondrio, 24 aprile 2026

L'ITS Academy Agroalimentare presenta la nuova proposta formativa, nei laboratori recentemente inaugurati alla presenza del Ministro dell'Istruzione e del Merito Giuseppe Valditara

Lunedì 27 aprile alle 14.00 a Sondrio - via Valeriana 32 - l'ITS Academy Agroalimentare presenterà la **nuova proposta formativa**, nei laboratori recentemente inaugurati alla presenza del Ministro dell'Istruzione e del Merito Giuseppe Valditara.

L'offerta formativa per l'anno **2026/27** è strutturata in **sei corsi**, su più sedi: il corso **Food Quality** con sede a Sondrio assieme al corso **Wine Specialist** - ultima novità inserita -, il corso **Pastry and Bakery Specialist** con sede a Milano, il corso **Hotel Management** con sede a Lecco, e il corso **Business Innovation Manager** con doppia sede a Lecco e a Milano.

L'open day, che proporrà un racconto esaustivo del **modello formativo ITS**, oltre che dei contenuti relativi ai singoli **corsi**, sarà arricchito dalla presenza di alcune **imprese** del territorio con i loro prodotti e dalla visita ai **laboratori**, con anche un'attività nel laboratorio di analisi sensoriale.

I **laboratori** sono destinati prioritariamente all'area tecnologica agroalimentare, con particolare riguardo agli ambiti riguardanti i controlli e le certificazioni, la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e del sistema agroindustriale, la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari, la bioeconomia, la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi, la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari.

Sono stati realizzati infatti il laboratorio di **chimica** connesso ad un laboratorio di **microbiologia**, un laboratorio di **analisi sensoriale**, due laboratori di **informatica** ed un laboratorio **multimediale**.

La strumentazione in dotazione è in linea con le più **moderne tecnologie** in uso nel sistema delle imprese così da consentire agli studenti di sperimentazione in un ambiente "didattico" le attività che vengono realizzate nei processi produttivi aziendali, in una logica di "**impresa formativa simulata**". Tutti i laboratori sono dotati di strumentazione multimediale di ultima generazione e l'intera struttura è gestita tramite sistema cloud, grazie a connessioni ridondate ad alte prestazioni.

L'offerta formativa: i corsi per l'anno 2026/27

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 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** forma 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

