



UNIONE EUROPEA



Ministero dell'Istruzione



ISTITUTI
TECNICI
SUPERIORI
IT'S MY FUTURE



REGIONE PUGLIA
Assessorato al Diritto allo Studio
e alla Formazione Professionale



PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



art.i
Agenzia regionale
per la tecnologia
e l'innovazione



ANPAL
Servizi

Sistema ITS *Puglia*

OFFERTA FORMATIVA SISTEMA ITS ACADEMY PUGLIA A.A. 2022/2024



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
PER L'INDUSTRIA DELL'HOTEL E DEL TURISMO
A.A. 2022/2023
Via "Vittorio Veneto" 100 - 70124 Bari
Tel. 080 43081111 - www.fondazioneits.it



APULIA
DIGITAL
MAKER



itslogistica PUGLIA



SIMM ITS Bari
A. Cuccovillo



MITI
ISTITUTO
TECNICO
SUPERIORE
PER LA MODA



itst
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ
E DEL TURISMO ALLARGATO
della Puglia

La Fondazione ITS AEROSPAZIO PUGLIA:

In una fase di forte trasformazione della società, la conoscenza in generale, e una adeguata istruzione svolgono un ruolo fondamentale per lo sviluppo e l'innovazione. Questo comporta necessariamente elevare i livelli di competenza tecnico-scientifica e di abilità imprenditoriali dei giovani attraverso nuovi percorsi formativi funzionali alla crescita dell'occupabilità e alla creazione di nuove imprese. Il nostro obiettivo è formare tecnici superiori nelle aree tecnologiche strategiche per lo sviluppo economico e la competitività.



Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>TECNICO SUPERIORE PER LA MAPPATURA, IL RILIEVO E L'ISPEZIONE MEDIANTE DRONI</p> <p>SEDE BRINDISI</p>	<p>Il corso intende formare un esperto nell'acquisizione, elaborazione e interpretazione di dati rilevati attraverso sensoristica avanzata, ovvero in servizi di "mapping and survey" (mappatura e rilievo); un esperto in grado di eseguire una mappatura del suolo e la mappatura della produzione, nonché la manipolazione dei dati provenienti dai sistemi di posizionamento globale (GPS) e dei sistemi di informazione geografica (GIS) inoltre, si occuperà del controllo, ispezione e interventi di manutenzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1300 ore d'aula e • 700 ore di stage. 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p> <p>Il corso permetterà il rilascio del Patentino Droni "UAS (ex SAPR) EASA/ENAC A1-A2-A3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Distretto Tecnologico Aerospaziale (DTA) • CNR • Massari S.r.l. • Geopolis S.r.l. • A.M.G. Costruzioni S.r.l. • Aspalti e Condotte S.r.l. • Studio Tecnico Geometra Portolano • Società di Topografia S.r.l. • Italcave S.r.l. 	<p>Giovani cittadini europei, di entrambi i sessi, in possesso di diploma quinquennale di Scuola Secondaria di II grado o titolo equivalente, secondo le norme di accesso agli studi universitari. Conoscenze di base delle discipline tecniche scientifiche di base, secondo i programmi delle Scuole di Istruzione secondaria di II grado.</p> <p>La procedura di iscrizione è attiva sul nostro sito www.itsaerospaziopuglia.it. Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo disponibili.</p>
<p>TECNICO SUPERIORE ESPERTO IN ADDITIVE MANUFACTURING SETTORE AERONAUTICO</p> <p>SEDE BRINDISI</p>	<p>Il corso permetterà di operare nella progettazione e nell'industrializzazione di prodotti innovativi realizzati con l'impiego di materiali avanzati, di tecnologie innovative di formatura e polimerizzazione mediante stampaggio e di tecnologie di fabbricazione additiva e stampaggio tridimensionale.</p> <p>Il Tecnico Superiore formato utilizzerà tecnologie di simulazione dei processi di formatura, disegno e modellizzazione CAD degli stampi e programmazione CNC per la loro realizzazione, stampa 3D e tecnologie di manifattura additiva.</p> <p>La figura formata andrà ad inserirsi all'interno di imprese che progettano, simulano, sviluppano, testano e realizzano i prodotti innovativi per applicazioni funzionali richieste nei settori auto moto, aeronautico e aerospaziale, navali, delle energie rinnovabili e dell'impiantistica industriale, per il miglioramento delle prestazioni, della sostenibilità e della sicurezza.</p>	<p>Previste ore di attività laboratoriali. Possibilità stage all'estero (ERASMUS+)</p>	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geavio • Phistyle (Bo) • Moi Composites (Mi) • Terotecnica (Le) • Altair Engineering • Roboze • Hb Techonogy • Osteobionix (Las Palmas) • Università del Salento 	



CONTATTI

Istituto Tecnico Superiore per la Mobilità Sostenibile - Settore Aerospazio Puglia
 Cittadella della Ricerca - S.S. 7, Km 7.300 - 72100 Brindisi
 Tel: +39 345 704 5449 · Email: segreteria@itsaerospaziopuglia.it
 PEC: its.aerospaziopuglia@pec.it · www.itsaerospaziopuglia.it

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>TECNICO SUPERIORE PER LA MANUTENZIONE DI AEROMOBILI</p> <p>SEDE BRINDISI</p>	<p>Il corso mira a formare una figura che si occuperà di verificare il mantenimento dei requisiti di aeronavigabilità dell'aeromobile mediante la manutenzione e revisione dei motori e degli impianti elettrici/meccanici dei velivoli, montaggio e smontaggio di parti di aeromobile, controlli, ispezioni e modifiche delle parti meccaniche e/o elettriche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1100 ore d'aula e • 600 ore di stage • 300 ore di attività laboratoriali 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p> <p>Il corso permetterà il rilascio della Certificate of Recognition per la categoria B.1. e B1.3. Acquisizione della SKILLED WORKER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alidaunia S.p.a. • Leonardo S.p.a. • Babcock International • Mecaer S.p.a • Elitaliana S.p.a • Albatechnics S.r.l. • Novotech Advanced Technology S.r.l. • Piaggio Aerospace • Sky Service 	<p>Giovani cittadini europei, di entrambi i sessi, in possesso di diploma quinquennale di Scuola Secondaria di II grado o titolo equivalente, secondo le norme di accesso agli studi universitari. Conoscenze di base delle discipline tecniche scientifiche di base, secondo i programmi delle Scuole di Istruzione secondaria di II grado.</p> <p>La procedura di iscrizione è attiva sul nostro sito www.itsaerospaziopuglia.it. Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo disponibili.</p>
<p>TECNICO SUPERIORE PER OPERATORE AEROPORTUALE</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il corso mira a formare una figura di Tecnico Superiore che si occuperà dell'insieme dei servizi svolti in Aeroporto finalizzati a dare assistenza a terra a terzi, vettori, utenti di aeroporto o in autoproduzione (self handling)</p> <p>Una figura di Management aeroportuale che si interesserà di seguire le operazioni aeroportuali affinché esse si svolgano nelle condizioni di sicurezza, intervenendo per correggere eventuali anomalie.</p>	<p>Possibilità stage all'estero (ERASMUS+)</p>	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p> <p>Il corso permetterà di far acquisire la relativa certificazione da parte dell'ENAC relativa al ruolo di Operatore aeroportuale in conformità con la verifica del rispetto dei requisiti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 18/99.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ADP Aeroporti di Puglia • Geasar Società di Gestione Aeroportuale (Olbia) • Volare in Salento ASD • Mungo Fly ASD • Forte Secur Group (Treviso), • Sky Service (Napoli) 	



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE PUGLIA

La fondazione è stata costituita con atto pubblico il 10 settembre 2010.

In 10 anni di attività conclusi n. 21 Corsi ITS e n. 10 Corsi ITS in atto realizzati in diversi Comuni della Regione Puglia, con il coinvolgimento di tantissime aziende, piccole/medie/grandi.

Media del 70-80% di occupati a 12 mesi dal conseguimento del Diploma ITS.



Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>TECNICO SUPERIORE PER LA QUALITÀ, CONTROLLI E CERTIFICAZIONI DELLE FILIERE AGROALIMENTARI</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di specializzare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze per l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari, ambiente e sostenibilità.</p> <p>I Tecnici Superiori avranno la capacità implementare e gestire i sistemi di certificazione, anche promuovendo l'utilizzo delle tecnologie digitali come la blockchain, richieste ormai in un contesto internazionale, con il fine ultimo di garantire l'ottimizzazione della Supply Chain delle produzioni agroalimentari.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore di cui • 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work • 800 ad attività di stage 	<p>Diploma ITS e Attestati supplementari (Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07; Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori; Certificazione informatica; Certificazione linguistica per la lingua inglese; Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16); Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione ISO 9001-ISO 14001- ISO 22005-ISO 16636; Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI))</p>	<ul style="list-style-type: none"> • aziende di produzione delle filiere agroalimentari, • aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologie a supporto delle produzioni agricole ed alimentari 	<p>Il corso è rivolto a max 30 soggetti, giovani ed adulti, in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'art.15, commi 5 e 6, del D. Lgs 17/10/2005 n.226, unitamente ad un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'art. 69 della legge 17/05/1999 n. 144, della durata di almeno 800 ore.</p> <p>MODALITÀ ISCRIZIONE: www.itsagroalimentarepuglia.it</p>
<p>TECNICO SUPERIORE DELLA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO</p> <p>SEDE CASTEL DEL MONTE</p>	<p>Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico, composto da beni materiali ed immateriali del territorio regionale, in un'ottica di Food Identity, rilevanza paesaggistica, naturale e storico-culturale. Gli esperti formati saranno in grado di valorizzare le eccellenze enogastronomiche territoriali, con azioni mirate alla promo-commercializzazione attraverso strumenti tecnologici e tecniche innovative (social media, storytelling, realtà aumentata, ecc.). Inoltre, le competenze acquisite saranno utilizzate per la promozione delle specificità dei prodotti tipici, tradizionali e ottenuti con metodi da agricolture sostenibili, in risposta a nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità, con particolare attenzione alla costituzione di reti e all'economia circolare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore di cui • 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work • 800 ad attività di stage 	<p>Diploma ITS e Attestati supplementari (Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07; Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori; Certificazione informatica; Certificazione linguistica per la lingua inglese; Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16); Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini di I livello; Attestato di Assaggiatore di vino I livello)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • enti territoriali • consorzi e organizzazioni di produttori • fondazioni e imprese • cooperative • agenzie di comunicazione e marketing 	<p>MODALITÀ ISCRIZIONE: www.itsagroalimentarepuglia.it</p>
<p>TECNICO SUPERIORE DELLE PRODUZIONI CASEARIE E PRODOTTI TRASFORMATI DELLA CARNE</p> <p>SEDE GIOIA DEL COLLE</p>	<p>Il percorso proposto formerà un Tecnico Superiore che sia in grado di seguire in tutte le sue fasi i processi di trasformazione della carne e del latte all'interno delle imprese zootecniche, monitorando e garantendo il rispetto dei principi etici, di sostenibilità, di rispetto per il benessere degli animali e supportando le aziende nell'individuazione e nell'implementazione delle soluzioni di Industria 4.0 che sono in grado di migliorare l'efficienza del processo e la qualità del prodotto.</p> <p>Il Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne è quindi una figura professionale esperta nei processi di allevamento, di lavorazione delle carni e trasformazione del latte, in grado di operare secondo le importanti e delicate norme di sicurezza sul lavoro e di sicurezza nelle lavorazioni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore di cui • 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work • 800 ad attività di stage 	<p>Diploma ITS e Attestati supplementari (Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07; Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016; Certificazione informatica; Certificazione linguistica per la lingua inglese; Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16); Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini di I livello; Attestato di Assaggiatore di vino I livello)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • aziende pubbliche e/o private • lavoro autonomo come consulente esterno. 	<p>MODALITÀ ISCRIZIONE: www.itsagroalimentarepuglia.it</p>



CONTATTI

Sede legale: S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA)
 Tel./Fax +39 080 4312767 - Mob. +39 346 1816334
 pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it • info@itsagroalimentarepuglia.it
 segreteria@itsagroalimentarepuglia.it • www.itsagroalimentarepuglia.it

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>TECNICO SUPERIORE NEL MANAGEMENT DELLA FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA</p> <p>SEDE LOCOROTONDO</p>	<p>Il Tecnico Superiore nel Management della Filiera Olivicola-Olearia acquisirà competenze sulle buone pratiche al fine di un aumento del vantaggio competitivo delle produzioni olearie e servizi connessi.</p> <p>Il corso formerà una figura professionale capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gestire processi di produzione agricola e di trasformazione secondo i principi di qualità ed ecosostenibilità • applicare sistemi di controllo e di valutazione sensoriale per il miglioramento qualitativo; • interpretare le analisi sulle produzioni primarie e sui prodotti trasformati; • gestire i sistemi informativi aziendali (software gestionali e SIAN) • applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di sicurezza alimentare, sui luoghi di lavoro e di etichettatura; • attuare strumenti di comunicazione per la valorizzazione della “cultura” dell’Olio Extra Vergine di Oliva di qualità • gestire attività oleoturistiche in aziendali e attraverso tour enogastronomici 	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore di cui • 1200 dedicate a lezioni d’aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work • 800 ad attività di stage 	<p>Diploma ITS e Attestati supplementari (Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07; Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016; Certificazione informatica; Certificazione linguistica per la lingua inglese; Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16); Attestato di Responsabile Tecnico dell’impresa olearia (Mastro Oleario) (RRFP 482); Attestato di idoneità fisiologica secondo i criteri stabiliti nel D.M del 7 ottobre 2021; Attestato rilasciato da un capo-panel che comprovi la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio effettuate, secondo la metodologia prevista dall’allegato XII al Reg. CEE 2568/91)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • aziende pubbliche e/o private (ad es. aziende agricole e/o di trasformazione, organizzazioni di produttori, aziende di distribuzione o commercializzazione e Enti di certificazione) • lavoro autonomo in qualità di consulente esterno. 	<p>MODALITÀ ISCRIZIONE: www.itsagroalimentarepuglia.it</p>
<p>TECNICO SUPERIORE PER L’INNOVAZIONE E DIGITALIZZAZIONE NEL POST RACCOLTA</p> <p>sede RUTIGLIANO</p>	<p>Il Tecnico Superiore formato assicurerà il mantenimento della qualità del prodotto, dalla raccolta al momento di vendita. In particolare, saranno fornite conoscenze e competenze per ottimizzare la qualità con tecnologie innovative nelle fasi di produzione, conservazione, logistica e distribuzione diretta al consumatore. Il Corso mira a formare professionisti con un’elevata conoscenza e abilità di applicazione delle principali tecniche 4.0 di conservazione e trasformazione in post-raccolta, salvaguardando la salubrità dei prodotti e ridurre gli sprechi, capacità di promuovere il consumo di una più ampia gamma varietale, che comprenda il ricco giacimento della biodiversità regionale e la valorizzazione dei prodotti di nicchia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore di cui • 1200 dedicate a lezioni d’aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work • 800 ad attività di stage 	<p>Diploma ITS e Attestati supplementari (Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07; Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori; Certificazione informatica; Certificazione linguistica per la lingua inglese; Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16); Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la qualità ISO 9001; Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • imprese e centrali di acquisto • magazzini di condizionamento, piattaforme logistiche di distribuzione • enti di certificazione • GDO. 	<p>MODALITÀ ISCRIZIONE: www.itsagroalimentarepuglia.it</p>
<p>TECNICO SUPERIORE DEL MARKETING DIGITALE, E-COMMERCE E DELLE VENDITE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</p> <p>SEDE FOGGIA</p>	<p>Il percorso formativo professionalizzante ha l’obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze delle peculiarità delle produzioni agroalimentari del territorio e competenze per implementare strategie di vendita omnicanale.</p> <p>Sulla base degli obiettivi aziendali il Tecnico Superiore sarà in grado di attuare strategie di Marketing online e offline. Inoltre, sarà essere in grado di scegliere e gestire piattaforme di commercio elettronico per il food, monitorare tutte le fasi di vendita e scegliere gli strumenti digitali più efficaci (Social Media, Blog, ecc.).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore di cui • 1200 dedicate a lezioni d’aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work • 800 ad attività di stage 	<p>Diploma ITS e Attestati supplementari (Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07; Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori; Certificazione informatica; Certificazione linguistica per la lingua inglese; Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16); Certificazione Google Analytics; Certificazione Google Ads)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • imprese agro-alimentari e agroindustriali, di società operanti nel settore dei servizi digitali • lavoratore autonomo in forma singola o associata. 	<p>MODALITÀ ISCRIZIONE: www.itsagroalimentarepuglia.it</p>

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE APULIA DIGITAL MAKER:

L'ITS Apulia Digital Maker propone corsi professionalizzanti nell'Area ICT (Information and Communications Technology) dal 2016. La Fondazione - anche Centro di Trasferimento Tecnologico in ambito Industria 4.0, riconosciuto dal Ministero dello Sviluppo Economico - risponde alla crescente richiesta di nuove figure professionali con skills integrate nei settori di Software development, Cyber Security, Grafica e animazione 3D, prodotti in VR e AR, Digital Video Designer, Effetti speciali VFX, marketing e comunicazione digitale.



Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
DEVELOPER 4.0 INDIRIZZI: FINTECH SYSTEM INTEGRATION E E-HEALTH SEDE BARI	Ogni percorso forma sviluppatori di software con competenze specifiche nei tre indirizzi ICT su cui è curvato il profilo professionale: Fintech, System Integration e E-health.			<ul style="list-style-type: none"> • Aziende aderenti al Distretto Produttivo dell'Informatica Pugliese • Exprivia Spa • Links Management and Technology Spa • Mediafarm Srl • Sidea Group • Eulogic Srl • Fincons Group • Lutech • Auriga Spa • NTT Data Italia • Alten Italia 	
DEVELOPER 4.0 SEDE FOGGIA, LECCE, TARANTO, MOLFETTA	Il percorso forma sviluppatori di software, con competenze integrate in Java EE, dot.net, Big data&Cloud, SQL di cui è sempre maggiore la richiesta nel settore dei servizi IT	<ul style="list-style-type: none"> • 1.800 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1080 ore di aula • 720 ore di stage 	Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).	<ul style="list-style-type: none"> • Aziende aderenti al Distretto Produttivo dell'Informatica Pugliese. • Exprivia Spa (main partner sede di Molfetta). • Confindustria Taranto (main partner sede di Taranto) 	Diploma di Istruzione Secondaria Superiore/Laurea e superamento prova di ingresso. Iscrizioni on line su www.apuliadigitalmaker.it
CYBER SECURITY EXPERT SEDE BARI	Il corso permette di specializzarsi come esperto di sicurezza informatica, con competenze integrate nel controllo e gestione delle reti e delle infrastrutture IT, gestione violazioni dati e cyber attacchi, risoluzione strategica di criticità.			<ul style="list-style-type: none"> • Aziende aderenti al Distretto Produttivo dell'Informatica Pugliese. • InnovaPugliaSPA, società in house della Regione Puglia. 	



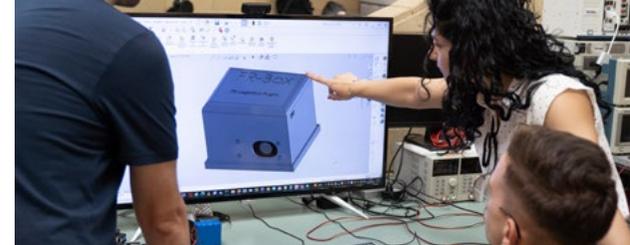
CONTATTI

Sede direzionale e segreteria didattica: FOGGIA, Via San Severo Km 2,00
 Tel: +39 0881 746122
 Email: info@apuliadigitalmaker.it
www.apuliadigitalmaker.it

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
3D ARTIST SEDE BARI	Il corso permette di acquisire competenze altamente professionali nel campo della grafica e animazione 2D e 3D, sviluppo di progetti per Realtà Aumentata, Virtual Reality, Videogame e cinema di animazione			<ul style="list-style-type: none"> • Augmented City srl • Kabum snc • Mav Reality srl • Tou Play • MoBo • Digital Factory • Age of Games • Primal Shape Animation studio • Troglobytes Games • Evholo • R.D.D. Italia • Infinity Iacobellis srl • MAT Entertainment • Ottopiuotto • Incentive Promomedia • Smart Lab Italia • Maggipinto Agency • Nasse Animation Studio • Hevolus srl • Doghead Animation • Stampa Sud spa • Dimensione3 • Toma Italian Brands 	
DIGITAL VIDEO DESIGNER SEDI FOGGIA E LECCE	Il corso forma professionisti nel settore della produzione e post-produzione audiovisiva digitale e permette di acquisire competenze integrate in Editing, Visual Effects (VFX), Color grading, Sound design di prodotti filmici, televisivi, pubblicità, VR, web e produzioni multimediali.	<ul style="list-style-type: none"> • 1.800 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1080 ore di aula • 720 ore di stage 	Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifche per l'apprendimento permanente (EQF).	<ul style="list-style-type: none"> • Broadcast Digital Service Srl • Octopost • Passo Uno • Mad produzioni • Mediafarm srl • Combo Studios • Scirocco Film • Wildrat film • Jr Studio e altre aziende dell'industria audiovisiva 	Diploma di Istruzione Secondaria Superiore/Laurea e superamento prova di ingresso. Iscrizioni on line su www.apuliadigitalmaker.it
DIGITAL MEDIA SPECIALIST SEDE DI CAGNANO VARANO (FG)	Il Digital Media Specialist è una figura professionale dotata di competenze trasversali nel Marketing e Comunicazione Digitale, Social Media Management, Content design, molto richiesta da imprese e Amministrazioni pubbliche			<ul style="list-style-type: none"> • Horizone Group • SNAI Gargano • Mediafarm • Mad produzioni • Professionisti del settore a livello nazionale e internazionale. 	

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE LOGISTICA PUGLIA

Sostenibilità come motore del futuro, logistica come chiave di sviluppo e di innovazione, per migliorare la mobilità di merci e persone, asset strategico per il Paese. È in questo scenario che nasce ITS Logistica Puglia. Per fornire alle aziende le professionalità necessarie a costruire l'Italia del futuro e garantire alle giovani generazioni concrete occasioni di occupazione.



Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
TECNICO SUPERIORE DEL TRASPORTO INTERMODALE SEDE TARANTO	Il Tecnico Superiore del Trasporto Intermodale è in grado di gestire più modalità di trasporto combinate tra loro per il trasferimento delle merci in maniera economica, efficace e sostenibile. Ottimizza i processi che integrano la supply chain, mediante l'utilizzo delle principali tecnologie abilitanti di impresa 4.0.			<ul style="list-style-type: none"> • Gruber Logistics • Lugo Terminal • Terminali Italia • UIR-Unione Interporti Riuniti. 	
LOGISTIC ANALYST SEDE LECCE	Il Logistics Analyst si occupa di gestire l'intero processo atto a trasferire o fornire un prodotto/ servizio dal fornitore al cliente finale, concorrendo a creare la supply chain dell'intero processo di approvvigionamento, stoccaggio e spedizioni, attraverso l'utilizzo di sistemi gestionali (Warehouse Management System).	<ul style="list-style-type: none"> • 1.800 ore complessive suddivise in 2 annualità.; • Stage: 800 ore; • Docenti imprese: 60%; • Laboratori d'impresa; • Laboratorio 4.0 (simulazione scenari di realtà aumentata/immersiva); • Certificazioni aggiuntive 	Il Diploma di Tecnico Superiore è riconosciuto in tutta l'Unione Europea entro il Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente (V livello EQF-European Qualifications Framework) e certifica conoscenze specifiche, abilità specialistiche e competenze professionali che consentono di intervenire nei processi di produzione, gestione e controllo di beni e servizi, sviluppati in contesti di lavoro tecnologicamente avanzati	<ul style="list-style-type: none"> • LGH (Deghi), • Fergomlinee • F.Ili Primiceri, • TLD Trasporti, Logistica e Distribuzione 	I corsi di alta specializzazione ITS Logistica sono gratuiti e destinati ai cittadini dell'Unione Europea in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e quelli che, in possesso di diploma professionale IeFP, abbiano partecipato a un percorso IFTS di durata annuale. Iscrizioni online su www.itslogisticapuglia.it
TECNICO SUPERIORE DELLA LOGISTICA PER LA GDO SEDE BARI	Il Tecnico Superiore della logistica per la GDO all'interno dell'azienda si occupa della ricezione e movimentazione dei prodotti presenti in magazzino e di spedizione alla clientela; all'esterno dell'azienda pianifica e concorda le specifiche attività con fornitori e partner logistici.			<ul style="list-style-type: none"> • Megamark • STEF Italia • Castello (Acqua Amata) • Orti di Puglia 	
TECNICO SUPERIORE DEL TRASPORTO FERROVIARIO SEDE BARI	Il Tecnico Superiore del trasporto ferroviario si occupa di gestire la configurazione delle attività e la composizione delle pratiche di trasporto e spedizione, la documentazione e la gestione operativa del terminal e del magazzino, le operazioni di preparazione e movimentazione dei convogli ferroviari.			<ul style="list-style-type: none"> • Lotras • GTS, • Terminali Italia • ESIM 	



CONTATTI

Presidenza: TARANTO, Piazza Maria Immacolata 10/A

Tel.: +39 099 4793694

Email: info@itslogisticapuglia.it

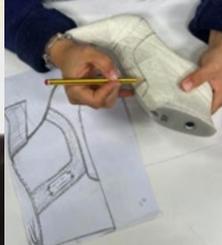
www.itslogisticapuglia.it

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>LEAN SUPPLY CHAIN MANAGER</p> <p>SEDE TARANTO</p>	<p>Il Lean Supply Chain Manager svolge funzioni di pianificazione, coordinamento, organizzazione e gestione dei processi logistici, interni ed esterni all'azienda; in ottica Lean è in grado di riconoscere ed eliminare gli sprechi, livellare ed incrementare la visibilità del flusso dei materiali/informazioni, al fine di consentire la collaborazione e la sincronizzazione delle attività, migliorare il processo di pianificazione e la gestione delle scorte.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Rhenus Logistics • Stante Logistics • Puglia Termica • Infogestweb 	
<p>TECNICO SUPERIORE PER LA PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE E LA LOGISTICA</p> <p>SEDE LECCE</p>	<p>Il Tecnico Superiore per la programmazione della produzione e la logistica opera nel sistema logistico integrato con l'obiettivo di ottimizzare il flusso delle merci, seguendo la programmazione della produzione e ne controlla l'avanzamento, l'organizzazione logistica interna (movimentazioni e magazzini) ed esterna (produzione di terzi, approvvigionamenti e spedizioni).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1.800 ore complessive suddivise in 2 annualità.; • Stage: 800 ore; • Docenti imprese: 60%; • Laboratori d'impresa; • Laboratorio 4.0 (simulazione scenari di realtà aumentata/immersiva); • Certificazioni aggiuntive 	<p>Il Diploma di Tecnico Superiore è riconosciuto in tutta l'Unione Europea entro il Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente (V livello EQF-European Qualifications Framework) e certifica conoscenze specifiche, abilità specialistiche e competenze professionali che consentono di intervenire nei processi di produzione, gestione e controllo di beni e servizi, sviluppati in contesti di lavoro tecnologicamente avanzati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fercam • Xpress • Brovedani, Caradonna Logistics 	<p>I corsi di alta specializzazione ITS Logistica sono gratuiti e destinati ai cittadini dell'Unione Europea in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e quelli che, in possesso di diploma professionale IeFP, abbiano partecipato a un percorso IFTS di durata annuale. Iscrizioni online su www.itslogisticapuglia.it</p>
<p>TECNICO SUPERIORE DEL TRASPORTO NAVALE</p> <p>SEDE BRINDISI</p>	<p>Il Tecnico Superiore del trasporto navale svolge funzioni di natura tecnica, organizzativa e commerciale partecipando ai processi di organizzazione, e gestione del trasferimento di persone e merci, sia sul territorio nazionale che internazionale; si occupa, inoltre, della gestione dei flussi documentali previsti.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Assiterminal • Nippon Express • Dolphins • Picardi Shipping 	

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER LA MODA

Un biennio di alta specializzazione che crea nuovi esperti nel coordinamento dei processi di progettazione, comunicazione, marketing e retail del prodotto calzatura e abbigliamento. Fondazione ITS MI.TI. MODA nasce dalla collaborazione con imprese, università, centri di ricerca ed enti locali per sviluppare nuove competenze nell'area delle nuove tecnologie per il Made in Italy - Sistema tessile, abbigliamento e calzaturiero. Frequentare l'Istituto è una scelta innovativa e vincente per un'esperienza di vita unica in cui, mossi dalla passione per la moda, si impara e ci si arricchisce venendo in contatto con interessanti realtà aziendali e culturali, per fare un salto verso il futuro.

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>TECNICO PER LA REALIZZAZIONE DI PROTOTIPI E CAMPIONI MANUALI E DIGITALI ABBIGLIAMENTO</p> <p>SEDE MARTINA FRANCA</p>	<p>Il corso mira alla formazione di una figura tecnica professionale strategica che ricopre una funzione di lavoro intermedia tra l'idea dello stilista e la realizzazione seriale o sartoriale di un prodotto moda. È una figura in grado di ingegnerizzare il disegno del fashion designer e renderlo reale.</p> <p>Alcune delle principali materie oggetto del percorso sono: Tecniche di prototipazione manuale e digitale (2D e 3D); Studio della materia prima; Tecniche di realizzazione del prodotto; il ciclo di produzione; Lingua Inglese; Comunicazione; Organizzazione aziendale, Sostenibilità; Qualità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1200 ore di aula • 800 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Confindustria • Banca popolare pugliese • Icomam 2000 srl • Confezioni Lerario • Luciano Barbetta srl • Italian Fashion Team srl • PMI servizi formazione srl • Accento Language Institute • FINSEA srl • SPAFIL srl • Officina comunicazione e marketing srl • ITS Logistica • Unisalento • CETMA • Associazione formare Puglia • Associazione programma sviluppo • Associazione LEFT • Associazione ASES • ASCLA Soc. Coop. Impresa sociale • Aforisma sc • SVEG • CSL Soc. Coop • Politecnico made in Italy • Comuni • Istituti di istruzione secondaria superiore 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore (4° Livello EQF) e superamento prova di ingresso.</p>
<p>TECNICO PER LA REALIZZAZIONE DI PROTOTIPI E CAMPIONI MANUALI E DIGITALI ABBIGLIAMENTO</p> <p>SEDE BARLETTA</p>	<p>Il corso mira alla formazione di una figura tecnica professionale strategica che ricopre una funzione di lavoro intermedia tra l'idea dello stilista e la realizzazione seriale o sartoriale di un prodotto moda. È una figura in grado di ingegnerizzare il disegno del fashion designer e renderlo reale.</p> <p>Alcune delle principali materie oggetto del percorso sono: Tecniche di prototipazione manuale e digitale (2D e 3D); Studio della materia prima; Tecniche di realizzazione del prodotto; il ciclo di produzione; Lingua Inglese; Comunicazione; Organizzazione aziendale, Sostenibilità; Qualità.</p>				



CONTATTI

Sede legale: Via Gianbattista Pergolesi, 48 • 74015 - Martina Franca (TA)

Cell.: +39 388 498 5804

Email: info@itsmitimoda.it • PEC: info@pec.itsmitimoda.it

www.itsmitimoda.it

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>TECNICO PER LA REALIZZAZIONE DI PROTOTIPI E CAMPIONI MANUALI E DIGITALI CALZATURIERO</p> <p>SEDE CASARANO</p>	<p>Il corso mira alla formazione di una figura tecnica professionale strategica che ricopre una funzione di lavoro intermedia tra l'idea dello stilista e la realizzazione seriale o sartoriale di un prodotto moda. È una figura in grado di ingegnerizzare il disegno del fashion designer e renderlo reale.</p> <p>Alcune delle principali materie oggetto del percorso sono: Tecniche di prototipazione manuale e digitale (2D e 3D); Studio della materia prima; Tecniche di realizzazione del prodotto; il ciclo di produzione; Lingua Inglese; Comunicazione; Organizzazione aziendale, Sostenibilità; Qualità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1200 ore di aula • 800 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Confindustria • Banca popolare pugliese • Icomam 2000 srl • Confezioni Lerario • Luciano Barbetta srl • Italian Fashion Team srl • PMI servizi formazione srl • Accento Language Institute • FINSEA srl • SPAFIL srl • Officina comunicazione e marketing srl • ITS Logistica • Unisalento • CETMA • Associazione formare puglia • Associazione programma sviluppo • Associazione LEFT • Associazione ASES • ASCLA Soc. Coop. Impresa sociale • Aforisma sc • SVEG • CSL Soc. Coop • Politecnico made in Italy • Comuni • Istituti di istruzione secondaria superiore 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore (4° Livello EQF) e superamento prova di ingresso.</p>
<p>TECNICO SUPERIORE PER L'INNOVAZIONE DI PROCESSO E IL MARKETING DIGITALE DEL PRODOTTO MODA</p> <p>SEDE LECCE</p>	<p>Il corso è finalizzato a formare una figura innovativa: il tecnico del marketing digitale. Una delle novità indiscusse nel mondo della moda contemporanea. È una figura che possiede conoscenze trasversali di mercato, degli strumenti commerciali del "prodotto moda".</p> <p>Ha delle competenze specifiche di prodotto e processo e, di innovazione tecnico-qualitativa. Affianca in maniera propositiva i responsabili e gli imprenditori impegnati nella predisposizione di piani marketing e di comunicazione.</p>				

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE ANTONIO CUCCOVILLO

L'ITS Antonio Cuccovillo è una Fondazione di partecipazione la cui Mission principale è quella di formare specialisti per il settore della Meccanica, della Meccatronica e del Sistema Casa. L'attenzione costante al miglioramento continuo nell'organizzazione e qualità dei corsi e la capacità di ascolto dei bisogni reali delle aziende costituiscono i maggiori punti di forza dell'istituto, che forma professionisti di alto livello dal 2011.



Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI SEDE BARI	Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito della Gestione dei Processi Produttivi, consentendo agli studenti di acquisire le competenze utili ad attuare un'ottimale gestione del processo produttivo, attraverso la qualità, la lean, la logistica industriale, ecc., e a utilizzare e programmare macchine utensili a controllo numerico.			<ul style="list-style-type: none"> • BRUNO • BAWER • MASTER • MGE • DENI GROUP • MAGNA • BROVEDANI • MASMEC • NATUZZI • SEFA e altre Aziende del settore di riferimento 	
HIGH ECHNICIAN BARI4 SEDE BARI	Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito della programmazione (Software, PLC Robot, etc) e delle Tecnologie Digitali 4.0 ed ha l'obiettivo ambizioso di muoversi all'interno delle tecnologie del futuro, creando una figura professionale che si orienti con speditezza e consapevolezza umana in un mondo virtuale di robot e realtà aumentata.	<ul style="list-style-type: none"> • 2200 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1320 ore di aula • 880 ore di stage 	Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifche per l'apprendimento permanente (EQF).	<ul style="list-style-type: none"> • BAWER • BIOTEC • DIAMEC • ICAM • MASMEC • MASTER • MBL SOLUTIONS • MERMEC • OMRON • PITTINI • SITAEI • ECSA e altre sziende del settore di riferimento 	Diploma di Istruzione Secondaria Superiore / Laurea e superamento prova di ingresso Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fno al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.
MECCATRONICO DELLA MANUTENZIONE, SERVICE & RETAIL DEL SETTORE AUTOMOTIVE SEDE BARI	Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito dell'Automotive, fornendo una conoscenza completa dei componenti degli autoveicoli e dei dispositivi di manutenzione meccatronici, nonché delle attività post-vendita all'interno di autofficine e carrozzerie.			<ul style="list-style-type: none"> • MALDARIZZI • RADICCI • AUTOCLUB • AUTOTREND • MARINO • VOLSWAGEN • ZENTRUM e altre aziende del settore di riferimento 	
MECCATRONICO DELLA MANUTENZIONE MOTORISTICA SEDE BARI	Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito della manutenzione motoristica, consentendo di sviluppare le attività diagnostiche e manutentive proprie dell'Automotive e di integrarle con le competenze specifiche della manutenzione e revisione nel settore dei motori.			<ul style="list-style-type: none"> • SOCOGES • BELLIZZI • ISOTTA FRASCHINI e altre aziende del settore di riferimento 	



CONTATTI

Sede direzionale e Segreteria didattica: BARI, Via Divisione Acqui snc -

Tel: +39 080 9262374

Email: info@itsmeccatronicapuglia.it

www.itsmeccatronicapuglia.it

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>MECCATRONICO PER LA GESTIONE E MANUTENZIONE DEI DISPOSITIVI BIOMEDICALI</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nella produzione e manutenzione dei dispositivi biomedicali ed intende formare una figura in grado di valorizzare e supportare la buona pratica clinica, con competenze nei settori elettronico ed elettromeccanico.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • MASMEC • SANIGEN • FARMALABOR • LORAN e altre aziende del settore di riferimento 	
<p>ADVANCED INDUSTRIAL 4.0 DESIGNER</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito della Progettazione Industriale, sviluppando la figura di un tecnico specializzato nella progettazione 3D, ma partendo dalle competenze di produzione e delle lavorazioni meccaniche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2200 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1320 ore di aula • 880 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • BAWER • BAKE • HUGHES • BRUNO • DIAMEC • ICAM • MASMEC • MBL SOLUTIONS • MERMEC • PRIMICERI e altre aziende del settore di riferimento 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore / Laurea e superamento prova di ingresso</p>
<p>MECCATRONICO PER IL CONTROLLO PREDITTIVO E DIAGNOSTICO DELLE TECNOLOGIE E DELLE INFRASTRUTTURE FERROVIARIE</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito del sistema ferroviario, fornendo le competenze utili per effettuare la manutenzione dei dispositivi presenti a bordo treno e lungo le linee del trasporto ferroviario. Tale attività viene sviluppata attraverso l'acquisizione di competenze informatiche e di programmazione PLC, oltre alle tecniche di manutenzione tradizionali e predittive.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • FERROTRAMVIARIA • ALSTOM • MERMEC • TESMEC e altre aziende del settore di riferimento 	<p>Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.</p>
<p>TECNICO SPECIALISTA PER LA MANUTENZIONE PREDITTIVA DEGLI IMPIANTI INDUSTRIALI</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito della Manutenzione degli Impianti industriali, partendo dalle metodologie classiche fino a sviluppare le competenze per la manutenzione preventiva e predittiva secondo le logiche del mondo 4.0</p>			<ul style="list-style-type: none"> • ANZIVINO • BAWER • CIEMME • ALIMENTARI • MAGNA • CASA MILO • MASTER • MGE • RDT • SG SERVICE • TECNOELEVA e altre aziende del settore di riferimento 	

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>MECCATRONICA APPLICATA ALL'INDUSTRIA DEI SATELLITI</p> <p>SEDE BARI/ MOLA DI BARI (c/o SITAEL)</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nella Meccatronica a servizio dei Satelliti, consentendo di acquisire competenze specialistiche all'avanguardia. Gli studenti, muovendosi tra camere pulite e laboratori di test, si occuperanno dell'assemblaggio, dei collaudi e dei test meccatronici dei satelliti che l'azienda SITAEL produrrà nello stabilimento di Mola di Bari</p>			<ul style="list-style-type: none"> • SITAEL SPA 	
<p>TECNICO MECCATRONICO PER L'IMPIANTISTICA CIVILE ED INDUSTRIALE</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito dell'impiantistica civile ed industriale, fornendo competenze altamente specializzate nelle fasi di progettazione, efficientamento energetico, assemblaggio, installazione, collaudo e manutenzione degli impianti termotecnici, elettrici, idraulici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2200 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1320 ore di aula • 880 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CONTACT ITALIA • PRIMICERI • DE PALMA THERMOFLUID • THERMOCOLD e altre aziende del settore di riferimento 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore / Laurea e superamento prova di ingresso Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.</p>
<p>TECNICO MECCATRONICO PER LA GESTIONE E MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI INDUSTRIALI</p> <p>SEDE BRINDISI</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito della Gestione e Manutenzione degli Impianti industriali, sviluppando competenze nel campo dei processi e sistemi di produzione, di automazione industriale e del funzionamento di impianti integrati ad elevata complessità, ma anche di carattere chimico per i partner del settore.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • AVIO AERO • JINDAL, EUROAPI • MATEX LAB e altre aziende del settore di riferimento 	
<p>MECCATRONICA AVANZATA PER L'INNOVAZIONE DELL'INDUSTRIA DELL'ACCIAIO</p> <p>SEDE TARANTO</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'automazione avanzata, programmazione e telecomunicazione, con una notevole curvatura verso le tecnologie digitali abilitanti 4.0. L'obiettivo è rendere il lavoro più snello, efficiente, sostenibile, con una gestione del rapporto uomo-macchina rispettoso della gestione ambientale e dell'efficientamento energetico.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • ACCIAIERIE D'ITALIA S.P.A. 	

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>TECNICO MECCATRONICO PER LA PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI INDUSTRIALI</p> <p>SEDE ANDRIA</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nella produzione e manutenzione dei dispositivi biomedicali ed intende formare una figura in grado di valorizzare e supportare la buona pratica clinica, con competenze nei settori elettronico ed elettromeccanico.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • CIEMME ALIMENTARI • MBL SOLUTIONS • SEFA • RAM ELETTRONICA e altre aziende del settore di riferimento 	
<p>TECNICO SUPERIORE DI PROCESSO, PRODOTTO, COMUNICAZIONE E MARKETING PER IL SETTORE ARREDAMENTO</p> <p>SEDE ALTAMURA</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito della Progettazione Industriale, sviluppando la figura di un tecnico specializzato nella progettazione 3D, ma partendo dalle competenze di produzione e delle lavorazioni meccaniche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2200 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1320 ore di aula • 880 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • NATUZZI • RDD ITALIA • FORM DESIGN • CHIAROLEGNO CONTRACT • FEMA INDUSTRY e altre aziende del settore di riferimento 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore / Laurea e superamento prova di ingresso Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.</p>
<p>TECNICO SUPERIORE PER LA MANUTENZIONE SPECIALISTICA DEL SISTEMA IDRICO INTEGRATO</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il percorso prepara supertecnici specializzati nell'ambito del sistema ferroviario, fornendo le competenze utili per effettuare la manutenzione dei dispositivi presenti a bordo treno e lungo le linee del trasporto ferroviario. Tale attività viene sviluppata attraverso l'acquisizione di competenze informatiche e di programmazione PLC, oltre alle tecniche di manutenzione tradizionali e predittive.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • ACQUEDOTTO PUGLIESE SPA 	

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DEL TURISMO ALLARGATO

L'ITS forma specialisti per il settore del turismo e della valorizzazione del patrimonio culturale, materiale e immateriale, in grado di operare nel marketing e nella comunicazione efficace per promuovere qualità negli ambiti dell'ospitalità e della promozione dell'Apulian life style, coniugando la bellezza all'arte dell'accoglienza. Il valore aggiunto dei percorsi è un'attenzione trasversale all'uso delle nuove tecnologie abilitanti e di metodologie attive per un apprendimento performante.



Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>CONDUZIONE DEL CANTIERE DI RESTAURO ARCHITETTONICO</p> <p>SEDE LECCE</p>	<p>Il tema di riferimento del corso è il cantiere di restauro, la sua organizzazione, gestione e conduzione. Il Corso si occupa della fase realizzativa, dove processi e tecnologie moderne devono interagire con materiali e sistemi costruttivi del passato per valorizzare l'opera in termini di requisiti prestazionali rispettando però la storia e le caratteristiche architettoniche ed artistiche.</p>		<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). Il Corso è riconosciuto come requisito per il sostenimento dell'esame alla professione di Geometra, in luogo della pratica professionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • FSC LECCE • ANCE LECCE • FAI Fondo Ambiente Italiano LECCE • Dip. Ing. Innovazione Uni Salento • Confartigianato Imprese Lecce • Collegio provinciale dei Geometri • FILCA Lecce CISL • FILLEA CGL LECCE • FENEAL UIL Lecce • Ordine degli Architetti Lecce • Ordine degli Ingegneri Lecce • Fondazione ITS BACT 	
<p>HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT 4.0</p> <p>SEDE LECCE</p>	<p>Il Tecnico superiore ha competenze trasversali di tipo relazionale-organizzativo e competenze di tipo tecnico-specialistiche che gli consentono di sviluppare e governare un'azienda turistica, organizzando e presiedendo alla erogazione di tutti i servizi turistici tipici, sia di front che di back office, collaborando con l'area management per il coordinamento delle diverse funzioni aziendali nell'utilizzo di tecnologie, sistemi, strumenti digitali e social.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1120 ore di aula • 880 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). I percorsi ITS risultano abilitanti alla partecipazione diretta all'esame per "Direttore tecnico di Agenzia di viaggi" così come deliberato dalla Regione Puglia con Legge Regionale 8 giugno 2021, n. 17 (Disciplina delle Agenzie di viaggio e turismo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hilton Garden Inn • Tenuta Centoport • Pugliamore • Apulia Promotion • La Fiermontina • Best Western Leone di Messapia 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore indirizzo CAT/Laurea in Ingegneria e/o Architettura e superamento prova di ingresso. Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.</p>
<p>DIGITAL FOOD & WINE MANAGEMENT FOR TOURISM</p> <p>SEDE LECCE</p>	<p>È un profilo che opera in qualità di responsabile Food & Beverage, gestisce tutte le attività legate alla ristorazione, sia nell'ambito di strutture alberghiere che ristorative, e nelle diverse forme attraverso cui si esprime una offerta ristorativa (catering, eventi enogastronomici, etc.). I temi trattati vanno dalle risorse economiche ai servizi di gestione del personale, dall'approvvigionamento al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande, di cui la figura assume il totale coordinamento e può occuparsi della internazionalizzazione dei prodotti.</p>		<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). I percorsi ITS risultano abilitanti alla partecipazione diretta all'esame per "Direttore tecnico di Agenzia di viaggi" così come deliberato dalla Regione Puglia con Legge Regionale 8 giugno 2021, n. 17 (Disciplina delle Agenzie di viaggio e turismo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Confcommercio Lecce 	



CONTATTI

Sede direzionale e Segreteria didattica: LECCE,
c/o Mediateca Officine Cantelmo, Via Corte dei Mesagnesi, 30
Tel.: +39 0832 700664 - Cel.: +39 348 4534294
Email: info@itsturismopuglia.it • www.itsturismopuglia.it

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>FOOD & BEVERAGE EXPERIENCE MANAGEMENT</p> <p>SEDE MANFREDONIA</p>	<p>Per formare un profilo che opera in qualità di responsabile Food & Beverage, per gestire tutte le attività legate alla ristorazione, sia nell'ambito di strutture alberghiere che ristorative, sia nelle diverse forme attraverso cui si esprime una offerta ristorativa (catering, eventi enogastronomici, etc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1120 ore di aula • 880 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). I percorsi ITS risultano abilitanti alla partecipazione diretta all'esame per "Direttore tecnico di Agenzia di viaggi" così come deliberato dalla Regione Puglia con Legge Regionale 8 giugno 2021, n. 17 (Disciplina delle Agenzie di viaggio e turismo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tenuta Pinto • Mola di Bari • Comune di Manfredonia • Regihotel Manfredi Califano • Fondazione Premio Internazionale di Cultura Manfredi • Touring Club Italiano • IPEOA Michele Lecce S.Giovanni Rotondo • ENESAG • Pro loco Manfredonia • Onlyfood • Food Cost in cloud 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore indirizzo CAT/Laurea in Ingegneria e/o Architettura e superamento prova di ingresso. Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.</p>
<p>SPORT AND OUTDOOR TOURISM MANAGEMENT</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>Il corso forma una figura in grado di organizzare e gestire attività sportive in ambito turistico, che abbia conoscenze e competenze in ambito economico, gestionale e giuridico, indispensabili per un efficace ed efficiente gestione sia di aziende della ricettività che si rivolgono al turista sportivo, sia di organizzazioni sportive, enti ed imprese che investono nello sport, sia di operatori dell'incoming impegnati nella valorizzazione delle risorse del territorio per la costruzione di un'offerta basata sulla pratica dello sport in modalità outdoor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1120 ore di aula • 880 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). I percorsi ITS risultano abilitanti alla partecipazione diretta all'esame per "Direttore tecnico di Agenzia di viaggi" così come deliberato dalla Regione Puglia con Legge Regionale 8 giugno 2021, n. 17 (Disciplina delle Agenzie di viaggio e turismo).</p>		<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore indirizzo CAT/Laurea in Ingegneria e/o Architettura e superamento prova di ingresso. Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.</p>

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>PERFORMING ARTS MANAGEMENT & MARKETING</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>I Corso percorso si propone di formare una figura professionale specializzata nell'attività di progettazione e gestione per lo sviluppo delle imprese appartenenti al comparto delle arti performative, ovvero, il teatro, la danza e la musica, nell'organizzazione di eventi culturali e dello spettacolo dal vivo, nella gestione dei servizi di accoglienza, fruizione e valorizzazione degli spazi destinati allo spettacolo, sia per gli enti pubblici, che per le imprese private, gli organismi cooperativi e consortili. I partecipanti saranno in grado di mettere a punto strategie di progettazione efficace di eventi culturali, la gestione di imprese di teatro, danza, musica e teatro per ragazzi, con una particolare attenzione alla conoscenza dei nuovi linguaggi dell'arte dello spettacolo dal vivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1120 ore di aula • 880 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teatro Pubblico Pugliese • Distretto Produttivo Puglia Creativa • Teatri di Bari • Teatro Koreja • AGIS Puglia • Teatro CREST • Equilibrio Dinamico, compagnia di danza • RES EXTENSA • Istituto Internazionale del Teatro • Regione Puglia - dipartimento cultura e turismo • Bottega degli apocrifi • Django Music 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore indirizzo CAT/Laurea in Ingegneria e/o Architettura e superamento prova di ingresso. Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.</p>
<p>HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT 4.0</p> <p>SEDE LECCE</p>	<p>Il percorso ITS prepara in modo completo la figura professionale di Event Manager in grado di operare nel mercato degli eventi nazionali ed internazionali, un professionista che pianifica e sviluppa l'evento, si assume la responsabilità per la scelta degli elementi creativi, tecnici e logistici, ne realizza e cura la progettazione complessiva. Si occupa anche del brand building, del marketing e delle strategie di comunicazione, oltre che della negoziazione col cliente anche relativamente a budget e costi. Operando principalmente in una dimensione turistica, si occupa anche di programmare le attività collaterali di natura turistica riservate ai partecipanti, ad esempio le attività di prenotazione alberghiera, assistenza ed accoglienza ma anche di organizzazione della visita al territorio e delle attività leisure.</p>		<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). I percorsi ITS risultano abilitanti alla partecipazione diretta all'esame per "Direttore tecnico di Agenzia di viaggi" così come deliberato dalla Regione Puglia con Legge Regionale 8 giugno 2021, n. 17 (Disciplina delle Agenzie di viaggio e turismo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comune di Taranto • Taranto Capitale di Mare • DTW Race 	

Corsi A. A. 22/24	Descrizione del corso	Durata	Titolo in uscita/ Certificazioni	Aziende Partner	Requisiti di accesso Modalità - Iscrizione
<p>SLOW LUXURY TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT</p> <p>SEDE FASANO</p>	<p>La figura in uscita dal corso è in grado di individuare e gestire le informazioni utili per l'implementazione di servizi personalizzati di customer care che assicurino format "luxury" alla gestione dell'ospitalità, del food and beverage e delle esperienze da proporre, individuando nel rapporto con il territorio le esperienze più significative e più identitarie e più rispondenti a questa tipologia di clientela. Pur operando principalmente a favore degli operatori privati della ricettività, la figura può operare anche per la valorizzazione del territorio in una logica di offerta turistica integrata.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Comune di Fasano • Borgo Egnazia • Masseria San Domenico 	
<p>CARING ON BOARD</p> <p>SEDE BARI</p>	<p>La figura professionale si occupa dell'assistenza clienti a bordo treno e della promozione di prodotti e servizi, ma soprattutto dell'accoglienza delle classi Business ed Executive e della gestione relazionale verso qualsiasi tipologia di viaggiatore (clienti con esigenze specifiche, di diverse culture, ospiti di riguardo etc.), trasformando il momento del viaggio in un'esperienza unica e personalizzata, in cui rapporto umano e lavorativo proseguono di pari passo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2000 ore complessive suddivise in 2 annualità: • 1120 ore di aula • 880 ore di stage 	<p>Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e corrispondente al 5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF). I percorsi ITS risultano abilitanti alla partecipazione diretta all'esame per "Direttore tecnico di Agenzia di viaggi" così come deliberato dalla Regione Puglia con Legge Regionale 8 giugno 2021, n. 17 (Disciplina delle Agenzie di viaggio e turismo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il Corso è retribuito grazie al contratto di Apprendistato Duale con la multinazionale Elior Group 	<p>Diploma di Istruzione Secondaria Superiore indirizzo CAT/ Laurea in Ingegneria e/o Architettura e superamento prova di ingresso. Le iscrizioni al biennio 2022-2024 resteranno aperte fino al raggiungimento del numero massimo di posti disponibili.</p>
<p>WELLNESS & SPA HOSPITALITY MANAGEMENT</p> <p>SEDE TRANI</p>	<p>Il corso punta a formare una figura in grado di gestire e promuovere centri e hotel benessere, beauty farm, SPA, centri termali e tutte quelle strutture legate al mercato della salute e del wellness. Durante i due anni i partecipanti potranno sviluppare la capacità di operare per il miglioramento dello stato di salute e benessere dei clienti all'interno di strutture termali, turistiche e ricettive, e le competenze nella progettazione e comunicazione di un'offerta che garantisca esperienze tali da rendere la Puglia una destinazione anche termale.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Città di Trani • Federterme • Federturismo • Confindustria PUGLIA • Confindustria Bari Bat • Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico Meridionale • Terme di Margherita di Savoia 	



www.sistemaitspuglia.it   

