

**Percorso di istruzione e formazione professionale leFP**

# Tecnico delle produzioni norcino-casearie

**Durata**

**4 anni**

**Riservato a**

**Ragazzi/e 14-18 anni**

**Titolo di studio richiesto**

**Diploma di scuola secondaria di I grado**

**Tirocinio**

**Durante il terzo e quarto anno formativo**

**Certificazione**

**Diploma professionale di IV livello EQF**

- accesso diretto alle ITS Academy per proseguire la specializzazione tecnica
- possibilità di sostenere l'esame di maturità e proseguire con la formazione universitaria.



**SEDE DIDATTICA**

**AD FORMANDUM**  
**Via Ginnastica 72**  
**34142 Trieste (TS)**

**PER INFORMAZIONI**

**info@adformandum.org**  
**+39 040 566360**

## Nuovo Diploma professionale della filiera formativa

Il percorso quadriennale per **Tecnico delle produzioni norcino-casearie** offre una solida formazione culturale unita a un forte legame con il mondo delle aziende agroalimentari, dei caseifici e dei salumifici, specializzandosi nella trasformazione di prodotti vegetali, lattiero-caseari e nel processo di lavorazione delle carni.

È un corso modulare e flessibile, pensato per accompagnarti in un percorso continuo e personalizzato di crescita professionale, in collaborazione con la Scuola e con le realtà produttive del territorio.

**Oltre al diploma professionale, questo percorso ti offre importanti opportunità:**

- accesso diretto alle **ITS Academy** dell'area agroalimentare per proseguire la specializzazione tecnica;
- possibilità di sostenere l'**esame di maturità** e continuare gli **studi in ambito universitario** nei settori agroalimentare, tecnologico o scientifico;
- un inserimento più agevole nel mondo del lavoro grazie alle competenze pratiche acquisite nei laboratori di caseificazione e di trasformazione delle carni.

