

## Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del sistema Agroalimentare Piano di Studi

### Corso ITS "Tecnico Superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione"

#### BIENNIO FORMATIVO 2023 - 2025

MODULI FORMATIVI	OBIETTIVI	DURATA NEL BIENNIO
Inglese	Fornire gli strumenti per un approccio alla lingua inglese indispensabile nel mondo del lavoro attraverso ascolto, lettura, scrittura e simulazione di situazioni reali e conoscere la terminologia tecnica di settore	70
La sicurezza nelle aziende agroalimentari	Il modulo ha l'obiettivo di assolvere l'obbligo di formazione per i lavoratori a rischio alto sulla salute e sicurezza dei lavoratori ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21 Dicembre 2011	16
Organizzazione aziendale/strategie aziendali	Sapere riconoscere la struttura organizzativa delle aziende nelle quali si opera	40
Team Building e Public Speaking	Fornire le competenze necessarie per gestire lavori di gruppo e per essere in grado di parlare in pubblico	50
Marketing Tradizionale e Web Marketing	Conoscere il significato e le finalità del marketing e del web marketing e l'importanza dell'interazione dell'Azienda con l'ambiente in cui opera	24
Chimica e microbiologia degli alimenti	Conoscere i principali processi chimici che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare	70
Elementi di fisica e fisica tecnica	Conoscere i principali processi fisici che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare	20
Tecnologie informatiche per la filiera agroalimentare e Analisi utilizzo e protezione dati	Essere in grado di utilizzare il pacchetto Office con particolare riguardo a MS EXCEL	55
Fondamenti di Statistica e Probabilità	Comprendere l'importanza del metodo statistico per prendere opportune decisioni; Sapere come si effettua un'indagine statistica di base	30
Tecnologie tradizionali di produzione e conservazione dei prodotti alimentari	Individuare le principali tecniche tradizionali di produzione dei prodotti di origine animale e vegetale e le principali tecniche tradizionali di conservazione	20
Tecnologie innovative e sostenibili	Saper confrontare un prodotto agroalimentare ottenuto con tecnologie tradizionali e tecnologie alternative e valutare il consumo delle risorse naturali e la tutela dell'ambiente	20
Sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari	Conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza degli alimenti	24

<b>MODULI FORMATIVI</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>DURATA NEL BIENNIO</b>
<b>Gestione del controllo qualità nell'industria alimentare: procedimenti e tecnologie - agg. Performance management</b>	Saper definire un piano dei controlli di un prodotto alimentare; Saper Definire i limiti di accettabilità in riferimento ai punti critici rilevati; Saper Determinare le procedure e istruzioni operative in ogni fase della produzione	80
<b>Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio</b>	Saper applicare e conoscere le regole principali contenute nei disciplinari di produzione dei prodotti certificati valtellinesi;	40
<b>La filiera del latte</b>	Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera; Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti lattiero caseari	50
<b>La filiera del vino</b>	Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera; Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti vitivinicoli	50
<b>La filiera dei prodotti di origine animale: carni, salumi, miele, pesce</b>	Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera; Conoscere i principali processi produttivi dei prodotti di origine animale; Interpretare i dati relativi alle produzioni di origine animale	40
<b>La filiera dei prodotti frutticoli: mele, piccoli frutti, ortaggi</b>	Conoscere i principali processi produttivi di derrate vegetali; Interpretare i dati relativi alle produzioni ortofrutticole e saper ottimizzare la produzione;	40
<b>La filiera dei cereali e prodotti derivati</b>	Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera; Interpretare i dati relativi alle produzioni cerealicole; Comprendere i principali processi produttivi nella filiera dei cereali	30
<b>Etichettatura</b>	Saper conoscere i principi generali in tema di comunicazione (etichettatura e pubblicità) Saper distinguere le norme cogenti da quelle volontarie in tema di prodotti agroalimentari	30
<b>Logistica della filiera agroalimentare + supply chain</b>	Conoscere gli obiettivi e strategie nella logistica Procedure inventariali e significato contabile dei dati inventariali Conoscere le modalità di gestione dei flussi logistici	40
<b>Certificazioni applicabili alla filiera agroalimentare</b>	Conoscere e saper applicare le possibili certificazioni dei prodotti e gli enti certificatori	40
<b>Controllo della qualità degli alimenti e normativa di riferimento</b>	Saper interpretare i principali disciplinari di produzione dei prodotti, sapendone attuare il piano dei controlli. Conoscere i processi di produzione e valutare dove applicare controlli qualitativi di processo e di prodotto	70
<b>Applicazione dei metodi innovativi non distruttivi per la selezione - gestione dei prodotti agroalimentari (analisi sensoriale)</b>	Conoscere gli obiettivi e l'applicazione dell'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari Conoscere ed applicare i principali metodi di valutazione di analisi sensoriale	30
<b>Digitalizzazione dei processi della filiera agroalimentare in chiave Industry 4.0</b>	Saper individuare i fattori di diffusione e le tecnologie abilitanti dell'Industry 4.0 Saper gestire la nuova concezione di integrazione e digitalizzazione dei processi logistico/produttivi	20
<b>Sostenibilità ambientale delle produzioni</b>	Conoscere la normativa di riferimento e gli adempimenti aziendali	17

MODULI FORMATIVI	OBIETTIVI	DURATA NEL BIENNIO
<b>Project Work</b>	Saper analizzare il contesto aziendale; Saper presentare sinteticamente le attività dell'azienda Saper analizzare la struttura organizzativa dell'azienda Saper analizzare il proprio ruolo in azienda Saper analizzare le proprie attività in azienda	50
<b>Modulo Orientativo</b>	Saper cogliere le specificità delle diverse attività in cui può operare un tecnico superiore per il marketing e l'internazionalizzazione delle imprese con una curvatura specifica nel settore agroalimentare	30
<b>Stage aziendale</b>	Saper analizzare il contesto aziendale: prendere visione e coscienza di cosa fa l'azienda; saper analizzare la struttura organizzativa dell'azienda, saper analizzare il proprio ruolo in azienda; saper analizzare le proprie attività in azienda; saper svolgere in affiancamento una o più attività proprie del profilo in esito al corso ITS	904
	<b>TOTALE</b>	2000