

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 2024 - 2026

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

MODULI FORMATIVI	OBIETTIVI	DURATA NEL BIENNIO
Gestione del controllo qualità nell'industria alimentare: procedimenti e tecnologie - agg. Performance management	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
Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio	Saper applicare e conoscere le regole principali contenute nei disciplinari di produzione dei prodotti certificati valtellinesi;	40
La filiera del latte	Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera; Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti lattiero caseari	50
La filiera del vino	Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera; Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti vitivinicoli	50
La filiera dei prodotti di origine animale: carni, salumi, miele, pesce	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
La filiera dei prodotti frutticoli: mele, piccoli frutti, ortaggi	Conoscere i principali processi produttivi di derrate vegetali; Interpretare i dati relativi alle produzioni ortofrutticole e saper ottimizzare la produzione;	40
La filiera dei cereali e prodotti derivati	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
Etichettatura	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
Logistica della filiera agroalimentare + supply chain	Conoscere gli obiettivi e strategie nella logistica Procedure inventariali e significato contabile dei dati inventariali Conoscere le modalità di gestione dei flussi logistici	40
Certificazioni applicabili alla filiera agroalimentare	Conoscere e saper applicare le possibili certificazioni dei prodotti e gli enti certificatori	40
Controllo della qualità degli alimenti e normativa di riferimento	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
Applicazione dei metodi innovativi non distruttivi per la selezione - gestione dei prodotti agroalimentari (analisi sensoriale)	Conoscere gli obiettivi e l'applicazione dell'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari Conoscere ed applicare i principali metodi di valutazione di analisi sensoriale	30
Digitalizzazione dei processi della filiera agroalimentare in chiave Industry 4.0	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
Sostenibilità ambientale delle produzioni	Conoscere la normativa di riferimento e gli adempimenti aziendali	17

MODULI FORMATIVI	OBIETTIVI	DURATA NEL BIENNIO
Project Work	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
Modulo Orientativo	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
Stage aziendale	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
	TOTALE	2000