

**CORSO FOOD QUALITY  
TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NELL'INNOVAZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE,  
CONTROLLO QUALITÀ E NELLA GESTIONE DELLA PRODUZIONE**

<b>MODULO FORMULARIO</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>DURATA (h)</b>
<b>Team Building e public speaking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_Acquisire le competenze necessarie per gestire lavori di gruppo</li> <li>_Acquisire scioltezza nel parlare in pubblico.</li> <li>_ Esercizi per imparare ad ascoltare, a osservare i dettagli e a concentrarsi</li> </ul>	32
<b>Inglese</b>	<p>Fornire gli strumenti per padroneggiare la lingua inglese - ormai indispensabile nel mondo del lavoro - dal punto di vista dell'ascolto, della lettura e della scrittura, attraverso simulazione di situazioni reali.</p> <p>Conoscere la terminologia tecnica di settore.</p>	60
<b>Fondamenti di Statistica e Probabilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Sapere come si effettua un'indagine statistica di base.</li> <li>_ Comprendere l'importanza del metodo statistico nelle fasi decisionali.</li> </ul>	32
<b>Informatica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Essere in grado di utilizzare il pacchetto Office con particolare riguardo a MS EXCEL.</li> <li>_ Saper formattare correttamente un documento aziendale (mail, lettere, ecc)</li> <li>_ Conoscere i software gestionali.</li> <li>_ Introduzione AI</li> <li>_ Sicurezza informatica</li> </ul>	40
<b>Chimica e microbiologia degli alimenti</b>	<p>Conoscere le principali reazioni chimiche che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare, i principali metodi di analisi chimiche degli alimenti e i microrganismi che possono contaminare gli alimenti.</p>	68
<b>Elementi di fisica e fisica tecnica</b>	<p>Imparare a riconoscere i principali fenomeni fisici che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare</p>	28
<b>Organizzazione aziendale e strategie aziendali</b>	<p>Sapere riconoscere la struttura organizzativa delle aziende nelle quali si opera.</p> <p>Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance).</p>	40

<b>Marketing Tradizionale e Web Marketing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Conoscere le finalità e le strategie del marketing e del web marketing, nonché l'importanza dell'interazione dell'azienda con l'ambiente in cui opera.</li> <li>_ Conoscere i temi di internazionalizzazione</li> <li>_ Conoscenza del funzionamento dei canali di vendita</li> <li>_ Lezioni su casi studio e loro elaborazione</li> </ul>	36
<b>La sicurezza nelle aziende agroalimentari</b>	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
<b>La filiera del latte</b>	Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti lattiero caseari. Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera.	50
<b>La filiera del vino</b>	Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti vitivinicoli. Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera.	50
<b>La filiera dei prodotti di origine animale: carni, salumi, miele, pesce</b>	Conoscere i principali processi produttivi dei prodotti di origine animale. Interpretare i dati relativi alle produzioni di origine animale. Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera.	40
<b>La filiera dei prodotti ortofrutticoli: 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. Caffè e cioccolato	40
<b>La filiera dei cereali e prodotti derivati</b>	Comprendere i principali processi produttivi nella filiera dei cereali. Interpretare i dati relativi alle produzioni cerealicole. Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera.	32

<b>Gestione del controllo della qualità degli alimenti e normativa di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Far conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza degli alimenti.</li> <li>_ Fornire gli elementi basilari per elaborare il documento HACCP.</li> <li>_ Acquisire conoscenza per ottenere l'attestato HACCP</li> <li>_ Sapere applicare il piano di controllo nelle diverse filiere agroalimentari e i principali disciplinari di produzione dei prodotti.</li> <li>_ Conoscere i sistemi di tracciabilità e rintracciabilità</li> <li>_ Conoscere le specifiche norme relative ai prodotti alimentari.</li> <li>_ Applicare i controlli di prodotto e di processo per operare in maniera standardizzata (argomento da svolgere anche in laboratorio)</li> </ul>	<p style="text-align: center;">96</p>
<b>Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Acquisire competenze inerenti al sistema di certificazione del settore agro-alimentare.</li> <li>_ Conoscere la storia e la geografia enogastronomica lombarda.</li> <li>_ Saper distinguere le certificazioni, tra le quali DOP, IGP PAT, DE.CO e i Presidi slow food.</li> <li>_ Conoscere gli Standard ESG agenda 2030 ONU.</li> <li>_ Studio di casi studio e lezioni con protagonisti del settore.</li> <li>_ Conoscere l'alpeggio e i suoi prodotti d'eccellenza</li> </ul>	<p style="text-align: center;">50</p>
<b>Biologico e altre certificazioni della filiera agroalimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Conoscere gli enti certificatori</li> <li>_ Saper applicare le certificazioni ai prodotti agroalimentari con focus sulle produzioni biologiche.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">28</p>
<b>Etichettatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Saper distinguere le norme cogenti da quelle volontarie in tema di prodotti agroalimentari.</li> <li>_ Conoscere le strategie di comunicazione per valorizzare i prodotti alimentari tramite le informazioni riportate in etichetta.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">30</p>
<b>Analisi Sensoriale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Conoscere gli obiettivi e l'applicazione dell'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari.</li> <li>_ Conoscere ed applicare i principali metodi di valutazione di analisi sensoriale.</li> <li>_ Imparare a valorizzare i prodotti alimentari</li> <li>_ Acquisire competenze nell'ambito degli abbinamenti enogastronomici</li> <li>_ Saper formulare ricette</li> </ul>	<p style="text-align: center;">42</p>

<b>Sostenibilità ambientale delle aziende</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Conoscere le normative di riferimento e gli adempimenti aziendali in tema di sostenibilità ambientale.</li> <li>_ Trattare i concetti di green economy, tra cui la transizione ecologica, l'economia circolare, la biodiversità.</li> </ul>	16
<b>Tecnologie innovative e produzioni sostenibili</b>	Saper confrontare un prodotto agroalimentare ottenuto con tecnologie tradizionali e tecnologie alternative e saper valutare l'impatto ambientale dei prodotti alimentari (prodotto, processo, packaging).	40
<b>Logistica della filiera agroalimentare supply chain</b>	Conoscere gli obiettivi e strategie nella logistica. Conoscere le modalità di gestione dei flussi logistici, le procedure inventariali e il significato contabile dei dati inventariali.	40
<b>Digitalizzazione dei processi della filiera agroalimentare in chiave Industry 4.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Saper individuare i fattori di diffusione e le tecnologie abilitanti dell'Industry 4.0.</li> <li>_ Saper gestire la nuova concezione di integrazione e digitalizzazione dei processi logistico/produttivi/gestionali.</li> </ul>	20
<b>Microimprenditorialità nel sistema agroalimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Conoscere le differenti tipologie di imprese e gli adempimenti giuridico-amministrativi.</li> <li>_ Imparare a stendere un piano strategico, operativo, finanziario (business plan e cronoprogramma).</li> <li>_ Conoscere la normativa per l'avvio di nuove imprese e delle agevolazioni per le imprese femminili.</li> <li>_ Migliorare le competenze imprenditoriali.</li> </ul>	18
<b>Modulo orientativo</b>	Far conoscere le specificità delle diverse attività in cui può operare un tecnico superiore per il controllo qualità e di gestione della produzione.	24
<b>Project Work</b>	Saper analizzare uno specifico contesto o caso aziendale del settore agroalimentare.	32
<b>Tirocinio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Prendere visione e coscienza di cosa fa l'azienda.</li> <li>_ Saper analizzare la struttura organizzativa e il ruolo e le proprie attività in azienda.</li> <li>_ Saper svolgere in affiancamento una o più attività proprie del profilo in esito al corso ITS.</li> </ul>	1000
<b>TOTALE</b>		<b>2000</b>



Mail: [info@fondazioneagroalimentareits.it](mailto:info@fondazioneagroalimentareits.it)

Sito internet: [www.fondazioneagroalimentareits.it](http://www.fondazioneagroalimentareits.it)

Telefono: 342 84 51237