

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

MODULO FORMULARIO	OBIETTIVI	DURATA (h)
Team Building e public speaking	_Acquisire le competenze necessarie per gestire lavori di gruppo _Acquisire scioltezza nel parlare in pubblico. _ Esercizi per imparare ad ascoltare, a osservare i dettagli e a concentrarsi	32
Inglese	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. Conoscere la terminologia tecnica di settore.	60
Fondamenti di Statistica e Probabilità	_Sapere come si effettua un'indagine statistica di base. _Comprendere l'importanza del metodo statistico nelle fasi decisionali.	30
Informatica	_ Essere in grado di utilizzare il pacchetto Office con particolare riguardo a MS EXCEL. _ Saper formattare correttamente un documento aziendale (mail, lettere, ecc) _Conoscere i software gestionali. _ Introduzione AI _Sicurezza informatica	30
Chimica e microbiologia degli alimenti	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. - <u>Biotechnologie viticole e enologiche</u>	74
Elementi di fisica e fisica tecnica	Imparare a riconoscere i principali fenomeni fisici che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare	28
Organizzazione aziendale e strategie aziendali	Sapere riconoscere la struttura organizzativa delle aziende nelle quali si opera. Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance).	40

Marketing Tradizionale e Web Marketing	_ 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. _ Conoscere i temi di internazionalizzazione _ Conoscenza del funzionamento dei canali di vendita _ Lezioni su casi studio e loro elaborazione _ Turismo enologico e principi di marketing territoriale	42
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
Gestione del controllo della qualità degli alimenti e normativa di riferimento	_ Far conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza degli alimenti. _ Fornire gli elementi basilari per elaborare il documento HACCP.	90
La filiera del latte	Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti lattiero caseari. Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera.	50
La filiera del vino	Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti vitivinicoli. Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera. _Basi di Viticoltura	66
La filiera dei prodotti di origine animale: carni, salumi, miele, pesce	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
La filiera dei prodotti ortofrutticoli: mele, piccoli frutti, ortaggi	Conoscere i principali processi produttivi di derrate vegetali. Interpretare i dati relativi alle produzioni ortofrutticole e saper ottimizzare la produzione. Caffè e cioccolato	40
La filiera dei cereali e prodotti derivati	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

Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio	_ Acquisire competenze inerenti al sistema di certificazione del settore agro-alimentare. _ Conoscere la storia e la geografia eno-gastronomica lombarda. _ Sociologia rurale del territorio vitato valtellinese _ Saper distinguere le certificazioni, tra le quali DOP, IGP PAT, DE.CO e i Presidi slow food. _ Conoscere gli Standard ESG agenda 2030 ONU. _ Studio di casi studio e lezioni con protagonisti del settore. _ Conoscere l'alpeggio e i suoi prodotti d'eccellenza	50
Biologico e altre certificazioni della filiera agroalimentare	_ Conoscere gli enti certificatori _ Saper applicare le certificazioni ai prodotti agroalimentari con focus sulle produzioni biologiche.	24
Etichettatura	_ Saper distinguere le norme cogenti da quelle volontarie in tema di prodotti agroalimentari. _ Conoscere le strategie di comunicazione per valorizzare i prodotti alimentari tramite le informazioni riportate in etichetta.	30
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. _ Imparare a valorizzare i prodotti alimentari _ Acquisire competenze nell'ambito degli abbinamenti enogastronomici _ Saper formulare ricette	42
Sostenibilità ambientale delle aziende	_ Conoscere le normative di riferimento e gli adempimenti aziendali in tema di sostenibilità ambientale. _ Trattare i concetti di green economy, tra cui la transizione ecologica, l'economia circolare, la biodiversità.	16
Tecnologie innovative e produzioni sostenibili	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

Logistica della filiera, supply chain e digitalizzazione in chiave 4.0	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. _ 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/gestionali.	40
Microimprenditorialità nel sistema agroalimentare	_ Conoscere le differenti tipologie di imprese e gli adempimenti giuridico-amministrativi. _ Imparare a stendere un piano strategico, operativo, finanziario (business plan e cronoprogramma). _ Conoscere la normativa per l'avvio di nuove imprese e delle agevolazioni per le imprese femminili. _ Migliorare le competenze imprenditoriali.	18
Ingredienti e additivi per lo sviluppo di prodotti alimentari	Conoscere i principi base relativi alla scelta degli ingredienti e alle tecnologie di formulazione dei prodotti alimentari e di trasmettere le conoscenze relative alle caratteristiche di impiego dei principali ingredienti convenzionali e innovativi e al ruolo della loro interazione e/o sostituzione sulle principali proprietà tecnologiche e sensoriali degli alimenti.	14
Modulo orientativo	Far conoscere le specificità delle diverse attività in cui può operare un tecnico superiore per il controllo qualità e di gestione della produzione.	24
Project Work	Saper analizzare uno specifico contesto o caso aziendale del settore agroalimentare.	32
Tirocinio	_ Prendere visione e coscienza di cosa fa l'azienda. _ Saper analizzare la struttura organizzativa e il ruolo e le proprie attività in azienda. _ Saper svolgere in affiancamento una o più attività proprie del profilo in esito al corso ITS.	1000



Mail: info@fondazioneagroalimentareits.it

Sito internet: www.fondazioneagroalimentareits.it

Telefono: 342 84 51237