

CORSO FOOD QUALITY

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

MODULO	OBIETTIVI	DURATA (h)
Team Building e Public Speaking	<ul style="list-style-type: none"> _ Acquisire le competenze necessarie per gestire lavori di gruppo _ Acquisire scioltezza nel parlare in pubblico. 	32
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> _ Raggiungimento del livello intermediete 2 (B1) in parlato e scrittura _ Raggiungimento del livello upper-intermediate 1 (B2) in ascolto e comprensione del testo. _ Esercitazioni attraverso simulazione di situazioni reali. _ Conoscere la terminologia tecnica di settore. 	66
Fondamenti di Statistica e informatica	<ul style="list-style-type: none"> _ Sapere come si effettua un'indagine statistica di base. _ Comprendere l'importanza del metodo statistico nelle fasi decisionali. _ 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 big data _ Sicurezza informatica 	48
Chimica e microbiologia degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere le principali reazioni chimiche e microbiologiche che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare. _ Conoscere i principali metodi di analisi chimiche degli alimenti e i microrganismi che possono essere presenti negli alimenti. 	72
Elementi di fisica e fisica tecnica	<ul style="list-style-type: none"> _ Imparare a riconoscere i principali fenomeni fisici che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare 	26
Organizzazione aziendale e strategie aziendali	<ul style="list-style-type: none"> _ Sapere riconoscere la struttura organizzativa delle aziende nelle quali si opera. _ Conoscenza dei principi generali di contabilità ed analitica, di budgeting _ Gestione del personale: contratti e turni _ Conoscenza dei principi generali di food cost, di margine di contribuzione, di spesa media per cliente di ambito ristorativo _ Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance). 	60
Marketing Tradizione e Web Marketing	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere le tecniche di vendita. _ Gestire i servizi orientati al cliente in presenza e online, il digital e il social media marketing, la communication management, i big data e i digital analytics. _ Individuazione dei più innovativi canali distributivi. _ Saper promuovere un prodotto anche attraverso il packaging e valori sostenibili. 	42

La sicurezza nelle aziende agroalimentari	<ul style="list-style-type: none"> _ 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	<ul style="list-style-type: none"> _ Sapere applicare il piano di controllo nelle diverse filiere agroalimentari e i principali disciplinari di produzione dei prodotti. _ Applicare l'Haccp nell'ambito della ristorazione _ Conoscere i sistemi di tracciabilità e rintracciabilità _ Conoscere le specifiche norme relative ai prodotti alimentari. _ Applicare i controlli di prodotto e di processo per operare in maniera standardizzata. 	60
Sostenibilità ambientale delle aziende	<ul style="list-style-type: none"> _ 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	<ul style="list-style-type: none"> _ Saper confrontare un prodotto agroalimentare ottenuto con tecnologie tradizionali e tecnologie alternative _ Saper valutare l'impatto ambientale dei prodotti e processi alimentari _ Imparare un approccio verso la riduzione e il riciclo degli scarti e la gestione dei rifiuti _ Packaging sostenibile 	32
Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio	<ul style="list-style-type: none"> _ Acquisire competenze inerenti al sistema di certificazione del settore agro-alimentare. _ Conoscere la storia e la geografia eno-gastronomica lombarda. _ Saper distinguere le certificazioni, tra le quali DOP, IGP PAT e i Presidi slow food. _Conoscere gli Standard ESG agenda 2030 ONU. _ Studio di casi studio e lezioni con protagonisti del settore. 	36
Biologico e altre certificazioni della filiera agroalimentare	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere gli enti certificatori _ Saper applicare le certificazioni ai prodotti agroalimentari con focus sulle produzioni biologiche. 	28
Analisi Sensoriale	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere gli obiettivi e l'applicazione dell'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari. _ Conoscere ed applicare i principali metodi di valutazione di analisi sensoriale. 	28
Supply chain, gestione della produzione e la logistica.	<p>Saper come funzionano le operazioni di approvvigionamento e i flussi di lavoro in azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Selezione e qualificazione dei fornitori _ Gestione degli acquisti (negoiazione e contrattualistica) _ Conoscere le procedure inventariali e il significato contabile dei dati inventariali _ Saper stendere e gestire le linee di produzione e le time line nella ristorazione _ Saper organizzare e gestire degli eventi straordinari _ Conoscere le mansioni del responsabile di gestione. _ Conoscere gli obiettivi, le strategie e i costi nella logistica. _ Conoscere le modalità di gestione dei flussi logistici e saper supervisionare l'attività aziendale per garantire un servizio di qualità. 	46

Digitalizzazione dei processi della filiera agroalimentare in chiave Industry 4.0	<ul style="list-style-type: none"> _ 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. 	20
La filiera del latte	<ul style="list-style-type: none"> _ Comprendere i principali processi per la produzione dei prodotti lattiero caseari. _Conoscere i prodotti derivati e i metodi di conservazione del prodotto finito. _ Avere conoscenze approfondite rispetto alle produzioni casearie nazionali e internazionali con lezioni a contatto con esperti del settore. _ Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera. _ Conoscere i trend di mercato. 	40
La filiera del vino	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere la filiera produttiva dei vini e la sua geografia. _ Acquisire le competenze necessarie a selezionare i migliori vini e alcolici, abbinandoli ai cibi e alle situazioni più adatte. _ Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera. _ Acquisire competenze in merito alla gestione della cantina e alla presentazione del vino. 	40
La filiera dei prodotti di origine animale: carni, salumi, miele, pesce	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere i principali processi produttivi dei prodotti di origine animale. _ Conoscere i metodi di conservazione e i prodotti processati derivati. _ Conoscere i trend di mercato _ Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera. 	40
La filiera dei prodotti ortofrutticoli: mele, piccoli frutti, ortaggi	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere i principali processi produttivi di derrate vegetali _ Interpretare i dati relativi alle produzioni ortofrutticole e saper ottimizzare la produzione. _ Conoscere i metodi di conservazione e i prodotti processati derivati. _ Conoscere i trend di mercato 	30
La filiera dei cereali e prodotti deriva	<ul style="list-style-type: none"> _ Comprendere i principali processi produttivi nella filiera dei cereali. _ Conoscere i metodi di conservazione e i prodotti processati derivati. _ Conoscere i trend di mercato _ Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese propria della filiera. 	30
Etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> _ 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
Sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> _ Far conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza degli alimenti. _ Fornire gli elementi basilari per elaborare il documento HACCP. 	24
I canali di vendita e l'internazionalizzazione	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere i temi di internazionalizzazione _ Conoscenza del funzionamento dei canali di vendita _ Food delivery e dark kitchen _ Lezioni su casi studio e loro elaborazione 	30

Valorizzazione dei prodotti alimentari in cucina, in gastronomia e in pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> _ Imparare a valorizzare i prodotti alimentari nella cucina moderna, nella gastronomia da banco e nella pasticceria. _ Acquisire competenze nell'ambito degli abbinamenti enogastronomici _ Saper stendere un menù. 	24
Microimprenditorialità nel sistema agroalimentare	<ul style="list-style-type: none"> _ 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. 	21
Modulo orientativo	<ul style="list-style-type: none"> _ Imparare a cogliere le specificità delle diverse attività in cui può operare un tecnico superiore specializzato per il controllo qualità e di gestione della produzione o della ristorazione attraverso delle testimonianze _ Saper leggere una busta paga, conoscere le tipologie di contratto. 	33
Project Work	Saper analizzare uno specifico contesto o caso aziendale del settore agroalimentare.	30
Stage aziendale	<ul style="list-style-type: none"> _ 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

TOTALE

2000



Telefono: 342 84 51237

Mail: info@fondazioneagroalimentareits.it

Sito internet: www.fondazioneagroalimentareits.it