



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali delle filiere cerealicola e risicola
Anno formativo 2018-20 Sede di riferimento CIOFS-FP Vercelli

Unità Formativa	Descrizione	Ore Argomento	Ore Totali U.F.
Analisi Sensoriale e Degustazione	Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche <ul style="list-style-type: none">• Introduzione all'analisi sensoriale• Principali metodi di analisi sensoriale: discriminanti, descrittivi e destinati al consumatore• Selezione ed addestramento del panel• Cenni all'importanza nell'industria agroalimentare della presenza e dell'utilizzo di dati ottenuti dalle analisi sensoriali	25	40
	Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche <ul style="list-style-type: none">• Esercitazioni di analisi sensoriale• Panel di degustazione di prodotti	15	
Difesa delle colture cerealicole e risicole da parassiti animali e vegetali	Entomologia e patologia agroalimentare delle filiere cerealicola e risicola	40	40
Elementi di diritto ed economia e Project Management	Economia Project management Elementi di diritto	30	30
Filiere cerealicola e risicola 1[^] e 3[^]	Caratteristiche della filiera cerealicola e risicola <ul style="list-style-type: none">• Fondamenti delle filiere cerealicole e risicola• Le varietà• Tecniche colturali sperimentali• Analisi controllo della filiera	25	122
	Caratteristiche della filiera cerealicola e risicola <ul style="list-style-type: none">• Analisi e controllo delle filiere• Il principio di tracciabilità delle filiere• Normativa di origine del prodotto	25	

Unità Formativa	Descrizione	Ore Argomento	Ore Totali U.F.
	Caratteristiche della filiera cerealicola e risicola <ul style="list-style-type: none"> • Adozione del disciplinare di filiera • Filiere sostenibili • Modelli economici delle filiere nel Mondo • Il valore economico della filiera • Software per la gestione tecnica, economica e amministrativa dell'azienda agricola 	40	
	Caratteristiche della filiera cerealicola e risicola <ul style="list-style-type: none"> • Gestione di informazioni, dati, indici e percorso del prodotto sulla filiera 4.0 • Gestionali di filiera 4.0 con la valutazione dei case history 	32	
Marketing	Elementi generali di marketing Marketing internazionale	30	54
	Marketing 4.0	24	
Normative nazionali e internazionali	Norme legislative in ambito comunitario ed extracomunitario	30	30
Normativa per l'utilizzo di fitofarmaci	La gestione dei fitofarmaci	20	20
Organizzazione della logistica	Organizzazione e gestione dello stoccaggio e della logistica	30	30
Produzioni eco-compatibili e sostenibili 3[^] e 4[^]	Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili (riso 30 cereali)	30	110
	Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili (cereali)	30	
	Tecniche di produzione innovativa e sostenibile	25	
	Strumenti di analisi e gestione ambientale	25	
Qualità delle filiere cerealicola e risicola	Certificazione della qualità (documentazione inerente sistema qualità)	15	45
	Certificazione della qualità (certificazioni, produzioni per specifici settori, valutazioni impatto ambientale)	30	

Unità Formativa	Descrizione	Ore Argomento	Ore Totali U.F.
Sicurezza delle filiere cerealicola e risicola 2^ e 3^	Auditor interno sistemi di autocontrollo - HACCP	16	70
	HACCP	14	
	Rischi specifici nelle aziende di trasformazione di cereali e riso	40	
Scienza e tecnologia 1^ e 2^	Chimica	30	130
	Statistica applicata	25	
	Informatica	20	
	Microbiologia	25	
	Agronomia generale	20	
Sostenibilità	Risorse, consumi e risparmio energetico Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale Principi dello sviluppo sostenibile e governante globale dell'ambiente Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	16	16
Tecniche di comunicazione	Tecniche di comunicazione e problem Solving	27	27
Tecniche di produzione e processi di trasformazione	Principi e tecniche di produzione del settore risicolo	50	120
	Principi e tecniche di produzione del settore cerealicolo	40	
	Principi e tecniche di trasformazione dei settori cerealicolo e risicolo	30	
Trasformazioni eco-compatibili e sostenibili	Prodotti e derivati della filiera cerealicola	20	60
	Prodotti e derivati della filiera risicola	20	
	Trasformazione innovativa e sostenibile	20	

Unità Formativa	Descrizione	Ore Argomento	Ore Totali U.F.
Accoglienza			5
Testimonianze			20
Preparazione e rielaborazione stage			25
Project Work			50
Orientamento in ingresso, in itinere, in uscita			36
Pari opportunità			10
Sicurezza			16
Inglese			80
Stage			600
Esame			14
Totale			1800