

Assegnazione docenze corso: Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Trasformazione ortofrutticola Biennio 2019-2021			
UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
Comunicazione e marketing	Comunicazione e marketing per la promozione del settore agroalimentare (visione generale del sistema agroalimentare e delle dinamiche di consumo alimentare, analisi delle tecniche di promozione applicata al comparto)	42	42
Elementi propedeutici alle tecniche di trasformazione orticola e frutticola	Conoscenze propedeutiche a tutti i processi della trasformazione ortofrutticola	20	20
Laboratorio di trasformazione frutticola	Trasformazione dalla prima alla quinta gamma dei prodotti frutticoli presso il laboratorio di trasformazione	126	126
Tecniche di trasformazione frutticola	Tipologie di pre-trattamenti e dei processi di trasformazione dei prodotti orticoli a seconda della tipologia di frutto, del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione	84	84
Laboratorio di trasformazione orticola	Trasformazione dalla prima alla quinta gamma dei prodotti orticoli presso i laboratori di trasformazione	126	126
Tecniche di trasformazione orticola	Tipologie di pre-trattamenti e dei processi di trasformazione dei prodotti orticoli a seconda della tipologia di ortaggio, del prodotto finale da realizzare e del tipo di conservazione	84	84
Tecnologie alimentari/Impiantistica	Conoscenze dei principali impianti, macchinari e strumenti utilizzati nei processi di trasformazione ortofrutticola	36	36
Lingua inglese	Inglese di base e inglese tecnico del settore della trasformazione ortofrutticola	36	36
Geografia agronomica	Approccio geografico legato alla diffusione delle varietà ortofrutticole, a livello italiano e territoriale. Biodiversità vegetale.	26	26
Igiene, H.a.c.c.p. e controllo qualità	Gestione del processo di sanificazione H.A.C.C.P., regolamenti europei 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia nel D.Lgs 193/07	40	40
Microbiologia degli alimenti	Gestione del processo e sviluppo microbiologico per il settore della trasformazione ortofrutticola	30	30
Agrifood 4.0	Agrifood 4.0 del settore dell'agroalimentare	8	8
Scienze dell'alimentazione e nutrizione	Scienze dell'alimentazione e nutrizione, interrelazioni nutrizionali, malattie nutrizionali	28	28
Tecniche di analisi chimica	Analisi chimiche per il controllo di qualità e di processo dei prodotti derivati dalla trasformazione ortofrutticola.	26	26
Certificazioni volontarie del settore agroalimentare	Norme e protocolli di riferimento per l'impostazione di un Sistema di Gestione Aziendale (ISO 9001:2015; ISO 22000:2005) e/o alla conformità rispetto agli standard richiesti dalla Grande Distribuzione (BRC, IFS etc..).	30	30
Elementi di economia e organizzazione aziendale	Funzionamento dell'impresa agroalimentare e agroartigianale: aspetti gestionali e normativi.	20	20
Etichettatura	Informazioni per l'identificazione dei prodotti, degli imballi e per la comunicazione degli elementi che descrivono e qualificano il prodotto.	30	30
Analisi sensoriale	Controllo sensoriale per la definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli, per l'individuazione delle qualità organolettiche dei prodotti, per l'effettuazione di prove pratiche di degustazione sulle conserve vegetali (test di assaggio)	36	36
Tecniche di trasformazione sostenibili	Connessione tra tecniche di agricoltura sostenibile e trasformazione dei prodotti e valutazione della sostenibilità tra tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli convenzionali ed innovativi.	20	20
Diritto e legislazione agroalimentare	Norme inerenti la produzione, la trasformazione e commercializzazione degli alimenti e delle sostanze ad uso alimentare: sicurezza alimentare, informazione al consumatore, pubblicità, etichettatura dei prodotti e certificazioni. Adempimenti e aspetti procedurali VIA e VAS.	20	20
Testimonianza	Orientamento, Approfondimento dei principali contenuti innovativi dell'ambito della produzione, trasformazione e promozione agroalimentare.	12	12
Chimica generale	Chimica generale di base e chimica degli alimenti e dei prodotti ortofrutticoli.	20	20
Elementi di produzioni agricole	Elementi di produzioni vegetali e frutticole, Materie prime per la trasformazione ortofrutticola	46	46
Informatica	Utilizzo dei fogli di calcolo e internet per la ricerca di materiale scientifico/bibliografico specifico per il settore agroalimentare	40	40
Sicurezza	Sicurezza rischio base e rischio alto settore agroalimentare	16	16
Orientamento	Non oggetto di Bando	36	36
Pari opportunità	Non oggetto di Bando	12	12
Sostenibilità ambientale	Non oggetto di Bando	16	16
Project work	Non oggetto di Bando	40	40
Stage	Non oggetto di Bando	680	680
Esame	Non oggetto di Bando	14	14