



Assegnazione docenze corso: Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Trasformazione ortofrutticola Biennio 2020_22			
UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
AGRIFOOD 4.0	Agrifood 4.0 del settore dell'agroalimentare.	8	8
TECNICHE DI ANALISI CHIMICA	Analisi chimiche per il controllo di qualità e di processo dei prodotti derivati dalla trasformazione ortofrutticola.	26	26
APPLICAZIONI TEORICO PRATICHE DELLE CERTIFICAZIONI VOLONTARIE	Applicazioni teorico pratiche di casi studio di certificazioni volontarie nella supply-chain agroalimentare	55	55
GEOGRAFIA AGRONOMICA	Approccio geografico legato alla diffusione delle varietà ortofrutticole, a livello italiano e territoriale. Biodiversità vegetale.	26	26
CHIMICA GENERALE	Chimica generale di base e chimica degli alimenti e dei prodotti ortofrutticoli.	20	20
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)	47	47
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
TECNOLOGIE ALIMENTARI/IMPIANTISTICA	Conoscenze dei principali impianti, macchinari e strumenti utilizzati nei processi di trasformazione ortofrutticola.	36	36
ELEMENTI PROPEDEUTICI ALLE TECNICHE DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA E FRUTTICOLA	Conoscenze propedeutiche a tutti i processi della trasformazione ortofrutticola.	40	40

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
ELEMENTI DI ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	Elementi di produzioni vegetali e frutticole, Materie prime per la trasformazione ortofrutticola.	46	46
ELEMENTI DI ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	Funzionamento dell'impresa agroalimentare e agroartigianale: aspetti gestionali e normativi.	20	20
IGIENE, H.A.C.C.P E CONTROLLO QUALITA'	Gestione del processo di sanitizzazione H.A.C.C.P., regolamenti europei 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia nel D.Lgs 193/07	40	40
MICROBIOLOGIA DEGLI ELEMENTI	Gestione del processo e sviluppo microbiologico per il settore della trasformazione ortofrutticola.	30	30
ETICHETTATURA	Informazioni per l'identificazione dei prodotti, degli imballi e per la comunicazione degli elementi che descrivono e qualificano il prodotto.	36	36
LINGUA INGLESE	Inglese di base e inglese tecnico del settore della trasformazione ortofrutticola.	50	50
ECONOMIA CIRCOLARE	Introduzione all'economia circolare e contestualizzazione al comparto ortofrutticolo, la rigenerazione dei materiali, il conferimento di valore ai sottoprodotti, la creazione di catene di approvvigionamento più brevi, lo sfruttamento del digitale come fattore abilitante.	20	20
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..).	50	50
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.	30	30
TESTIMONIANZA	Orientamento, Approfondimento dei principali contenuti innovativi dell'ambito della produzione, trasformazione e promozione agroalimentare.	14	14
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	Scienze dell'alimentazione e nutrizione, interrelazioni nutrizionali, malattie nutrizionali.	28	28
SICUREZZA	Sicurezza rischio base e rischio alto settore agroalimentare.	16	16

CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE PER IL COMPARTO ORTOFRUTTICOLO	Standard e normative in agricoltura biologica. Regolamento 834/07 - 889/08 e 392/13 e successive modifiche ed integrazioni. Esame di casi aziendali studio.	20	20
CERTIFICAZIONI SULLA GESTIONE AMBIENTALE DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI	Standard ISO 14001, identificazione e valutazione degli aspetti ambientali significativi.	20	20
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.	56	56
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.	56	56
LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE FRUTTICOLA	Trasformazione dalla prima alla quinta gamma dei prodotti frutticoli presso il laboratorio di trasformazione.	58	58
LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA	Trasformazione dalla prima alla quinta gamma dei prodotti orticoli presso i laboratori di trasformazione.	58	58
INFORMATICA	Utilizzo dei fogli di calcolo e internet per la ricerca di materiale scientifico/bibliografico specifico per il settore agroalimentare.	40	40
ESAME	Non oggetto di Bando	14	14
ORIENTAMENTO	Non oggetto di Bando	36	36
PARI OPPORTUNITA'	Non oggetto di Bando	12	12
PROJECT WORK	Non oggetto di Bando	40	40
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Non oggetto di Bando	16	16
STAGE	Non oggetto di Bando	680	680