



Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente agro-alimentare
SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA FOOD - Biennio 2022-2024

Il **TECNICO ESPERTO DI SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA FOOD** è un professionista che riunisce in sé tutte le conoscenze e le competenze tecniche necessarie a piccole e medie imprese di produzione e trasformazione agroalimentare per evolvere le tecniche di lavorazione secondo principi di sostenibilità ed economia circolare.

È un esperto in grado di analizzare tutti i processi produttivi, riuscendo ad individuare eventuali criticità e predisponendo le attività correttive presso gli enti e le figure preposti per la risoluzione di tali problemi.

Conosce le materie prime, le fasi produttive, di conservazione e di trasformazione dei prodotti primari ed allo stesso tempo è interprete dei processi di innovazione e transizione sostenibile della filiera alimentare.

Lavora ad un costante incremento dei livelli di fiducia dei consumatori nelle certificazioni alimentari, anche attraverso la valorizzazione del cibo e delle eccellenze locali, anche in un contesto internazionale.

UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
SICUREZZA	Fattori di rischio generali e specifici	16	16
	Misure e procedure di prevenzione e protezione		
	Igiene e sicurezza alimentare		
ANALISI SENSORIALE	Analisi sensoriale	12	24
	Educazione sensoriale	12	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Comunicazione - Tecniche di cloud computing - Elementi di netiquette	40	90
	Marketing e Social Media - Disposizioni aziendali in materia di privacy	40	
	ComunicAgro 2.0	10	
PROGETTAZIONE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE	Laboratorio di progettazione dello sviluppo (field project con le imprese, analisi delle filiere agroalimentare, strategie e progettazione di un piano di sostenibilità)	99	99
STRUMENTI DI RENDICONTAZIONE E CERTIFICAZIONI	Processi di certificazione	26	100
	Tecniche di acquisizione, gestione ed elaborazione dati - Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali - Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali - Concetto di dato in un ambiente digitale - Industria 4.0	24	
	Il bilancio di sostenibilità	26	
	Protocolli e strumenti di rendicontazione	24	
GESTIONE DELLE RISORSE	Produzioni vegetali sostenibili	52	104
	Gestione delle fonti energetiche	52	
ETICHETTATURA E PACKAGING	Packaging	46	92
	Etichettatura	46	

ECONOMIA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE	Politica economica ed economia circolare - Bioeconomia circolare	32	76
	Diritto allo sviluppo sostenibile	12	
	La sostenibilità economica e sociale	32	
LINGUA INGLESE	Lingua inglese specifica del settore agroalimentare - Inglese tecnico - Elementi di grammatica/microlingua/fonetica/sintassi - Lessico - Tecniche di conversazione	80	80
TECNOLOGIE ALIMENTARI	Trasformazione alimentare - Tecniche di trasformazione - Trasformazione ed economia circolare	48	100
	Sostenibilità nella filiera dei prodotti da forno	26	
	Sostenibilità nella filiera ortofrutticola	26	
INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA'	Fundraising	30	65
	Business Creation (imprenditorialità e creazione d'impresa per lo sviluppo sostenibile)	35	
ELEMENTI DI SOSTENIBILITA'	Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale	40	40
	Vulnerabilità degli ambienti naturali		
	Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche		
	Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale		
	Problematiche sociali e sanitarie		
	La transizione ecologica		
	Lo spreco alimentare		
	Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore		
	Principali strumenti e tecniche di osservazione		
	Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente		
	Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico		
	Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità		
PRODUZIONI ANIMALI	Allevamento e zootecnia	20	40
	Produzione sostenibile dei foraggi	10	
	Normativa	10	
TECNOLOGIE DIGITALI	Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali - Strumenti di misurazione degli impatti	40	90
	Industria 4.0 - Agrifood 4.0	30	
	Blockchain nell'AgriFood	20	
Testimonianze	NON A BANDO		14
Orientamento	NON A BANDO		36
Pari opportunità	NON A BANDO		12
Project Work	NON A BANDO		28
Prova finale	NON A BANDO		14
Stage	NON A BANDO		680