

Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente agro-alimentare - **SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA FOOD** - Biennio 2023-2025

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
<b>SICUREZZA</b>	Fattori di rischio generali e specifici	16	16
	Misure e procedure di prevenzione e protezione		
	Igiene e sicurezza alimentare		
<b>MARKETING E COMUNICAZIONE</b>	Tecniche di cloud computing	45	90
	Elementi di netiquette		
	Elementi di marketing		
	Il brand		
	Il digital marketing		
	La customer satisfaction		
	Segmentazione del mercato e dei potenziali clienti		
	Nuove tendenze e casi di successo		
	Applicazione al mondo della sostenibilità	45	
	Elementi di comunicazione		
	Comunicazione digitale		
	La gestione della reputazione		
	Disposizioni aziendali in materia di privacy		
	Nuove tendenze e casi di successo		
Applicazione al mondo della sostenibilità			
<b>LABORATORIO DI PROGETTAZIONE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	Laboratorio di progettazione dello sviluppo sostenibile (field project - laboratorio di analisi e progettazione)	50	50
<b>DESIGN SISTEMICO</b>	Design sistemico	30	30

<b>CERTIFICAZIONI E STRUMENTI DI RENDICONTAZIONE</b>	Processi di certificazione	26	100
	Protocolli e strumenti di rendicontazione (strumenti per una valutazione e misurazione oggettiva della sostenibilità)	48	
	Bilancio di sostenibilità	26	
<b>GESTIONE DELLE RISORSE</b>	Produzioni vegetali sostenibili	52	104
	Gestione delle fonti energetiche	52	
<b>ETICHETTATURA E PACKAGING</b>	Packaging ed Etichettatura	50	50
<b>ECONOMIA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	Economia circolare	32	69
	Diritto allo sviluppo sostenibile	12	
	La sostenibilità economica	25	
<b>SOSTENIBILITA' SOCIALE</b>	Sostenibilità sociale	20	20
<b>LINGUA INGLESE</b>	Elementi di grammatica - Elementi di microlingua - Elementi di fonetica - Elementi di sintassi - Lessico - Tecniche di conversazione	80	80
	Inglese tecnico		
<b>TECNOLOGIE ALIMENTARI</b>	Trasformazione alimentare - Tecniche di trasformazione	45	45
<b>DESIGN THINKING</b>	Design Thinking come metodologia progettuale	16	16
<b>INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA'</b>	Fundraising, bandi e progettazione	30	65
	Business Plan	35	
<b>SOSTENIBILITA' NELLE FILIERE FOOD</b>	Sostenibilità nella filiera della carne e del latte	26	106
	Sostenibilità nella filiera dei prodotti da forno	26	
	Sostenibilità nella filiera vitivinicola	14	
	Sostenibilità nella filiera ortofrutticola	26	
	Sostenibilità nella filiera brassicola	14	
	Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale		
	Vulnerabilità degli ambienti naturali		
	Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche		

<b>ELEMENTI DI SOSTENIBILITA'</b>	Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale	40	55
	Problematiche sociali e sanitarie		
	La transizione ecologica		
	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		
	Laboratorio sullo spreco alimentare	15	
<b>PRODUZIONI ANIMALI</b>	Allevamento e zootecnia	40	40
	Produzione sostenibile dei foraggi		
	Normativa		
<b>TECNOLOGIE DIGITALI</b>	Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali	30	80
	Fondamenti della tecnologia dell'informazione		
	Funzioni di base del sistema operativo		
	Principi di elaborazione testi		
	Elementi di foglio elettronico		
	Strumenti di office automation		
	Elementi di basi dati		
	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete		
	Elementi di Cloud computing		
	Sicurezza delle reti informatiche		
	Industria 4.0 - Agrifood 4.0 (agricoltura di precisione, tecnologie abilitanti, agricoltura 4.0)	30	
	Blockchain nell'AgriFood - la tracciabilità digitale	20	
<b>Testimonianze</b>	NON A BANDO	14	14
<b>Orientamento</b>	NON A BANDO	36	36
<b>Pari opportunità</b>	NON A BANDO	12	12
<b>Project Work</b>	NON A BANDO	28	28
<b>Prova finale</b>	NON A BANDO	14	14
<b>Stage</b>	NON A BANDO	680	680

**FUTURA**



Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Italiadomani



**ITS AGROALIMENTARE PER IL PIEMONTE**

