

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali
Gestione Qualità e Trasformazione Ortofrutticola - Biennio 2023-2025

Il TECNICO ESPERTO DI GESTIONE QUALITÀ E TRASFORMAZIONE ORTOFRUTTICOLA

possiede competenze specifiche per l'intero processo di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli, dalla fase di selezione avanzata fino alla distribuzione finale. Ha una conoscenza approfondita del processo produttivo e della gestione qualitativa, comprese le certificazioni obbligatorie e volontarie.

Il tecnico superiore opera nelle strutture di produzione e trasformazione della filiera ortofrutticola, intervenendo in diverse fasi dei processi di trasformazione. Promuove l'innovazione professionale per soddisfare le esigenze del mercato e dei consumatori, garantendo alti standard di qualità e sicurezza. Contribuisce alla ricerca e allo sviluppo di processi e prodotti, con l'obiettivo di migliorare la produttività e la qualità in modo sostenibile.

UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale	16	16
	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		
	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		
CHIMICA GENERALE	Chimica generale	20	20
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	Microbiologia degli alimenti	30	30
ELEMENTI DI PRODUZIONI AGRICOLE	Ciclo annuale delle piante, fisiologia della maturazione, le principali famiglie dei prodotti ortofrutticoli, la struttura, i tessuti, il colore, il sapore dei prodotti ortofrutticoli	22	46
	La coltivazione orticole e frutticole coltivate secondo le tecniche sostenibili e a basso consumo	16	
	Introduzione alla classificazione dei fitofarmaci	8	
IGIENE, H.A.C.C.P E CONTROLLO QUALITÀ	Igiene/H.a.c.c.p e Controllo qualità	20	40
	Realizzazione di un manuale di Igiene/H.a.c.c.p e casi studio	20	
GEOGRAFIA AGRONOMICA	Geografia agronomica	26	26
	Elementi di sintassi		
	Utilizzo del dizionario		

LINGUA INGLESE	Elementi di fonetica	50	50
	Lessico		
	Inglese tecnico		
	Tecniche di conversazione		
	Elementi di microlingua		
	Elementi di grammatica		
SICUREZZA	Organizzazione della sicurezza aziendale	16	16
	Fattori di rischio generali e specifici		
	Misure e procedure di prevenzione e protezione		
TECNOLOGIE ALIMENTARI/IMPIANTISTICA	Impiantistica del comparto alimentare	18	36
	Progettazione pratica di un laboratorio di trasformazione ortofrutticola	18	
TECNICHE DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA	Classificazione delle diverse categorie di prodotti trasformati di origine orticola	10	48
	Conservazione mediante mezzi chimici naturali (aggiunta di sale, acidi organici, fermentazione naturale, altri conservanti)	19	
	Conservazione mediante mezzi fisici (utilizzo del freddo, calore, riduzione della Aw, tipologie di confezionamento e relativo packaging utilizzato per la conservazione)	19	
TECNICHE DI TRASFORMAZIONE FRUTTICOLA	Classificazione delle diverse categorie di prodotti trasformati di origine frutticola	10	48
	Conservazione mediante mezzi chimici naturali (aggiunta di sale, acidi organici, fermentazione naturale, altri conservanti)	19	
	Conservazione mediante mezzi fisici (utilizzo del freddo, calore, riduzione della Aw, tipologie di confezionamento e relativo packaging utilizzato)	19	
ELEMENTI PROPEDEUTICI ALLE TECNICHE DI	Tecniche propedeutiche ai processi di trasformazione ortofrutticoli	40	40
COMUNICAZIONE E MARKETING	Strumenti per la promozione agroalimentare	47	47
	Marketing agroalimentare		
AGRI FOOD 4.0	Tecnologie relative all'agroalimentare e Innovazione 4.0	8	8
DESIGN THINKING	Design Thinking come metodologia progettuale	16	16
TECNICHE DI ANALISI CHIMICA	Analisi chimica applicata alle trasformazioni ortofrutticole	26	26
ETICHETTATURA	Normativa di settore	18	36
	Etichettatura, certificazione e marchi	18	

LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE ORTICOLA	Trasformazione dei prodotti orticoli mediante mezzi fisici	20	58
	Trasformazione dei prodotti orticoli mediante mezzi chimici	19	
	Trasformazioni dei prodotti orticoli mediante tipologie di trasformazione innovative	19	
LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE FRUTTICOLA	Trasformazione dei prodotti frutticoli mediante mezzi fisici	20	58
	Trasformazione dei prodotti frutticoli mediante mezzi chimici	19	
	Trasformazioni dei prodotti frutticoli mediante tipologie di trasformazione innovative	19	
TECNICHE DI TRASFORMAZIONE SOSTENIBILI	Nuove tecniche di trasformazione sostenibili	20	20
ANALISI SENSORIALE	Analisi sensoriale della materie prime ortofrutticole e dei trasformati ortofrutticoli	18	36
	Attività pratiche di analisi sensoriale dei prodotti trasformati	18	
ELEMENTI DI ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	Economia aziendale dell'azienda di trasformazione ortofrutticola	20	20
INFORMATICA	Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali	40	40
	Fondamenti della tecnologia dell'informazione		
	Funzioni di base del sistema operativo		
	Principi di elaborazione testi		
	Elementi di foglio elettronico		
	Elementi di basi dati		
	Informatica		
	Elementi di cittadinanza digitale		
	Elementi di presentazione multimediale		
	Concetti e termini relativi ad Internet		
	Elementi di navigazione		
	Elementi di posta elettronica		
	Elementi di sicurezza informatica		
	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete		
	Sicurezza delle reti informatiche		
Elementi di Cloud computing			
CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEL SETTORE AGROALIMENTARE	Certificazioni del settore food e richiesti nella supply chain, NORME ISO 22000, ISO 22005, ISO 9001	25	50
	CERTIFICAZIONI BRC, IFS, GLOBAL GAP, altre certificazioni	25	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	Scienze dell'alimentazione e nutrizione	28	28

DIRITTO E LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE	Diritto agroalimentare	30	30
ECONOMIA CIRCOLARE	Economia circolare	20	20
APPLICAZIONI TEORICO PRATICHE DELLE CERTIFICAZIONI VOLONTARIE	Le certificazioni volontarie (ISO 9001) applicate ai contesti aziendali, attività pratiche di gestione degli audit	20	55
	Le certificazioni volontarie (BRC, IFS) applicate ai contesti aziendali, attività pratiche di gestione degli audit	18	
	Le certificazioni volontarie (ISO 22000, ISO 22005) applicate ai contesti aziendali, attività pratiche di gestione degli audit	17	
CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE PER IL COMPARTO ORTOFRUTTICOLO	Certificazioni biologiche delle aziende ortofrutticole e della trasformazione ortofrutticola	20	20
CERTIFICAZIONI SULLA GESTIONE AMBIENTALE DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI	Gestione ambientale delle aziende agroalimentari (ISO 14001)	20	20
Testimonianze	NON A BANDO	14	14
Orientamento	NON A BANDO	36	36
Pari opportunità	NON A BANDO	12	12
Project work	NON A BANDO	40	40
Esame	NON A BANDO	14	14
Stage	NON A BANDO	680	680

FUTURA

Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Italia domani
PILANOZIONALE E INNOVAZIONE



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE