

Piano di Studi

“TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE”

Operazione Rif. PA 2019-12219/RER

Sede didattica di Parma presso Cisita Parma srl – B.go Girolamo Cantelli n. 5 - 43121 Parma (PR)

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Inglese tecnico	72	40	32
Tecniche di comunicazione	36	36	
Informatica e multimedialità	60	60	
Matematica e Statistica applicata	28	28	
Marketing agroalimentare	28	28	
Legislazione alimentare	48	24	24
Sicurezza e salute sul lavoro	16	16	
Organizzazione aziendale	12	12	
Microbiologia e igiene degli alimenti	30	30	
Sicurezza alimentare e HACCP	40	40	
Sanificazione degli impianti	16	16	
Prevenzione infestanti e metodi di controllo	16	16	
Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto	32	32	
Produzioni primarie	20	20	
Processi industriali e operazioni unitarie	34	34	
Tecnologie impiantistiche dell'industria alimentare	34	34	
Materiali, tecnologie e impianti per il confezionamento	34	34	
Team Working	16		16
Tecniche di gestione qualità e performance management	24		24
Project management	28		28
Gestione della produzione e leanproduction	30		30
Supply chain management e logistica distributiva	28		28
Sostenibilità ambientale delle produzioni agroalimentari	34		34
Laboratorio di sviluppo del prodotto	72		72
Tecnologie del latte e della produzione casearia	66	20	46
Tecnologie dei cereali, pasta e prodotti da forno	66	20	46
Tecnologie di vinificazione di bevande alcoliche e aceti	66	20	46
Tecnologie dei vegetali freschi e conservati	66	20	46
Tecnologie delle carni fresche, stagionate e conservate	66	20	46
Tecnologie del pesce e delle conserve ittiche	66	20	46
Analisi, protezione, utilizzo dati digitali	16		16
Stage (in aziende italiane e straniere)	800	400	400
Ore totali	2000	1020	980