

Piano di Studi

“TECNICO SUPERIORE PER LE NUOVE TECNOLOGIE E IL PACKAGING INTELLIGENTE NEL SETTORE CARNI”

Operazione Rif. PA 2018-10487/RER

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

Moduli	Ore totali	1° anno	2° anno
Inglese tecnico I e II	80	44	36
Tecniche di comunicazione	40	40	
Team working	20		20
Informatica e multimedialità	60	60	
Matematica e statistica applicata	28	28	
Marketing agroalimentare	26	26	
Legislazione alimentare i e ii	52	26	26
Sicurezza e salute sul lavoro	16	16	
Organizzazione aziendale	16	16	
Tecniche di gestione della qualità e performance management	30		30
Project management	36		36
Microbiologia e igiene degli alimenti	30	30	
Zootecnia e benessere animale	24	24	
Tecnologia dei prodotti carnei	40	40	
Processi tecnologici di abbattimento e macellazione	40		40
Processi tecnologici di lavorazione delle carni crude	40		40
Processi tecnologici di lavorazione delle carni stagionate	40		40
Processi tecnologici di lavorazione delle carni cotte	40		40
Processi tecnologici di affettatura e porzionatura	32		32
Sicurezza alimentare e HACCP	32	32	
Sanificazione degli impianti di trasformazione e lavorazione	24	24	
Prevenzione di infestanti e metodi di controllo	16	16	
Valutazione di impatto ambientale e sostenibilità di filiera	24	24	
Certificazioni di processo	32	32	
Certificazioni di prodotto	24	24	
Procedure e accordi per l'esportazione dei prodotti carnei	24		24
Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura	26	26	
Supply chain management e logistica distributiva	28		28
Laboratorio di sviluppo prodotto (project work assistito)	72		72
Sistemi di controllo avanzato della qualità'	40	40	
Validazione di prodotti funzionali e tailor made nella salumeria	40	40	
Materiali e tecnologie di packaging attivo	64		64
Materiali e tecnologie di packaging intelligente	64		64
Stage (stage in aziende italiane ed estere)	800	400	400
Ore totali	2000	1008	992