

ITS FOOD SUSTAINABILITY

Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema agroalimentare

Figura Nazionale di riferimento: Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO 1	30	40	70
TEAM WORKING E COMUNICAZIONE EFFICACE	30		30
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO E PACCHETTO OFFICE	30		30
SISTEMA AGROALIMENTARE E POLITICHE EUROPEE PER LA SOSTENIBILITÀ	30		30
ECONOMIA GENERALE ED ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	30		30
MARKETING AGROALIMENTARE E VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO	30		30
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	40		40
CHIMICA, BIOLOGIA E MICROBIOLOGIA	40		40
AGRONOMIA E ZOOTECNIA	30		30
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	16		16
LEGISLAZIONE ALIMENTARE E NORMATIVE UE	20		20
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	34		34
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E STANDARD DI QUALITÀ (ISO, BRC, IFS)	40		40
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	30		30
BIOTECNOLOGIE PER L'AGROALIMENTARE	30		30
TECNOLOGIE AGROINDUSTRIALI DELLE FILIERE TIPICHE DEL TERRITORIO	50		50
CONTROLLO QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI (UTILIZZO STRUMENTI ANALISI)	40		40
ANALISI DEI PROCESSI PRODUTTIVI DELLE IMPRESE AGRICOLE E DIGITALIZZAZIONE DEL SETTORE PRIMARIO	30		30
MULTIFUNZIONALITÀ DELL'AZIENDA AGRICOLA, BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ TERRITORIALE	20		20
TECNICHE DI PROBLEM SOLVING E DESIGN THINKING		20	20
ANALISI UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI E AI		50	50
AUTOIMPREDITORIALITÀ		30	30
PROJECT MANAGEMENT		20	20
FONDAMENTI DI ESG E FINANZA AGEVOLATA		20	20
CORPORATE SOCIAL RESPONSABILITY, BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ		30	30
BUSINESS MODEL E STRATEGIE DI MERCATO SOSTENIBILI		20	20
ANALISI DEI PROCESSI PRODUTTIVI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI		30	30
TECNOLOGIE E MATERIALI PER IL CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO (SOSTENIBILITÀ E PACKAGING)		30	30
CERTIFICAZIONI OBBLIGATORIE E VOLONTARIE PER LA SOSTENIBILITÀ		30	30
NORMATIVA AMBIENTALE		20	20
SISTEMI INTEGRATI HSEQ		40	40
VALORIZZAZIONE DI SOTTOPRODOTTI E SCARTI E CIRCOLARITÀ DELLE RISORSE PER GENERARE NUOVE MATERIE PRIME ED ENERGIA		40	40
IMPRONTA ECOLOGICA DI PRODOTTO		40	40
BLOCKCHAIN E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO		30	30
SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA		20	20
LOGISTICA NELL'AGROALIMENTARE		30	30
LABORATORIO APPLICATIVO: CASO STUDIO SU SOSTENIBILITÀ - CIRCOLARITÀ FILIERA AGROALIMENTARE		60	60
STAGE	400	400	800
	1000	1000	2000