

Titolo del percorso formativo

Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare

Profilo nazionale di riferimento (titolo di diploma in esito)

Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale (4.1.1)

MODULI FORMATIVI	ORE I ANNO	ORE II ANNO	ORE TOTALI
INGLESE TECNICO	40	40	80
COMUNICAZIONE E TEAM WORKING		25	25
MATEMATICA E STATISTICA APPLICATA	30		30
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	10		10
PROJECT MANAGEMENT		26	26
TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E PERFORMANCE MANAGEMENT		24	24
MARKETING AGROALIMENTARE	30		30
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	20	30	50
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	16		16
INFORMATICA E MULTIMEDIALITÀ	30		30
STRUMENTI DIGITALI DI LAVORO COLLABORATIVO	10		10
ANALISI, UTILIZZO E PROTEZIONE DEI DATI DIGITALI		20	20
RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20		20
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE		20	20
PROCESSI INDUSTRIALI E OPERAZIONI UNITARIE	35		35
PRODUZIONI PRIMARIE	20		20
MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	34		34
SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP	40		40
TECNOLOGIE IMPIANTISTICHE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	30		30
CERTIFICAZIONI REGOLAMENTATE E VOLONTARIE DI PRODOTTO	40		40
SUPPLY CHAIN MANAGEMENT E LOGISTICA DISTRIBUTIVA		30	30
LABORATORIO PROCESSI PRODUTTIVI	20	55	75
LABORATORIO DI SVILUPPO DEL PRODOTTO		70	70
MATERIALI, TECNOLOGIE E IMPIANTI PER IL CONFEZIONAMENTO	30		30
SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI	20		20
PREVENZIONE DI INFESTANTI E METODI DI CONTROLLO	15		15
TECNOLOGIE DEL LATTE E DELLA PRODUZIONE CASEARIA	20	50	70
TECNOLOGIE DEI CEREALI, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	20	50	70
TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE, DELLE BEVANDE ALCOLICHE E DEGLI ACETI	20	50	70
TECNOLOGIE DEI VEGETALI FRESCHI E CONSERVATI	20	50	70
TECNOLOGIE DELLE CARNI E DEL PESCE	30	60	90
STAGE	400	400	800
TOTALE	1000	1000	2000