FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Corso ITS IV CICLO

"Tecnico Superiore in Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari"

Area Didattica	Ore	Unità Formative
QUALITA'	60	1) Il sistema agroalimentare e il concetto di qualità (Lo scenario del sistema agroalimentare, i principi della qualità, l'approccio per processi nella ISO 9001:2008, Certificazione e Accreditamento Reg CE 765/2008, etc)
TRASVERSALE	150	2) Orientamento e Team Working
		3) Comunicazione interpersonale
		4) Inglese tecnico
		5) I sistemi informatizzati (SIAN, SIB, etc)
		6) Creazione d'impresa
LE FILIERE (tecnologia, analisi dei processi e specificità)	120	7) Vitivinicola
		8) Olivicola-olearia
		9) Cerealicola e derivati
		10) Ortofrutticola
		11) Lattiero casearia
		12) Zootecnica da carne
PROFESSIONALIZZANTE: LEGISLAZIONE	70	13) Legislazione agroalimentare (Nazionale, Comunitaria e Internazionale)
PROFESSIONALIZZANTE: CERTIFICAZIONI	300	14) Certificazioni dei sistemi di gestione (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, UNI 11381, UNI 15593:2008, etc)
		15) Certificazioni dei prodotti agroalimentari (DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità di Puglia, Prodotto Biologico Reg. CE 834/2007, JAS, NOP, COR, UNI 10854, GLOBALGAP, UNI 11233 , ISO 22005, BRC, IFS, HALAL, KOSHER, etc)
PROFESSIONALIZZANTE: VALUTAZIONE QUALITA'	110	16) I Controlli ufficiali (CE/882/2004, CE/854/2004, etc)
		17) Le analisi (chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali): lettura, interpretazione e valutazione dei risultati