



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

Corso ITS

1. Profilo "Tecnico Superiore in Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari"

Durata totale: 2000 ore

Durata lezioni d'aula di tipo laboratoriale: 1200 ore

Durata tirocinio/stage: 800 ore

BREVE DECLARATORIA DEL CORSO

Il Tecnico Superiore Esperto in gestione della qualità nelle imprese agroalimentari acquisirà adeguate conoscenze e competenze sulle buone pratiche per la gestione integrata delle principali filiere agroalimentari, finalizzate alla valorizzazione della qualità aziendale; con particolare riferimento all'adeguamento alle normative vigenti (sicurezza alimentare e sul luogo di lavoro) e agli standard di certificazione di qualità, al fine di ottimizzare i processi produttivi per acquisire un maggior vantaggio competitivo dei prodotti sui mercati di vendita.

In particolare, opererà in merito a:

analisi dei processi ed individuazione dei punti critici per la qualità e la sicurezza alimentare;

applicazione di metodologie innovative per le azioni di controllo e per le azioni correttive e migliorative dei processi di produzione, condizionamento e commercializzazione;

applicazione delle metodologie per la redazione di sistemi di autocontrollo, certificazione di qualità, tracciabilità e rintracciabilità.

Il Tecnico Superiore Esperto in gestione della qualità nelle imprese agroalimentari potrà svolgere attività di lavoro dipendente (come responsabile controllo qualità) presso aziende agricole, agroalimentari, di trasformazione, di commercializzazione, etc ed attività di consulenza presso Studi Professionali per l'assistenza tecnica alle aziende agroalimentari che necessitano, inoltre, l'implementazione di standard di certificazione (GlobalGap, BRC, IFS, ISO 22000, etc).

Altresì, potrà svolgere il ruolo di Auditor Interno alle aziende e/o Auditor presso Enti di certificazione.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

Ore complessive 1200 di lezioni d'aula di tipo laboratoriale

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	CONTENUTO:	COMPETENZE IN USCITA:	ORE:
QUALITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di Qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di qualità • Evoluzione del concetto di Qualità – Juran Ishikawa, etc; • I principi della qualità • La customer satisfaction; • L'approccio per processi nella ISO 9001:2008; • Il miglioramento continuo • Interazioni tra processi; • Certificazione e Accredimento (Reg CE 765/2008); • ACCREDIA • I Settori di Accredimento • PAC e Condizionalità 	<p>Conoscenza del sistema di certificazione ed accreditamento internazionale applicato al settore agroalimentare</p>	40
TRASVERSALE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientamento e Team Working • Comunicazione interpersonale • Inglese tecnico • I sistemi informatizzati • Creazione d'impresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al progetto formativo • La comunicazione (verbale, non verbale, etc) • Lessico specifico (normative, norme tecniche) • Il portale SIAN, SIB, etc • I finanziamenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza ed utilizzo dei principali sistemi informatizzati (SIAN, SIB) • Conoscenza dei finanziamenti per l'auto imprenditorialità e scelta della misura più idonea 	150
IL SISTEMA AGROALIMENTARE PUGLIESE	<p>Le principali Filiere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitivinicola • Olivicola-olearia • Cerealicola e derivati • Ortofrutticola • Lattiero casearia 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia impiantistica • Analisi dei processi • Buone pratiche di produzione ed igieniche • Legislazione (per esempio etichettatura specifica) • HACCP (pericoli, le misure di prevenzione, punti critici per la garanzia della qualità e sicurezza alimentare) • Sicurezza sul lavoro • Aspetti ambientali 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle specificità di ogni filiera in merito alla gestione della qualità e garanzia della sicurezza alimentare 	140
PROFESSIONALIZZANTE LEGISLATIVA	<ul style="list-style-type: none"> • Legislazione agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Legislazione generale agroalimentare (Comunitaria e nazionale) • Il sistema di controllo della qualità (Autocontrollo, controlli ufficiali) • Il sistema di Allerta della Comunità Europea (RASFF) • DIA sanitaria • Tracciabilità e rintracciabilità • Etichettatura dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei principali requisiti di qualità e sicurezza alimentare cogenti • Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia 	70 4

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	CONTENUTO:	COMPETENZE IN USCITA:	ORE:
	<ul style="list-style-type: none"> • La Sicurezza sui luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Made in Italy • Formazione del Personale Alimentarista • Il Decreto legislativo 81/08 (Testo Unico sulla sicurezza) • <i>Modulo A</i> - Formazione di base per RSPP e ASPP • <i>Modulo B</i> - Formazione tecnica specifica per settore produttivo, per RSPP e ASPP (moduli agricoltura e Industrie alimentari) • <i>Modulo C</i> - Gestionale - Relazionale, solo per RSPP 	n. 22 /2007	<ul style="list-style-type: none"> • Mod. A (28 ore) • Mod. B (84 ore) • Mod. C (24 ore)
PROFESSIONALIZZANTE TECNICA	<ul style="list-style-type: none"> • Le Certificazioni di sistema • Le certificazioni di prodotto 	<p>I sistemi di Gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemi di Gestione Qualità (ISO 9001) • Sistemi di Gestione Ambientale (ISO 14001) • Sistemi di Gestione per la Sicurezza • ISO 22000 Sistemi di gestione della sicurezza alimentare • Pest management (UNI 11381) • Igiene e sicurezza degli imballaggi destinati al settore alimentare "food packaging" secondo la UNI (15593:2008) • certificazione di prodotto Regolamentata (DOP, IGP, STG, PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA, ecc.) • Prodotto Biologico (Reg. CE 834/2007, JAS, NOP, COR, ecc.) • UNI 10854 HACCP • GLOBALGAP • UNI 11233 Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari • QS Qualità e Sicurezza in Agricoltura • ISO 22005 • BRC (Global Standard for Food Safety) • IFS (International Food Standard) • HALAL • KOSHER 	<p>Progettazione, implementazione e miglioramento dei sistemi di gestione indicati a fianco</p> <p>Conduzione di una azienda alla Certificazione di Prodotto, della Qualità, Ambiente e Sicurezza da parte di Ente di parte terza indipendente</p>	300
PROFESSIONALIZZANTE VALUTAZIONE QUALITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Le Verifiche ispettive • Le Ispezioni 	<ul style="list-style-type: none"> • I° parte (Interne) • II° parte finalizzate alla qualificazione dei fornitori • III° parte (linea guida Accredia ISO 19011) • Regolamenti Tecnici Accredia • Il campionamento • Le Analisi chimiche 	<p>Valutazione dei sistemi di gestione della qualità e della certificazione di prodotto</p> <p>Attestato di valutatore di sistemi</p>	150

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	CONTENUTO:	COMPETENZE IN USCITA:	ORE:
	<ul style="list-style-type: none"> • Le Analisi 	<ul style="list-style-type: none"> • Le analisi fisiche • Le analisi microbiologiche • Le analisi sensoriali 	di gestione della qualità nel settore Agroalimentare	
PROJECT WORK		Esempi: <ul style="list-style-type: none"> • Applicazione di un Piano di Autocontrollo igienico in una azienda del settore agroalimentare • Realizzazione di un manuale della qualità per una azienda del settore agroalimentare • Redazione delle principali procedure operative/gestionali • Applicazione delle tecniche di valutazione del livello di soddisfazione del cliente (customer satisfaction) • Stesura di un Disciplinare Tecnico di prodotto per la certificazione di un prodotto agroalimentare 		210
			totale	1200