



SISTEMA
ITS



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



P PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



Ministero dell'Istruzione



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

OFFERTA FORMATIVA 2022 - 24



Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta (Acronimo “QUALITYPOST”)

FINALITÀ DEL CORSO

Il Tecnico Superiore formato assicurerà il mantenimento della qualità del prodotto, dalla raccolta al momento di vendita. In particolare, saranno fornite conoscenze e competenze per ottimizzare la qualità con tecnologie innovative nelle fasi di produzione, conservazione, logistica e distribuzione diretta al consumatore.

Il Corso mira a formare professionisti con un'elevata conoscenza e abilità di applicazione delle principali tecniche 4.0 di conservazione e trasformazione in post-raccolta, salvaguardando la salubrità dei prodotti e ridurre gli sprechi, capacità di promuovere il consumo di una più ampia gamma varietale, che comprenda il ricco giacimento della biodiversità regionale e la valorizzazione dei prodotti di nicchia.



Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta (Acronimo “QUALITYPOST”)

FINALITÀ DEL CORSO

Formare Tecnici Superiori specializzati per:

- assicurare la gestione e il mantenimento della qualità del prodotto e del processo, dalla raccolta al momento di vendita.
- garantire la gestione e il mantenimento delle Buone Pratiche Agricole e del Sistema di Sicurezza Integrato
- ottimizzare la qualità con tecnologie innovative nelle fasi di produzione, conservazione, logistica e distribuzione diretta al consumatore.
- conoscere e applicare le principali tecniche 4.0 di conservazione e trasformazione in post-raccolta, salvaguardando la salubrità dei prodotti e ridurre gli sprechi.
- promuovere il consumo di una più ampia gamma varietale, che comprenda il ricco giacimento della biodiversità regionale e la valorizzazione dei prodotti di nicchia.



Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta (Acronimo “QUALITYPOST”)

PROFILO PROFESSIONALE:

Il Tecnico Superiore la Gestione della qualità e innovazioni nel post raccolta, alla fine del percorso di studi avrà acquisito le seguenti competenze:

- Saper implementare le tecniche di gestione della qualità durante il processo produttivo;
- Saper applicare la normativa vigente cogente e volontaria in ambito delle produzioni ortofrutticole;
- Saper mettere in pratica correttamente la normativa sull’etichettatura dei prodotti;
- Saper eseguire un processo di rintracciabilità all’interno della filiera secondo le disposizioni della UNI EN ISO 22005:2008
- Saper riconoscere le caratteristiche varietali delle singole cultivar e la loro vocazionalità alla coltivazione nei differenti ambienti pedoclimatici;
- Saper effettuare la corretta gestione agronomica e fitosanitaria in campo per l’ottenimento delle migliori performance qualitative del prodotto in post raccolta;
- Saper applicare i principali metodi di determinazione della qualità dei prodotti ortofrutticoli;
- Saper discernere gli indici di maturità e di raccolta varietale;
- Saper gestire e preservare la qualità delle produzioni in post raccolta;
- Saper applicare correttamente il sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001;
- Saper implementare i servizi di gestione e controllo delle infestazioni, pest management UNI EN ISO 16636;
- Saper conoscere e comprendere i requisiti della dello Standard GLOBALG.A.P. e le modalità della sua applicazione pratica;



Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta (Acronimo “QUALITYPOST”)

PROFILO PROFESSIONALE:

Il Tecnico Superiore la Gestione della qualità e innovazioni nel post raccolta, alla fine del percorso di studi avrà acquisito le seguenti competenze:

- Saper conoscere e comprendere i requisiti BRC per una corretta gestione degli aspetti igienici in tutte le fasi dei processi di gestione, produzione, distribuzione e trasformazione nell'industria alimentare.
- Saper preparare e svolgere un audit, raccogliere le evidenze e predisporre un chiaro e completo report di audit.
- Saper utilizzare le tecnologie informatiche a supporto dell'intero processo;
- Saper applicare le tecnologie innovative per la conservazione delle produzioni;
- Saper riconoscere gli approcci analitici più recenti per la validazione della qualità;
- Saper analizzare le soluzioni di packaging più idonee e sostenibili per le produzioni;
- Saper discernere tra le diverse soluzioni di condizionamento;
- Saper analizzare e applicare le soluzioni logistiche e distributive più innovative ed adatte al contesto;
- Saper analizzare e applicare le scelte più sostenibili per l'azienda;



Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta (Acronimo “QUALITYPOST”)

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

La figura tecnica formata potrà svolgere attività in qualità di dipendente e/o consulente presso imprese e centrali di acquisto, magazzini di condizionamento, piattaforme logistiche di distribuzione, enti di certificazione, nonché per la GDO.



Attestati integrativi

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Certificazione informatica
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 9001:2015
- Attestato di partecipazione Corso ISO 22005
- Attestato Auditor Interno BRC
- Attestato Auditor GLOBAL GAP e SQNPI
- Attestato di Responsabile di Pest Management
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)



Area Trasversale

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5	1°
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20	1°
Comunicazione Interpersonale efficace	25	1°
Ambiente e Gestione sostenibile	25	1°
Imprenditività e Imprenditorialità	25	2°
Creazione di impresa	30	2°
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	20	2°



Area di Base: Filiere e Normative

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Inglese	50	1°
Inglese Tecnico	50	1°
Informatica	25	1°
Impresa 4.0	25	1°
Ambiente e Gestione sostenibile	25	1°
Sicurezza alimentare	25	1°
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16	1°
Privacy Specialist (GDPR 679/16)	16	1°
Etichettatura	25	1°
Legislazione agroalimentare	25	1°
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	1°
Seminario e visita sulle produzioni vinicole	5	1°
Seminario e visita sulle produzioni olivicole-olearie	5	1°
Seminario e visita sulle produzioni cerealicoli e leguminose da granella	5	1°
Le filiere dei prodotti frutticoli: Uva da tavola e Drupacee	25	1°
Le filiere dei prodotti frutticoli: Agrumi, Kiwi, Fragola, Melograno e piccoli frutti	25	1°
Le filiere dei prodotti orticoli I	25	1°
Le filiere dei prodotti orticoli II	25	1°



AREA TECNICO PROFESSIONALE - DAL CAMPO AL POST RACCOLTA

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Fisiologia della maturazione e del PostRaccolta	25	1°
La Gestione agronomica e fitosanitaria degli impianti	25	1°
La Qualità e Indici di Raccolta per specie le frutticole	25	1°
La Qualità e Indici di Raccolta per le specie orticole	25	1°
Processi e Operazioni Post Raccolta: Uva da tavola	25	1°
Processi e Operazioni Post Raccolta: Drupacee-Actinidia-Melograno	25	1°
Processi e Operazioni Post Raccolta: Agrumi-Fragole-Piccoli Frutti	25	1°
Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi e foglia-ad infiorescenza e a fusto- a bulbo- a tubero - a radice	25	1°
Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi a frutto maturo e immaturo	25	1°
Fisiologia della maturazione e del PostRaccolta	25	1°



AREA TECNICO PROFESSIONALE - GESTIONE QUALITA' POST RACCOLTA

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
La gestione fitosanitaria in post raccolta	25	1
Seminario sulle Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia, PAT	3	1
Approcci analitici innovativi per il controllo qualità	25	1
Tecniche di audit	16	2
I sistemi di gestione della qualità: UNI EN ISO 9001:2015	24	2
I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)	16	2
La rintracciabilità nelle filiere ISO 22005:2008	16	2
Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e SQNPI	25	2
Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium)	24	2
Seminario: Lo standard IFS	3	2
L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	20	2



**AREA TECNICO PROFESSIONALE -
- TECNOLOGIA E INNOVAZIONE PER LA QUALITA' NEL POST
RACCOLTA**

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Innovative Packaging	25	2°
Le tecnologie di condizionamento e conservazione ortofrutticola	25	2°
Trasformazione per la IV gamma	25	2°
Sostenibilità economica ambientale e sociale del post raccolta	25	2°
Logistica 4.0	25	2°
Strategie distributive e di commercializzazione	25	2°
Digitalizzazione e dematerializzazione della filiera e della supply chain	25	2°



ALTRE AREE

Study Visit			16		2°
PROJECT WORK	40	Metodologie e Project Work Finale	10	Progettazione del PW	2°
			30	Project Work Finale	2°
STAGE (40%)	800	Pre Stage	200		1°
		Stage	600		2°



Aziende partner

N.	AZIENDA	SEDE	N. STAGISTI	PUBBLICIZZAZIONE	VISITA DIDATTICA	DOCENZA	JOB PLACEMENT
1	4BMC S.A.G.L.	Lugano	1	X	X	X	X
2	Agrimaggiore S.S.	Barletta		X	X	X	X
3	Agriplan srl	Bari	1	X		X	
4	Consorzio Turismo dell'Olio EVO DOP, IGP e BIO	Verona	3	X	X	X	X
5	Food Hub Srl Società Benefit	Cesena		X	X	X	X
6	Forina Oli srl	Canosa di Puglia	1	X	X		X
7	Future Food srl Società Benefit	Bologna	1	X		X	X
8	Lonigro Group srl	Noicattaro	1	X	X	X	X
9	Ortofrutticola Egnathia srl	Monopoli	1	X	X	X	X
10	Passalacqua Valentina	Apricena	1	X	X		X
11	Tenuta Cavalier Pepe Società Agricola srl	Sant'Angelo All'esca	1	X	X	X	X





Per informazioni

Sito: www.itsagroalimentarepuglia.it

e-mail: segreteria@itsagroalimentarepuglia.it

Tel/fax 080-4312767

Grazie

