

## **CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE" - Acronimo "INNO-CERT"**

### FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori che possiedano conoscenze e competenze per l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità, ambiente e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari. I Tecnici Superiori acquisiranno inoltre competenze per consentire alle aziende di adottare le tecnologie abilitanti del programma Impresa 4.0 (in particolar modo Advanced manufacturing solution, Cloud Computing, Cybersecurity e Big Data & Analytics) e di adattare alle procedure di certificazione in modo da potenziare i sistemi aziendali per il controllo del prodotto e del processo. I Tecnici Superiori avranno, infine, la capacità di promuovere le tecnologie di certificazione digitale come la blockchain, richieste ormai in un contesto internazionale, con il fine ultimo di tutelare la tipicità, l'autenticità, la qualità e l'integrità delle produzioni agroalimentari.

### POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione di dipendente come Responsabile Qualità presso aziende agroalimentari di produzione, trasformazione e commercializzazione, nonché attività di consulenza come libero professionista per l'assistenza tecnica alle stesse aziende.

Altresì, potrà svolgere il ruolo di Auditor presso aziende agroalimentari, Enti di certificazione (ISO 9001:2015) o altri Enti di Controllo.

Potrà assumere, tra l'altro, l'incarico di Responsabile di Pest Management e di Responsabile della redazione e attuazione del Food Safety Plan aziendale necessario per le aziende che intendano esportare i propri prodotti in USA (PCQI).

Si potrà occupare dell'implementazione e della gestione all'interno delle aziende, mediante l'uso di procedure tradizionali o digitalizzate nell'ambito dell'Information Technology, dei seguenti standard di certificazione di sistema e/o di prodotto: ISO 22000 (Sicurezza Alimentare), ISO14001 ed EMAS (Gestione Ambientale), ISO 22005 (Sistemi di Tracciabilità), UNI 10854 (HACCP), OHSAS 18001 (Sicurezza e Salute dei Lavoratori); GLOBAL GAP, BRC, IFS (Standards GDO), Prodotto biologico, SQNPI (Produzione Integrata); Certificazioni Regolamentate (DOP, IGT STG), Prodotti di Qualità Puglia, Kosher, Halal.

### ATTESTATI INTEGRATIVI

- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg Puglia n.22 07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art 37 Testo Unico 81 08
- Attestato EIPASS 7 Moduli





- Attestato Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 9001 2015
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 14001:2015
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 22000
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)
- Responsabile della redazione e attuazione del Food Safety Plan aziendale
- Responsabile di Pest Management

## UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

**"TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE"**  
**Acronimo "INNO-CERT" – Sedi: Cerignola (FG)/Rutigliano (BA)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
TRASVERSALE	75	Comunicazione Interpersonale Efficace	25	Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci la propria comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali; Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficace lo stile negoziale; capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking	10	10	0
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	125	Informatica (EIPASS)	25	Descrivere i concetti di software e hardware, conosce le logiche che sovrintendono al funzionamento di un computer, alla gestione/organizzazione dei file e delle cartelle, all'installazione di driver e all'uso di utility di sistema; Sa utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni, e per un uso consapevole dei servizi online. Impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze. Sa usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati; utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi. È in grado di creare e gestire documenti, e elaborare e formattare contenuti complessi, perché conosce e applica gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione). Elabora e sa revisionare documenti condivisi con altri utenti. Progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno, e facendo uso degli strumenti di formattazione disponibili.	10	15	





## UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

**"TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE"**  
**Acronimo "INNO-CERT" – Sedi: Cerignola (FG)/Rutigliano (BA)**

				In presenza di dati complessi e articolati, sa valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente. Sa generare grafici e/o diagrammi personalizzati. Salva e archivia con precisione i documenti elaborati, variando le possibili destinazioni e le tipologie di file, a seconda delle necessità e/o delle circostanze. Progettare e realizzare una presentazione ed i relativi contenuti in maniera efficace, sfruttando le funzionalità di editing a disposizione e che, se correttamente utilizzati, consentono di comunicare al meglio con i destinatari del documento. Sa, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere. Condivide e consegna una presentazione di qualità professionale.			
<b>(BASE) FILIERE</b>	<b>235</b>	<b>Industria conserviera vegetale e animale</b>	<b>25</b>	<p>Conoscere le conserve a base di prodotti orticoli e frutticoli.          Conoscere i prodotti carnei insaccati e stagionati; conserve ittiche e carnee.          Conoscere le analisi dei processi          Conoscere la tecnologia produttiva          Conoscere le buone pratiche di produzione ed igieniche          Conoscere la Normativa specifica di filiera          Conoscere le analisi di laboratorio specifiche.          Conoscere gli aspetti ambientali          Saper applicare l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo per la garanzia della sicurezza alimentare          Saper leggere e interpretare gli esiti delle principali analisi per determinare la qualità e sicurezza dei prodotti carnei insaccati e stagionati, delle conserve ittiche e delle conserve a base di prodotti orticoli e frutticoli.</p>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>5</b>

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

"TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE"

Acronimo "INNO-CERT" – Sedi: Cerignola (FG)/Rutigliano (BA)

<p><b>TECNICO PROFESSIONALE: I SISTEMI DI GESTIONE E ANALISI</b></p>	<p>248</p>	<p><b>Analisi "non-targeted" (screening)</b></p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le principali tecniche analitiche di screening. Conoscere le principali tecniche di fingerprinting Conoscere i concetti di base dell'analisi statistica multivariata Validazione dei metodi di analisi "non-targeted"</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
<p><b>AREA TECNICO PROFESSIONALE: CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO.</b></p>	<p>175</p>	<p><b>L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI</b></p>	<p>20</p>	<p>Capacità di redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare). Capacità di gestire i controlli preventivi; Capacità di gestire i rapporti con gli importatori; capacità di coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration.FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act) Concetto di Food Defence; l'HARPC: "Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano; la figura specifica del PCQI (Preventive Control Qualified Individual). Il Food Safety Plan (piano di sicurezza alimentare); gli audit della Food and Drugs Administration.</p>	<p>15</p>	<p>5</p>	<p>0</p>
<p><b>AREA TECNICA PROFESSIONALE: DIGITAL TRANSFORMATION</b></p>	<p>160</p>	<p><b>Smart contract</b></p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp). Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity. Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum. Conoscere la programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer. Conoscere le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger. Saper individuare gli smart contract idonei a ben definite circostanze contrattuali. Saper gestire l'attivazione o la disattivazione di uno smart contract in alcune condizioni molto semplici.</p>	<p>17</p>	<p>8</p>	<p>0</p>



UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

**"TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE"**  
**Acronimo "INNO-CERT" – Sedi: Cerignola (FG)/Rutigliano (BA)**

		<p><b>Applicazione degli smart contract alle filiere agroalimentari</b></p>	25	<p>Conoscere le principali parti coinvolte nel caso di utilizzo degli smart contract per il management della gestione filiera alimentare. Conoscere le funzioni dei: produttori; commercianti (esportatori e importatori); aziende di logistica; organizzazioni di standard di prodotto (e.g., proprietari di schemi di certificazione); organizzazioni di standard di dati / informazioni (e.g., UN / CEFACT); Organi di certificazione.</p> <p>Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare.</p> <p>Saper sviluppare smart contract dimostrativi.</p>		25	0
		<p><b>I Big Data e l'Iot per lo Smart Farming</b></p>	25	<p>Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data. Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE, C.</p> <p>Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data.</p> <p>Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IOE.</p> <p>Conoscere le tecnologie per la comunicazione e il trasferimento del dato.</p> <p>Conoscere le soluzioni informatiche appropriate per la gestione colturale ed economica dell'azienda agricola.</p>	15	10	0