



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 adattarle 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'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratori o Visita didattica
BASE (NORMATIVE)	142	Legislazione generale agroalimentare	25	<p>Conoscere le principali norme nazionali e internazionali del settore agroalimentare.</p> <p>Conoscere la legislazione generale agroalimentare comunitaria e nazionale.</p> <p>Conoscere l'OCM unica (Organizzazione Comune del Mercato unica).</p> <p>Conoscere DIA/SCIA Sanitaria.</p> <p>Conoscere la Tracciabilità e Rintracciabilità.</p> <p>Saper implementare e gestire la tracciabilità dei prodotti all'interno delle aziende e/o filiere agroalimentari.</p> <p>Saper applicare la Legislazione, Codex e norme UNI e ISO e le differenze e similitudini di approccio.</p>	17,5	7,5	0
(BASE) FILIERE	235	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	<p>Saper individuare l'organizzazione delle filiere del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>Saper riconoscere le diverse forme di integrazione e cooperazione di una filiera.</p>	17	8	0
		Le filiere dei prodotti di origine animale	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio. Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio.</p>	11	9	5

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

				<p>Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio.</p>			
		Industria conserviera vegetale e animale	25	<p>Conoscere le conserve a base di prodotti orticoli e frutticoli.</p> <p>Conoscere i prodotti carnei insaccati e stagionati; conserve ittiche e carnee.</p> <p>Conoscere le analisi dei processi</p> <p>Conoscere la tecnologia produttiva</p> <p>Conoscere le buone pratiche di produzione ed igieniche</p> <p>Conoscere la Normativa specifica di filiera</p> <p>Conoscere le analisi di laboratorio specifiche.</p> <p>Conoscere gli aspetti ambientali</p> <p>Saper applicare l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo per la garanzia della sicurezza alimentare</p> <p>Saper leggere ed 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>	10	10	5
TECNICO PROFESSIONALE: I SISTEMI DI GESTIONE E ANALISI	248	Approccio Analitico e normative per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche.	25	<p>Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.</p> <p>Conoscere le normative per gestione e il monitoraggio della sicurezza dei prodotti alimentari. Conoscere la normativa comunitaria applicabile. Conoscere i protocolli riconosciuti a livello nazionale e internazionale.</p>	15	10	0

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

		Analisi "non-targeted" (screening)	25	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"	15	10	0
		I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)	16	Conoscere la Norma UNI EN 16636:2015. Conoscere le opportunità, vincoli, risorse. Conoscere le finalità e contenuti generali. Conoscere le analisi della Norma. Conoscere le integrazioni della norma con le norme di sistema (9001,14001). Conoscere i requisiti e competenze di un Auditor della norma. Saper gestire le attività di controllo degli infestanti nell'industria alimentare.	16		0
AREA TECNICO PROFESSIONALE: CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO.	175	L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	20	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.	15	5	0
		Certificazione di Prodotto: ISO 22005	25	Conoscere Reg.CE N.183/2005 del 12 gennaio 2005. Conoscere ISO 22005:2008. Conoscere RT 17 ACCREDIA. Conoscere la Normativa cogente e volontaria per il settore alimentare. Conoscere UNI EN ISO 19011:2012.	17	8	0

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

				Saper implementare e gestire la certificazione ISO 22005. Saper redigere un Disciplinare Tecnico di filiera per l'implementazione delle norme di rintracciabilità. Reg. CE N. 178/2002			
		Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)	25	Conoscere l'illustrazione dell'origine e delle finalità degli standard. Conoscere come presentazione degli elementi chiave e sovrapponibili requisiti BRC/IFS. Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione. Conoscere le modalità per la gestione dell'audit. Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione relativa all'audit interno esercitazioni. Saper implementare e gestire gli Standard BRC e IFS. Saper effettuare un'analisi dei requisiti con i relativi risvolti applicativi.	17	8	0
AREA TECNICA PROFESSIONALIZZANTE DIGITAL TRANSFORMATION	160	Smart contract	25	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.	17	8	0
		Applicazione degli smart contract alle filiere agroalimentari	25	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.		25	0



UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
 Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

				<p>Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare. Saper sviluppare smart contract dimostrativi.</p>			
		<p>I Big Data e l'Iot per lo Smart Farming</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. Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data. Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE. Conoscere le tecnologie per la comunicazione e il trasferimento del dato. Conoscere le soluzioni informatiche appropriate per la gestione culturale ed economica dell'azienda agricola.</p>	15	10	0