

Comitato di Progettazione e Gestione Corso ITS X Ciclo

V. Gallo, M. Milanese, D. Bagarella, M. Zema, M. Crimaldi



**"Tecnico Superiore per le
certificazioni e la
tutela dell'agrifood con tecnologie
innovative"**

**QUALITÀ
APPROVED
CERTIFICAZIONE**

**CORSO ITS A.A. 2020/2022
GESTIONE QUALITÀ CERTIFICAZIONI**



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

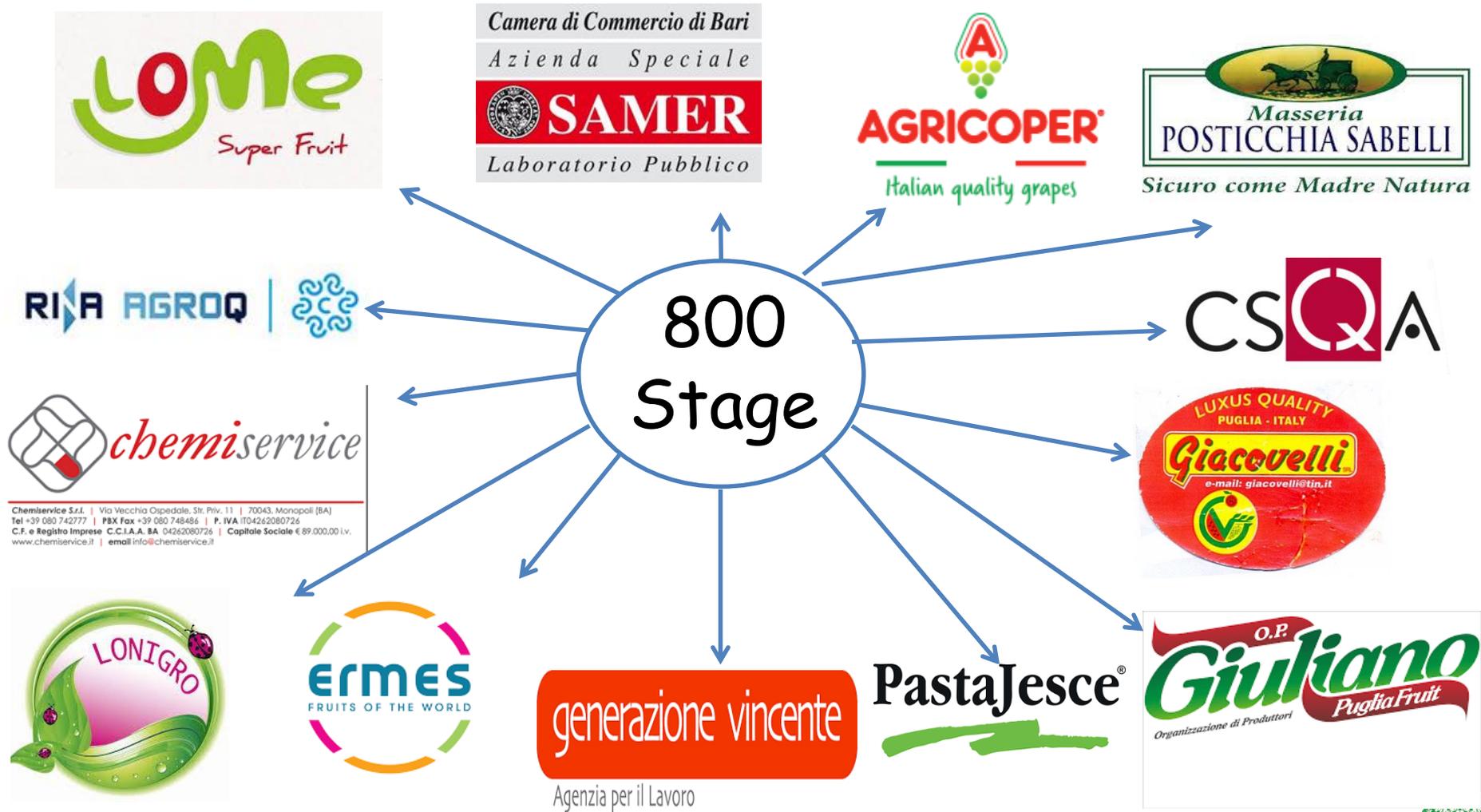
DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS si articola su 4 semestri:
1200 ore di didattica laboratoriale



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood con tecnologie innovative»



Chemiservice S.r.l. | Via Vecchia Ospedale, Str. Priv. 11 | 70043, Monopoli (BA)
Tel +39 080 742777 | PBX Fax +39 080 748486 | P. IVA IT04262080726
C.F. e Registro Imprese C.C.I.A.A. BA 04262080726 | Capitale Sociale € 89.000,00 I.v.
www.chemiservice.it | email info@chemiservice.it



I Tecnici Superiori formati saranno in grado di:

- implementare e gestire le attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità, ambiente e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari.
- consentire alle aziende di adottare le tecnologie abilitanti del programma Impresa 4.0
- Adattare le innovazioni tecnologiche alle procedure di certificazione
- promuovere le tecnologie di certificazione digitale come la blockchain, per tutelare la tipicità, l'autenticità, la qualità e l'integrità delle produzioni agroalimentari.



Sbocchi occupazionali

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione:

- come dipendente Responsabile Qualità presso aziende agroalimentari di produzione, trasformazione e commercializzazione,
- come consulente libero professionista per l'assistenza tecnica alle stesse aziende.
- Come Auditor presso aziende agroalimentari, Enti di certificazione (ISO 9001:2015 –ISO 14001:2015-ISO 22000) o altri Enti di Controllo.
- Come 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).



Sbocchi occupazionali

- Come Responsabile nell'implementazione e nella 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 9001 (Qualità) ISO 22000 (Sicurezza Alimentare);

ISO14001ed EMAS (Gestione Ambientale);

ISO 22005 (Sistemi di Tracciabilità);

GLOBAL GAP, BRC, IFS, QS (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
- Attestato Privacy Specialist
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 9001:2015



Attestati integrativi

- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 14001:2015
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 22000
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)
- Responsabile di Pest Management



CERTIFICAZIONE FINALE

- Il diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, previa verifica finale delle competenze acquisite.
- Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato il percorso ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva e che saranno stati valutati positivamente dai docenti, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale.
- Il diploma di Tecnico Superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008.



CONTENUTI FORMATIVI IN SINTESI

- Implementare e sviluppare le **Soft Skills**.
- Conoscere ed implementare gli standard di **Certificazioni di sistema**.
- Conoscere ed implementare gli standard delle **Certificazioni di prodotto**.
- Conoscere gli approcci analitici dei sistemi di **Analisi tradizionali e innovativi**.
- Conoscere e applicare la **Digital Trasformation** alle filiere Agroalimentari
- Adottare le tecnologie abilitanti del programma **Impresa 4.0**.



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI I ANNO I SEMESTRE

Area: Trasversale (75 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
TRASVERSALE	75	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5
		Orientamento e Bilancio delle Competenze	20
		Comunicazione Interpersonale efficace	25
		Imprenditività e Imprenditorialità	25



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI I ANNO I SEMESTRE

Area: Base Inglese – Informatica- Impresa 4.0 (110 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	125	Inglese (IELTS)	50
		Informatica (EIPASS)	25
		Impresa 4.0	25
		Laboratorio di Creazione di impresa	25



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI I ANNO I SEMESTRE

Area: Normative (141 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
NORMATIVE	142	Legislazione generale agroalimentare	25
		I Sistemi autocontrollo aziendale (Sistema HACCP) (Formazione del Personale alimentarista)	25
		Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16
		Privacy Specialist (GDPR 676/06)	16
		Etichettatura dei prodotti agroalimentari	25
		I Materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)	25
		Sviluppo di Area Normative	10



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI I ANNO II SEMESTRE

Area: Base Filiere (235 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
BASE FILIERE Ogni filiera prevista dovrà essere correlata alle finalità del progetto formativo. Nel caso l'UF non si ritenga di specifico interesse con le finalità del Corso prevedere in sostituzione una visita didattica presso aziende leader/seminario di n°5 ore	235	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25
		Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25
		Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25
		Le filiere dei prodotti cerealicoli e dei prodotti delle leguminose da granella	25
		Le filiere dei prodotti caseari	25
		Le filiere dei prodotti frutticoli	25
		Le filiere dei prodotti orticoli	25
		Le filiere dei prodotti di origine animale	25
		Industria conserviera vegetale e animale	25
		Sviluppo di Area FILIERE	10



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI I ANNO II SEMESTRE

Area: Pre-Stage (200 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
PRE-STAGE	200	PRE STAGE	200



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»
«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI I ANNO

ARTICOLAZIONE I ANNO : 777 ORE

TOTALE ORE I ANNO	777	% SUL TOTALE
DIVISE IN:		
I SEMESTRE ORE (Area Trasversale+Area Inglese, Impresa 4.0, Informatica + Area Normativa)	342	
II SEMESTRE ORE (Area Filiere + Pre-Stage)	435	
SUDDIVISE IN:		
DIDATTICA LABORATORIALE	275,5	35%
ESERCITAZIONI/CASI STUDIO	261,5	34%
VISITE	40	5%
STAGE	200	26%



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI III SEMESTRE II ANNO

**Area: Tecnico Professionale «I sistemi di gestione e analisi
(264 ore)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
TECNICO PROFESSIONALE: I SISTEMI DI GESTIONE E ANALISI	248	Inglese Tecnico	50
		Visit Study	9
		Approccio Analitico e normative per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche.	25
		Analisi "targeted"	25
		Analisi "non-targeted" (screening)	25



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI III SEMESTRE II ANNO

**Area: Tecnico Professionale «I sistemi di gestione e analisi
(264 ore)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
TECNICO PROFESSIONALE: I SISTEMI DI GESTIONE E ANALISI	264	Tecniche di audit	16
		I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015	24
		i Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015	24
		I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare Iso 22000 (Food Safety System Certification Scheme 22000)	24
		I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)	16
		Sviluppo di Area Sistemi di Gestione e Analisi	10



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI III SEMESTRE II ANNO

**Area: Tecnico Professionale «Certificazioni di prodotto
(175 ore)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
AREA TECNICO PROFESSIONALE : CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO.	175	L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	20
		Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia, PAT Certificazioni di Prodotto: Certificazione Free From (gluten free, OGM free, Vegan...)	25
		Certificazione di Prodotto: Prodotto Biologico e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata	25
		Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e QS	25



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI III SEMESTRE II ANNO

**Area: Tecnico Professionale «Certificazioni di prodotto
(175 ore)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
AREA TECNICO PROFESSIONALE : CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO.	175	Certificazione di Prodotto: ISO 22005	25
		Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)	25
		Seminario sulle Certificazione etiche e religiose(KOSHER, HALAL)	10
		Seminario sui Controlli Ufficiali e le Tecniche di Campionamento	10
		Sviluppo di Area Certificazioni di prodotto	10



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI III SEMESTRE II ANNO

**Area: Tecnico Professionale «Digital Transformation»
(160 ore)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
AREA TECNICA PROFESSIONALE DIGITAL TRANSFORMATION	160	Introduzione alla blockchain	25
		Smart contract	25
		Applicazione degli smart contract alle filiere agroalimentari	25
		I Big Data e l'Iot per lo Smart Farming	25
		Le Tecnologie di posizionamento, sensori e attuatori	25
		Sistemi di supporto alle decisioni	25
		Sviluppo di Area Digital Transformation	10



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI IV SEMESTRE II ANNO

Area: Project work e Stage (640 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
PROJECT WORK	40	Metodologie e Project Work Finale	10
			30
STAGE	600	STAGE	600



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood
con tecnologie innovative»

CONTENUTI FORMATIVI II ANNO

ARTICOLAZIONE II ANNO : 1223 ORE

TOTALE ORE II ANNO	1223	% SUL TOTALE
DIVISE IN :		
III SEMESTRE (Aree Tecnico Professionale : I sistemi di gestione e di analisi + Le certificazioni di prodotto +Digital Transformation) ORE	583	
IV SEMESTRE (Area Project Work + Stage) ORE	640	
SUDDIVISE IN:		
DIDATTICA LABORATORIALE	347,5	28%
ESERCITAZIONI/CASI STUDIO	236,5	19%
VISITE	39	3%
STAGE	600	49%



Corso ITS X Ciclo «INNOCERT»

«Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood con tecnologie innovative»

AZIENDE PARTNER



Camera di Commercio di Bari

Azienda Speciale



Laboratorio Pubblico

