

**Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2024-2026
"Tecnico Superiore Nelle Certificazioni di Qualità dei Prodotti Agroalimentari "
(Acronimo: CERTIAGRIFOOD)**

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	di cui Verifica	Annualità	Attestati
BASE SPECIFICA	Inglese Tecnico	50	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi alle filiere agroalimentari, processi produttivi, sicurezza e certificazioni di qualità. Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di filiere, processi produttivi agroalimentari icurezza e certificazioni di qualità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti relative alle filiere e ai processi produttivi agroalimentari. Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppatone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english	25	25		1	2	
AREA TECNICO ANALITICA	L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	20	Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare) Capacità di gestire i controlli preventivi Saper gestire i rapporti con gli importatori Saper coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration.FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act) Conoscere: il 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		1	1	Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)
	Laboratorio di tecniche analitiche	25	Conoscere i concetti di metodo di analisi, analita, matrice, limite di rivelabilità, ripetibilità, riproducibilità, errore di misura Conoscere le principali tecniche di analisi (cromatografica, spettroscopica, spettrometrica, molecolare e microbiologica) e loro applicazioni. Conoscere i concetti di base dell'analisi statistica univariata Validazione dei metodi di analisi "targeted" . Svolgere questa attività presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate.			25	1	1	
	Seminario sui Controlli Ufficiali	5	Conoscere come si effettuano le verifiche da parte degli organi di controllo ufficiali ASL e ICQRF	5			0	1	
AREA INNOVAZIONE TECNOLOGICA	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 Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare Saper sviluppare smart contract dimostrativi		25		1	1	
AREA TECNICO PROFESSIONALE SISTEMI DI CERTIFICAZIONE I PARTE	Certificazioni etiche e di responsabilità sociale	25	Conoscere i principi della responsabilità sociale e delle norme etiche; Approfondire le finalità ed i contenuti principali degli standard SMETA, SA8000, BRC ETRS; Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione; Conoscere le modalità per la gestione dell'audit.	15	10		1	1	
	Seminario sulle Certificazioni HALAL - KOSHER	5	Conoscere l'Istituto preposto nell'implementazione della certificazione Halal Conoscere la classificazione degli alimenti Conoscere l'iter di certificazione Conoscere l'Istituto preposto nell'implementazione della certificazione Kosher Conoscere la classificazione degli alimenti Conoscere l'iter di certificazione	5			0	1	
	Seminario sulle Certificazione Free From (gluten free, OGM free, antibiotic free, nichel free, Vegan,etc)	5	Saper implementare e gestire l'iter per il riconoscimento di un marchio di prodotto Free-from Saper implementare il sistema di gestione del requisito "free" e l' analisi del rischio che consideri: - la presenza di determinate sostanze nelle materie prime; - il pericolo di contaminazione durante tutte le fasi di produzione; - la gestione del prodotto non conforme; - l'esecuzione di prove analitiche di controllo; - la formazione del personale. Saper richiedere le autorizzazioni, la struttura e collocazione del sito, analisi del rischio (in particolare presenza e cross-contaminazione)	5			0	1	

AREA TECNICO PROFESSIONALE SISTEMI DI CERTIFICAZIONE II PARTE	Seminario add on GLOBALG.A.P. V6 (LEAF MARK-BIODIVERSITY-SPRING-COOP-NURTURE-AH GROW 3.1.-GG.FSA V.3 - PLUS V.2).	5	Conoscere e saper implementare i moduli aggiuntivi richiesti dal mercato per la certificazione GLOBALG.A.P. Conoscere e saper implementare: il Nurture Module, per il mercato inglese; l'A.H. Residue Protocol, per la catena di supermercati olandese Albert Heijn; il GLOBALG.A.P. PLUS, per tutti i prodotti destinati al McDonald; l'Add-on SPRING – Sustainable Program for Irrigation and Groundwater Use; Conoscere lo standard LEAF Marque che si basa sui principi IFM (Integrated Farm Management): lo standard COOP richiesto dalla Catena COOP; l' FSA standard di sostenibilità utilizzato dalle aziende alimentari.	5			0	2	
	Laboratorio affiancamento auditor	25	Conoscere le attività inerenti la preparazione di un audit dal punto di vista dell'ente di certificazione e dal punto di vista dell'auditor. Conoscere le attività di audit da svolgere presso aziende auditate: gli studenti, accompagneranno l'auditor nello svolgimento dell'audit, svolgendo funzione di osservatore. Conoscere le attività post audit: la documentazione richiesta, l'attività di revisione, l'emissione del certificato, le eventuali non conformità.			25	1	2	