

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

Sede del Corso: Andria presso l'ISS Lotti-Umberto I in Via Cinzio Violante

Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso e si articolano prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, in orario antimeridiano

| AREA: | UNITA' FORMATIVA: | ORE | CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA: | Teoria | Pratica | Laboratorio/Visita didattica | di cui Verifica | Annualità | Attestati |
|--|--|-----|--|--------|---------|------------------------------|-----------------|-----------|-----------|
| AREA TECNICO ANALITICA | Laboratorio di Approccio Analitico, tecniche di campionamento e normative per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche | 25 | Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti agroalimentari 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 Conoscere e saper applicare le tecniche di campionamento. Attività da svolgere presso LabTech FoodDIMed per eseguire attività di campionamento per matrici di diversa natura. | 5 | | 20 | | 1 | |
| | 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 TECNICO PROFESSIONALE SISTEMI DI CERTIFICAZIONE I PARTE | 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 | Certificazione GLOBALG.A.P. IFA V.6 - GLOBALG.A.P. GRASP ver 2.0 E Certificazione QS | 25 | Conoscere la certificazione, come nasce, a chi si rivolge. Conoscere I requisiti richiesti dallo standard. Saper implementare e gestire la Certificazione GLOBALG.A.P. IFA, CB E FV V. 6 sia Opzione 1 e Opzione 2 . Conoscere e saper implementare la GLOBALG.A.P. CoC (Catena di custodia) Conoscere e saper applicare la GLOBALG.A.P. GRASP V.2.0 (GLOBALG.A.P Risk Assessment on Social Practice – Valutazione dei rischi nelle Pratiche Sociali). Saper implementare e gestire la certificazione QS (Qualità e Sicurezza) Conoscere le norme di organizzazione e controllo. Conoscere gli attori che sono coinvolti nel sistema coordinato di filiera | 15 | 10 | | 1 | 2 | |
| | 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 | |
| | Certificazioni BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) | 25 | Conoscere l'illustrazione dell'origine e delle finalità degli standard Conoscere i requisiti chiave di entrambi gli standard ed approfondire gli aspetti sovrapponibili 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 | 15 | 10 | | 1 | 2 | |