

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	
AREA TECNICO PROFESSIONALE SISTEMI DI CERTIFICAZIONE I PARTE	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	