



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School

TECNICO SUPERIORE PER LE ANALISI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

ARTICOLAZIONE
DIDATTICA
DEL CORSO ITS

BIENNIO 2024-2026



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
per il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)



Ministero dell'Istruzione,
Università e Ricerca

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

PNRR ISTRUZIONE

CARATTERISTICHE DEL CORSO

CONOSCENZE

il tecnico superiore per le analisi delle produzioni agroalimentari conosce le caratteristiche chimiche e fisiche dei principali prodotti agroalimentari. Ha conoscenze della microbiologia degli alimenti ed il loro ruolo come contaminanti e nei processi di trasformazione biotecnologici.

COMPETENZE

la figura applica protocolli di laboratorio per certificare la gestione di processi, prodotti e servizi nella filiera agroalimentare. Utilizza sistemi digitali per la tracciabilità e gestione dei KPI, ottimizzando controlli e impatto ambientale. Collabora efficacemente con gruppi di lavoro multicomponenti, gestendo documentazione e informazioni.



PARTNER

 **FOOD SAFETY_{LAB}**
analisi merceologiche microbiologiche e chimiche

PROGRAMMA DI STUDI

TRASVERSALE

Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5 h
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20 h
Comunicazione Interpersonale efficace e Problem Solving	25 h
Imprenditività e Imprenditorialità	25 h
Creazione di impresa	25 h
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25 h

TECNICO PROFESSIONALE CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

Tecniche di Audit	16 h
I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015	24 h
I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015	24 h
Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000 - FSSC 22000	24 h
Certificazione Qualità: Accredитamento dei Laboratori di analisi UNI CEI EN ISO/IEC 17025	25 h

BASE

Inglese	50 h
Inglese Tecnico	25 h
Informatica	25 h
Impresa 4.0	25 h
Sostenibilità	25 h
Sicurezza alimentare	25 h
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16 h
Integrazione Sicurezza nel Laboratorio	9 h
Certificazioni di Qualità	25 h
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25 h
Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	20 h
Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	20 h
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	20 h
Le filiere dei prodotti caseari	20 h
Le filiere dei prodotti frutticoli	20 h
Le filiere dei prodotti orticoli	20 h
Le filiere dei prodotti carnei	20 h
Le filiere dei prodotti ittici	20 h
Visite didattiche	25 h

TECNICO PROFESSIONALE AREA MICROBIOLOGICA E BIOTECNOLOGICA

Elementi di microbiologia alimentare	25 h
Elementi di microbiologia delle filiere alimentari	25 h
Biotechnologie alimentari	25 h

TECNICO PROFESSIONALE AREA CHIMICA E SENSORIALE

Elementi di chimica generale	25 h
Chimica degli alimenti	30 h
Elementi di Chimica analitica	25 h
Tecniche di analisi quantitative nel settore agroalimentare	25 h
Innovazione tecnologica nell'analisi agroalimentare	20 h
Analisi sensoriale	25 h

TECNICO PROFESSIONALE TECNICHE ANALITICHE CHIMICHE MICROBIOLOGICHE E BIOMOLECOLARI

Tecniche di campionamento e normative per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche	25 h
Analisi "targeted"	25 h
Analisi "non-targeted" (screening)	25 h
Tecniche analitiche microbiologiche tradizionali e non	32 h

TECNICO PROFESSIONALE - IMPIANTI, PROCESSI, MATERIALI E GESTIONE DATI NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Tecniche analitiche di biologia molecolare	25 h
Elementi di impianti e processi di trasformazione	20 h
Il packaging alimentare	25 h
Metodi di campionamento e analisi dei contaminanti nei prodotti alimentari	25 h
Big data e tecnologie per elaborazione dati	30 h

STAGE (40%)

Pre Stage	200 h
Stage	600 h

APPROFONDIMENTI

Fiere / eventi	20 h
----------------	------

PROJECT WORK

Metodologie per la predisposizione del Project Work	10 h
Sviluppo del Project Work Finale	39 h



ITS Academy AgriPuglia

Agribusiness School

S.C. 138 Contrada Marangi, 26
70010 Locorotondo (BA)

080 431 2767 - 346 181 6334
info@itsagroalimentarepuglia.it

www.agribusiness.school

