



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 lo sviluppo



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<sub>LAB</sub>**  
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](mailto:info@itsagroalimentarepuglia.it)

[www.agribusiness.school](http://www.agribusiness.school)

