



Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del sistema Agroalimentare
Piano di Studi

Corso ITS "Tecnico Superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione"
BIENNIO FORMATIVO 2021 - 2023

AREE	UNITÀ FORMATIVE	DURATA
TRASVERSALE	Inglese	70
	La sicurezza nelle aziende agroalimentari	16
	Organizzazione aziendale	40
	Team Building , Project Management & Cost Accounting	50
	Marketing Tradizionale e Web Marketing	24
	Totale	200
TECNOLOGICA DI BASE	Chimica e microbiologia degli alimenti	70
	Elementi di fisica e fisica tecnica	20
	Tecnologie informatiche per la filiera agroalimentare	55
	Fondamenti di Statistica e Probabilità	30
	Totale	175
TECNICO-PROFESSIONALE	Tecnologie tradizionali di produzione e conservazione dei prodotti alimentari	20
	Tecnologie innovative e sostenibili	20
	Sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari	24
	Gestione del controllo qualità nell'industria alimentare: procedimenti e tecnologie	80
	Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio	40
	La filiera del latte	50
	La filiera del vino	50
	La filiera dei prodotti di origine animale: carni, salumi, miele, pesce	40
	La filiera dei prodotti frutticoli: mele, piccoli frutti, ortaggi	40
	La filiera dei cereali e prodotti derivati	30
	Etichettatura	30



	Logistica della filiera agroalimentare	40
	Certificazioni applicabili alla filiera agroalimentare	40
	Controllo della qualità degli alimenti e normativa di riferimento	70
	Applicazione dei metodi innovativi non distruttivi per la selezione - gestione dei prodotti agroalimentari (analisi sensoriale)	30
	Digitalizzazione dei processi della filiera agroalimentare in chiave Industry 4.0	20
	Sostenibilità ambientale delle produzioni	17
	Project Work	50
	Totale	691
	Modulo orientativo	30
	Stage aziendale	904
	Totale	934
	TOTALE	2000