

SBOCCHI LAVORATIVI

Il Tecnico Superiore della trasformazione dei prodotti agro-industriali è uno specialista che si occupa dell'organizzazione e gestione delle varie fasi del processo produttivo e tecnologico dei prodotti alimentari nel rispetto di precisi standard qualitativi ed economici. Può essere inserito in aree quali: organizzazione della produzione e delle operazioni tecnologiche, assicurazione qualità e controllo microbiologico. Considerando che le esigenze delle produzioni agro-alimentari crescono quanto più è diversificata l'offerta e maggiore è il grado di automazione, il campo di impiego del tecnico formato può essere sia nell'ambito del lavoro dipendente presso piccole e medie imprese agroalimentari, sia orientato al lavoro autonomo con un ruolo di consulenza o di controllo analitico della qualità delle produzioni.

REQUISITI DI ACCESSO

Diploma di scuola secondaria superiore. L'inserimento nel percorso formativo richiede la conoscenza delle nozioni di base di inglese, fisica, chimica e biologia, previste nei programmi ministeriali per la Scuola media superiore.

OPPORTUNITÀ

Il corso è preceduto da una fase preparatoria per il rinforzo di inglese–chimica– fisica– biologia di base, così da consentire la partecipazione anche di coloro che non possiedono tali competenze in ingresso.

È prevista una individualizzazione del percorso, con riconoscimento di crediti già maturati (in ambito lavorativo e/o in altra formazione).

E' previsto il riconoscimento di crediti universitari per coloro che già seguono o intendono seguire un corso di studio universitario:

4CF Facoltà di Scienze Ambientali e del Farmaco – corso di laurea in Biotecnologie;

4CF Facoltà di Architettura – corso di Laurea Magistrale in Architettura.

Lo stage si svolgerà presso Centri di Ricerca ed Aziende di primaria rilevanza nei settori vino/latte.

Sono inoltre previste visite a cantine, uscite sul territorio, partecipazioni a fiere e manifestazioni che promuovono le produzioni tipiche.



**POLO FORMATIVO
ENOGASTRONOMICO**
“Tradizione ed innovazione
nella filiera enogastronomica”

CE 56

**TECNICO
SUPERIORE DELLA
TRASFORMAZIONE
DEI PRODOTTI
AGROINDUSTRIALI**

**(con indirizzo nelle filiere
del vino e del latte)**



Ente capofila del Polo Enogastronomico
ISISS M. Buonarroti – Caserta
Tel. 0823 329855 – Fax 0823 325088
E-mail: poloenogbuonarroti@alice.it
Sito web: www.poloenogastronomicocampano.it



IL TECNICO SUPERIORE DELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROINDUSTRIALI

è esperto nella valutazione merceologica dei prodotti agricoli da trasformare e nella definizione e gestione dei processi trasformativi.

È in grado di organizzare e gestire attività tecnologiche capaci di assicurare, oltre all'economicità delle stesse, l'ottimizzazione qualitativa dei prodotti e la qualità dell'ambiente.

IL PERCORSO FORMATIVO

È articolato in 800 ore, suddivise in 560 ore di aula e 240 ore di stage

LA FASE DI AULA prevede lezioni interattive - esercitazioni di laboratorio - studio di casi relativamente ai seguenti temi tecnico-professionali: - Il territorio ed i prodotti tipici - Laboratorio di chimica - Macchine-impianti-processi trasformativi - Microbiologia e biochimica degli alimenti - Biotecnologie applicate alla trasformazione - Il sistema di controllo HACCP - Sistemi di gestione della qualità - Aspetti economici dei processi trasformativi - Il marketing e la promozione dei prodotti.

LO STAGE si svolgerà IN AZIENDA per i temi "Macchinari ed impianti di trasformazione", "Sistemi qualità", "Sicurezza alimentare"; **PRESSO CENTRI DI RICERCA** per il tema "La ricerca applicata al settore delle trasformazioni agroindustriali".

IL PERCORSO FORMATIVO

800 ore

di cui 560 di aula e 240 di stage

Moduli di base:

- Lingua inglese ed inglese tecnico
- Informatica
- Le norme di diritto nazionale, comunitario, internazionale
- Il rapporto di lavoro
- Prevenzione e protezione dei lavoratori sui luoghi di lavoro
- L'impresa e la sua organizzazione
- La realizzazione dell'idea di impresa
- Elementi di statistica

Moduli professionali:

- Il territorio ed i prodotti tipici
- Laboratorio di chimica
- Macchine, impianti, processi trasformativi
- Microbiologia e biochimica degli alimenti
- Biotecnologie applicate alla trasformazione
- Il sistema di controllo HACCP
- Sistemi di gestione della qualità
- Aspetti economici dei processi trasformativi
- Il marketing e la promozione dei prodotti

Fase pratica:

- Stage in azienda, per i temi "Macchinari ed impianti di trasformazione", "Sistemi qualità", "Sicurezza alimentare".
- Stage presso Centri di Ricerca, per il tema "La ricerca applicata al settore delle trasformazioni agroindustriali"

Il percorso è realizzato in collaborazione tra:

- SCUOLE
- UNIVERSITÀ
- ENTI DI FORMAZIONE
- AZIENDE
- CENTRI DI RICERCA

ATTIVITÀ PROFESSIONALI

A livello nazionale sono state individuate per il profilo esaminato le seguenti attività fondamentali:

- Identificare le materie prime e definire i processi
- Rappresentare i caratteri essenziali dei processi trasformativi
- Gestire operazioni tecnologiche essenziali
- Effettuare trattamenti tecnici con apporti e rimozione di calore
- Operare il controllo analitico delle materie prime e dei prodotti derivati
- Gestire gli aspetti microbiologici e biochimici dei processi
- Gestire gli aspetti biotecnologici dei processi
- Gestire gli aspetti economico-contabili dei processi
- Interpretare gli aspetti giuridici ed ambientali dell'attività trasformativa
- Operare scelte sotto il profilo tecnico.

Altre attività fondamentali individuate dal CTS del Polo, a seguito dell'indagine sui fabbisogni professionali e di innovazione delle aziende, sono:

-Individuare i prodotti tipici del territorio -Applicare la normativa sulla qualità dei prodotti e la protezione dei marchi -Individuare i processi produttivi/trasformativi sia in termini qualitativi che quantitativi -Utilizzare le ricerche di mercato e correlare la fase di trasformazione al processo di promozione del prodotto -Riconoscere ed applicare gli elementi di base di un sistema di qualità integrato.

INOLTRE LA FIGURA PROFESSIONALE DECLINATA DAL CTS DEL POLO È SPECIFICAMENTE ORIENTATA AI SETTORI VINO E LATTE.



È un tecnico in grado di:

- effettuare una valutazione merceologica dei prodotti agricoli da trasformare;
- definire e gestire i processi di trasformazione atti a valorizzare i prodotti esaltandone la qualità;
- effettuare dei controlli mediante procedimenti chimici, fisici e biologici;
- svolgere una funzione di collegamento tra le aziende agro-alimentari ed i centri di ricerca pubblici, in maniera da creare un canale per il trasferimento delle conoscenze e delle tecnologie frutto delle ricerche.