TECNICO ESPERTO IN TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE - Percorso formativo riservato al canale universitario

Settore ISFOL:	13 - INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL:	1306 - Varie industria alimentare
Codice Profilo:	1306010

Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore dell'industria alimentare e delle bevande. Conosce tutti gli aspetti della filiera produttiva dell'alimento, dalla raccolta al consumo. Svolge attività di direzione, amministrazione e gestione di imprese del settore. Progetta, dirige e sorveglia la conduzione degli impianti di lavorazione dei prodotti alimentari. Controlla la qualità. Svolge funzioni peritali e arbitrali presso i tribunali e attività di divulgazione e informazione alimentare.

Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

Codice ATECO

DA15 - INDUSTRIE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

Tipologia: Modulo Professionalizzante

Livello europeo qualifica: IV.c

Riferimenti normativi

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere il linguaggio inglese tecnico del settore agro-alimentare. Essere in grado di comunicare e comprendere interlocutori e testi relativi alla specifica branca professionale in campo internazionale.	La lingua inglese (livello ALTE B2), con particolare attenzione al linguaggio tecnico del settore di riferimento.
2	Conoscere i concetti di base dell'informatica. Essere in grado di utilizzare il personal computer, gli applicativi di Office, la rete Internet. Conoscere gli strumenti e le tecniche per la ricerca di informazioni in rete relative al settore agro-alimentare.	Information and Communication Technology (ICT).
3	Conoscere le basi di politica comunitaria, i programmi di sviluppo e le linee di finanziamento europee. Conoscere le politiche e le istituzioni europee nel campo dell'alimentazione e della ristorazione.	Politiche ed Istituzioni Europee: norme comunitarie nel settore alimentare.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere i principi dell'organizzazione aziendale. Essere in grado di dirigere, amministrare e gestire imprese del settore alimentare.	Principi di organizzazione aziendale. Cultura di impresa e gestione risorse umane.
2	Essere in grado di analizzare, progettare, dirigere, sorvegliare e condurre operazioni e processi di lavorazione sui prodotti alimentarei e biologici correlati.	Processi della tecnologia alimentare.
3	Conoscere il ruolo dei microrganismi nella trasformazione, conservazione e alterazione degli alimenti. Essere in grado di assumere responsabilità nella conduzione di analisi chimiche, fisiche, microbiologiche su prodotti alimentari.	Microbiologia industriale e degli alimenti.
4	Essere in grado di assumere responsabilità nel controllo dell'igiene dei prodotti, del personale, delle strutture e degli impianti di lavorazione su prodotti alimentari.	Igiene degli alimenti.
5	Conoscere i principi di funzionamento delle macchine e degli impianti di trattamento e conservazione degli alimenti.	Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare.
6	Conoscere, analizzarere, dirigere e sorvegliare le operazioni e i processi della preparazione, confezionamento, refrigerazione, distribuzione degli alimenti nella ristorazione collettiva.	Tecnologie della ristorazione.
7	Conoscere gli aspetti specifici della logistica dei sistemi di ristorazione collettiva. Essere in grado di organizzare la logistica di un sistema di ristorazione.	Logistica dei sistemi di ristorazione.
8	Essere in grado di partecipare alle attività di pianificazione alimentare, di valutare le esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori e di valutare le specifiche esigenze nutrizionali in ambienti di lavoro, studio, ospedalieri.	Nutrizione applicata.
9	Conoscere le caratteristiche peculiari della nutrizione della donna, delle diete per periodi pre e post parto e in menopausa.	Nutrizione a misura di donna.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di saper lavorare in gruppo, comunicare efficacemente con colleghi e collaboratori. Conoscere le tecniche di problem solving.	Il lavoro di gruppo. Tecniche di comunicazione. Problem solving.

Durata minima (ore): 651

Requisiti di ingresso

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		ISCRIZIONE UNIVERSITA' DEGLI STUDI: iscrizione al 3° anno del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Sbocchi occupazionali

*Imprese operanti nella produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione degli alimenti. Ristorazione collettiva. Agenzie internazionali e comunitarie per lo sviluppo agro-alimentare.

Professionalità docente

*Docenti ed esperti del settore di riferimento.

Attrezzature e sussidi didattici

*Laboratorio didattico con strumenti analitici avanzati, sia per analisi chimiche che microbiologiche.

Note

*Il profilo è formato in un Modulo Professionalizzante che rilascia 54 Crediti Formativi Universitari (C.F.U.). Sono previste 699 ore di autoformazione.