TECNICO ESPERTO IN SICUREZZA E VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI TIPICHE - Percorso formativo riservato al canale universitario

Settore ISFOL:	13 - INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL:	1306 - Varie industria alimentare
Codice Profilo:	130602

Descrizione

Conosce la legislazione europea e nazionale vigente nella materia di riferimento ed ha competenza in materia di igiene degli alimenti e degli strumenti per l'analisi di contaminanti biologici e chimici. E' in grado di analizzare e gestire sistemi di qualità per le produzioni agroalimentari, nonchè gestire manuali di rintracciabilità alimentare. Conosce le tecniche per la tracciabilità degli alimenti a partire dai prodotti grezzi a quelli finiti mediante tecniche di analisi. Conosce gli strumenti di marketing per la valorizzazione dei prodotti mediante una maggiore trasparenza e comunicazione con i consumatori al fine di accrescere la loro fiducia nei prodotti in uso. Tali competenze si traducono nella capacità di gestire gli aspetti igienico-sanitari che caratterizzano l'attività di tutte le aziende del settore e che sono alla base della qualità della produzione e di assicurare il controllo della sicurezza dei prodotti lungo la filiera, la gestione di sistemi di qualità e di valorizzaz

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 le nozioni di base sulle contaminazioni biologiche e chimiche degli alimenti e i loro effetti sulla salute umana.	Igiene degli alimenti: le contaminazione biologiche degli alimenti; la contaminazione alimentare da metalli pesanti, idrocarburi, pesticidi ed altri xenobiotici; gli effetti dei contaminanti sulla salute umana.

2	Essere in grado di effettuare l'analisi dell' origine degli alimenti mediante l'indagine del DNA e di sostanze chimiche caratterizzanti le produzioni agroalimentari. Conoscere le principali strumentazioni e metodologie per l'analisi di routine degli alimenti nei laboratori di analisi.	Analisi degli alimenti: le basi teorico pratiche utilizzabili nell'analisi di DNA per l'individuazione dell'origine degli alimenti. La strumentazione normalmente in uso per l'analisi degli alimenti (HPLC); gas cromatografia e spettrometria di massa).

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

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere la normativa europea, nazionale e regionale riguardante la sicurezza e la valorizzazione del prodotti agroalimentari.	La normativa agroalimentare: le nozioni generali di diritto alimentare; la normativa in materia di sicurezza alimentare;i marchi sulle produzioni di qualità; l'etichettatura e la pubblicità in materia alimentare; il Decreto Legislativo 155/97 : HACCP; il controllo ufficiale dei prodotti alimentari; la disciplina e tutela delle produzioni biologiche ed integrate; i prodotti tipici e tradizionali; la legislazione riguardo OGM.
2	Conoscere le Direttive CEE e le procedure per applicarle riguardo la sicurezza nei laboratori di analisi.	Buone pratiche di Laboratorio (GLP): la verifica della conformità del proprio laboratorio alle Direttive CEE; le Procedure Operative Standard (POS); le misure di prevenzione del rischio e salbvaguardia della salute; la gestiona delle emergenze.
3	Essere in grado di saper realizzare, controllare, promuovere e gestire la qualità lungo tutta la filiera agro-alimentare mediante progettazione sistemi di qualità e rintracciablità della filiera.	Gestione e controllo della qualità nella filiera agro-alimentare: l'analisi del rischio e controllo dei punti critici nella filiera agro-alimentare; il controllo, la gestione e la certificazione della qualità nella filiera agro-alimentare; la rintracciabilità dei prodotti agro-alimentari; l'analisi sensoriale ed educazione al gusto.
4	Conoscere i più diffusi linguaggi usati nella comunicazione d'impresa per una maggiore trasparenza nei confronti dei consumatori e saper valutare i costi e i benefici della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari.	Marketing e comunicazione: il moderno concetto di qualità; le politiche aziendali e la qualità; il servizio qualità nell'organizzazione aziendale; qualità e immagine; i costi della qualità.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di diagnosticare le proprie competenze e risorse personali.	Le componenti della competenza: risorse abilità ed esperienze; motivazioni e aspettative.

2	Essere in grado di relazionarsi e comunicare con gli altri nel contesto lavorativo; essere in grado di lavorare in gruppo per afrontare problemi, progettare soluzioni, produrre risultati collettivi; saper sviluppare le proprie proprietà espressive; conoscere i fattori che sono alla base dell'immagine personale; saper affrontare e pianificare strategie di azione.	Stili comunicativi e strategie di comunicazione; l'approccio creativo (il brainstorming, le associazioni forzate); le comunicazioni interne ed esterne; conferenze e comunicati stampa; la preparazione di un discorso; la comunicazione nel gruppo: le riunioni di lavoro (dinamiche intergruppo e conflittualità, funzioni di leadership); la programmazione e la pianificazione; la verifica e il controllo dei risultati.

Durata minima (ore): 424

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 Università degli Studi corso di laurea di 1° livello (con preferenza agli iscritti in biotecnologie, scienze naturali; scienze biologiche, scienze ambientali, scienze agrarie).

Sbocchi occupazionali

*Presso laboratori, enti ed industrie, pubbliche o private, del settore biotecnologico, presso le aziende di produzione e commercializzazione di sementi, nella grande distribuzione di prodotti alimentari nel settore della produzione di materie prime di origine vegetale, presso le agenzie regionali protezione ambiente, presso enti certificatori, nei laboratori privati di analisi nei reparti di controllo di qualità, nei reparti gestionali, negli osservatori, nelle commissioni di valutazione di impatto e analisi del rischio ambientale, nel settore forestale, ecc.

Professionalità docente

*Docenti universitari, tecnici qualificati, funzionari pubblici, imprenditori, manager, liberi professionisti che operano nel settore della valorizzazione e controllo delle produzioni agro-alimentari di qualità.

Attrezzature e sussidi didattici

*Macchina fotografica digitale; laboratori di biologia molecolare.

Note

*Il percorso formativo prevede un minimo di 424 ore di cui 226 di stage. Le ore di autoformazione previste sono circa 400. I C.F.U. previsti dal percorso sono 46, è prevista la

possibilità di un riconoscimento crediti in ingresso.