



TECNICO ESPERTO IN CERTIFICAZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI E DI QUALITA' - Percorso formativo riservato al canale universitario

Settore ISFOL: 19 - LAVORI D'UFFICIO
SubSettore ISFOL: 1908 - Qualita' processo produttivo
Codice Profilo: 1908065

Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore del controllo di qualità e certificazione dei prodotti. Effettua interventi di promozione, valorizzazione, marketing, sviluppo, controllo e riconversione della produzione agricola con particolare riferimento all'agricoltura biologica e di qualità e al riconoscimento delle tipicità ambientali, alimentari e colturali. Interviene nella promozione e costruzione di percorsi di certificazione biologica e di qualità.

Codice ISFOL (comparto)

1908 - Qualita' processo produttivo

Codice ATECO

K74.30.2 - CONTROLLO DI QUALITÀ E CERTIFICAZIONE DI PRODOTTI, PROCESSI E SISTEMI

Tipologia: Modulo Professionalizzante

Livello europeo qualifica: IV.c

Riferimenti normativi

Reg. CEE n. 2092/91

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere ed essere in grado di valutare le pratiche dell'agricoltura biologica e multifunzionale.	L'agricoltura biologica e multifunzionale: il sistema produttivo delle aziende biologiche italiane e le complessità (mezzi di produzione, rapporti con il territorio etc.) dell'agricoltura multifunzionale.
2	Essere in grado di valutare la legalità di una certificazione biologica o di qualità.	Il diritto agroalimentare: le politiche nazionali, comunitarie e interanzionali nella regolamentazione del comparto agroalimentare, con particolare riferimento alle produzioni biologiche e di qualità.
3	Essere in grado di comunicare oralmente e per iscritto e di redarre testi tecnici chiari ed articolari in lingua inglese.	La lingua inglese: livello ALTE B2, in particolare il linguaggio tecnico del settore di riferimento.

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

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere le metodologie analitiche (strumentali) utilizzate per le certificazioni agroalimentari.	Le metodologie analitiche: le tecniche tradizionali (spettrofotometria, HPLC, gascromatografia, etc.) e le tecniche molecolari di più recente introduzione (PCR, microarray etc.) per la tracciabilità e certificazione alimentare.
2	Essere in grado di promuovere e valorizzare i prodotti biologici e di qualità.	Il marketing dei prodotti agroalimentari: il sistema agroalimentare nell'economia nazionale, le strutture e il funzionamento di tale mercato, le forme di innovazione organizzativa.
3	Essere in grado di utilizzare gli strumenti informatici come ausilio nella certificazione.	L'informatica e la certificazione.
4	Essere in grado di interpretare le tendenze sociali più significative e rilevanti ai fini della comprensione dello sviluppo di nuovi mercati agroalimentari.	La sociologia dell'ambiente e del territorio: il rapporto tra ambiente e strutture sociali e tra strutture agricole e paesaggio; lo sviluppo sostenibile e la formazione di nuovi mercati e di nuove domande sociali.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di comunicare all'interno delle diverse realtà lavorative.	Scienza della comunicazione: i modelli di comunicazione, delle applicazioni nell'ambito aziendale e della comunicazione collettiva.

Durata minima (ore): 510

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 in Scienze Agrarie.

Sbocchi occupazionali

*Aziende ed amministrazioni pubbliche; associazioni di produttori e di categoria; enti certificatori, sia come dipendente che come consulente/libero professionista.

Professionalità docente

*Docenti ed esperti del settore.

Attrezzature e sussidi didattici**Note**

*I crediti formativi universitari (C.F.U.) che tale percorso formativo riconosce sono 44. Sono previste 590 ore di autoformazione.