



ITS FOOD SUSTAINABILITY

Tecnico superiore per la sostenibilità ambientale nel sistema alimentare

PIANO DI STUDI 2022-2024

PRIMO ANNO

AMBITO COMPETENZE	Titolo Modulo	ore
Ambito linguistico comunicativo e relazionale	Inglese tecnico 1	35
	Team working	15
	Strumenti digitali di lavoro collaborativo	15
Ambito scientifico e tecnologico	Pacchetto office	25
	Matematica e statistica applicata	20
	Sviluppo sostenibile ed economia circolare	10
Ambito organizzativo gestionale	Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale	10
	Economia e Gestione dell'Impresa Agroalimentare	10
	Principi di Organizzazione Aziendale: Process, Ruoli e Funzioni	10
Ambito giuridico - economico	Legislazione Alimentare I	20
	Salute e Sicurezza sul Lavoro	16
Competenze tecnico professionali settore agroalimentare	Sicurezza alimentare e HACCP	30
	Microbiologia e Igiene degli Alimenti	30
	Biotechnologie per l'agroalimentare	35
	Tecnologie agroindustriali delle filiere tipiche del territorio	40
	Il rapporto tra alimentazione, salute, ambiente, cultura - TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA: LE SFIDE CRUCIALI DELL'AGRIFOOD: BLENDED BOOTCAMP & FIELD VISIT A POLLICA	104
	Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti	15
	Sistemi di Produzione Agricola: tradizione e innovazione	35
	La gestione della fertilità del suolo, difesa delle colture	35
	Gestione variabili meteo in agricoltura	20
	Tecniche di coltivazione dei prodotti agricoli	40
Tecniche di allevamento sostenibile	30	
STAGE		400

SECONDO ANNO

AMBITO COMPETENZE	n°	Titolo Modulo	ore
Ambito organizzativo e gestionale	1	Sistemi integrati di gestione della qualità	25
	2	Tecniche di problem solving per il miglioramento continuo	15
	3	Autoimprenditorialità	30
Ambito linguistico comunicativo e relazionale	4	Tecniche di comunicazione	15
	5	Analisi utilizzo e protezione dei dati digitali	15
	6	Inglese tecnico II	30
Ambito giuridico ed economico	7	Legislazione alimentare II	20
	8	Marketing agroalimentare e Marketing digitale di prodotto	25
	9	Responsabilità sociale d'impresa e sviluppo sostenibile	15
Competenze tecnico professionali comuni d'area agroalimentare	10	Certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto	50
	11	Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti	30
	12	Valorizzazione di sottoprodotti e scarti e circolarità delle risorse per generare nuove materie prime ed energia	40
	13	Smart farming e sostenibilità: Telerilevamento e analisi di dati per l'agricoltura di precisione	45
	14	Precision farming: Sensoristica applicata e modellistica zootecnica	25
	15	COLTURE A GESTIONE SPECIALE (es IDROPONICA E VERTICAL FARMING)	20
	15	Gestione sostenibile della risorsa idrica	15
	16	Impronta nutrizionale ed ecologica di prodotto (studio di caso diete sostenibili per ristorazione collettiva)	40
	17	Salvaguardia e valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti (multifunzionalità e valore sociale azienda agricola e agrituristica)	25
	18	Supply chain e sostenibilità nell'agroalimentare	25
	19	Laboratorio di sviluppo del prodotto agroalimentare	65
	20	Tecnologie e materiali per il confezionamento del prodotto (sostenibilità e packaging)	30
STAGE			400