

ESPERTO IN INNOVAZIONE DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE

CHI E'

Un tecnico specializzato nella gestione dei processi produttivi agroalimentari, dall'ideazione del prodotto alla sua trasformazione, con attenzione alla qualità e all'ambiente.

COSA FA

- Coordina impianti e linee produttive
- Valuta la qualità di materie prime e prodotti finiti
- Garantisce sicurezza alimentare e sostenibilità
- Applica innovazioni tecnologiche nei processi produttivi
- Sviluppa nuovi prodotti
- Gestisce confezionamento e tracciabilità
- Usa indicatori di performance per monitorare prestazioni e impatti ambientali

DOVE LAVORA

- Aziende di trasformazione alimentare e beverage
- Laboratori di controllo qualità e R&S
- Industrie casearie, dolciarie, conserviere
- Impianti di confezionamento e logistica

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Biennio 2025-2027

AREA	MODULO	ORE
TRASVERSALE	Orientamento e bilancio delle competenze	20
	Fondamenti di comunicazione	25
	Privacy	15
	Sicurezza sui luoghi di lavoro	20
	Funding of financial resources	10
BASE	Inglese	60
	Inglese tecnico commerciale	30
	Informatica generale e corso EIPASS	50
	Economia, organizzazione aziendale e marketing	70
	Introduzione alle produzioni agroalimentari abruzzesi	25
	La filiera del vino	20
	La filiera olivicola-olearia	20
	La filiera dei prodotti cerealicoli	20
	La filiera dei prodotti lattiero - caseari	20
	La filiera della carne e derivati	20
	La filiera delle orticole	20
	Normative nazionali e internazionali sui prodotti agroalimentari e sulla green economy	25
	Qualità e sicurezza alimentare	30
	Sistemi di gestione per la qualità e certificazione ambientale	35
	Food packaging dei prodotti agroalimentari ed ecocompatibilità	30
	Le tecnologie 4.0 nell'agroalimentare	45
	Start-up management	35
	Distribuzione e logistica	65
	Strategie strumenti di internazionalizzazione	30
	Tecniche di vendita dei prodotti agroalimentari	40
PROFESSIONALIZZANTE	Tecniche di trasformazione degli alimenti	45
	Caratteristiche biochimiche dei prodotti alimentari	50
	Alimenti funzionali, nutraceutici e novel foods	35
	Casi studio di controllo qualità nelle filiere agroalimentari	15
	Eco-innovazione dei prodotti agroalimentari	35
PREPARAZIONE ALL'ESAME FINALE		40
STAGE TIROCINIO		800
TOTALE ORE PERCORSO		1800

DURATA 2 ANNI

1000 ORE DI LEZIONI E LABORATORI

800 ORE DI STAGE IN AZIENDA IN ITALIA O ALL'ESTERO