

TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI

Biennio 2015-2017 - Sede Grosseto - approvato con DD n. 4124 del 14/09/2015 - Regione Toscana

	UF	TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF teoriche	1° ANNO	2° ANNO	
Propedeutico		Inglese	16			
		Matematica	24			
		Biochimica	16			
Macroarea Competenze generali di base	1	INGLESE TECNICO DI BASE	72	42	30	
	2	COMUNICAZIONE - DINAMICHE DI GRUPPO	40	40	0	
	3	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	40	20	20	
	4	STRATEGIE DI APPRENDIMENTO, PROBLEM SOLVING E PROJECT MANAGEMENT	32	12	20	
	5	INFORMATICA: PACCHETTO OFFICE	40	40	0	
	ambito scientifico e tecnologico	6	STATISTICA APPLICATA	32	32	0
		7	CHIMICA E MICROBIOLOGIA	24	24	0
		8	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	20	20	0
	ambito giuridico ed economico	9	LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE	24	24	0
		10	TECNICHE DI NEGOZIAZIONE ADEGUATE ALL'INTERLOCUTORE E ALL'OBIETTIVO/FORNITORI/CLIENTI/DISTRIBUTORI	20	12	8
		11	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	20	8	12
		12	IL DIRITTO AGRO-ALIMENTARE	24	24	0
	ambito organizzativo e gestionale	13	IL LAVORO IN TEAM	12		12
		14	SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' SICUREZZA E AMBIENTE	92	52	40
		15	I PROCESSI PRODUTTIVI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE E LEAN PRODUCTION	24	12	12
		16	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITA' DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	24	8	16
Totale Macroarea			540	370	170	
Macroarea Competenze tecnico professionali	comuni all'area Nuove Tecnologie per il Made in Italy	17	TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI	200	56	144
		18	SOSTENIBILITA' E ECO-COMPATIBILITA' DELLE FILIERE AGRO-INDUSTRIALI	32	12	20
		19	ANALISI DEGLI ALIMENTI E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	40	40	0
		20	LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	24	0	24
		21	MARKETING E INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	40	24	16
	Totale Macroarea			336	132	204
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	22	SICUREZZA ALIMENTARE E CERTIFICAZIONE ISO 22000	76	52	24
		23	CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	32	0	32
		24	TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO	32	32	0
		25	ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	24	0	24
		26	LE FILIERE DEL TERRITORIO	60	0	60
		27	LABORATORIO SVILUPPO PRODOTTO E DEL PROCESSO	100	32	68
	Totale Macroarea			324	116	208

TOTALE AULA	1200	618	582
TOTALE STAGE	800	320	480
TOTALE ORE	2000	938	1062