

TECNAGREEN - Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agro alimentari e agro-Industriali sostenibili

Biennio 2016-2018 – Sede Firenze - approvato con DD n. 6816 del 25/07/2016 – 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	ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1	BUSINESS ENGLISH	72	42	30
		2	COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO, PROBLEM SOLVING	32	32	0
		3	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	32	16	16
		4	PROJECT MANAGEMENT	32	16	16
		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	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	24	24	0
		10	TECNICHE DI NEGOZIAZIONE	16	16	0
		11	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	20	20	0
		12	DIRITTO AGRO-ALIMENTARE	24	24	0
		13	LA NORMATIVA PER LA SALVAGUARDIA E LA PROTEZIONE AMBIENTALE	16	16	0
		14	CREAZIONE E GESTIONE DEL BUDGET E PIANIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE	24	0	24
		15	IL LAVORO IN TEAM e LEADERSHIP	16	0	16
	ambito organizzativo e gestionale	16	SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' SICUREZZA E AMBIENTE	76	0	76
		17	I PROCESSI PRODUTTIVI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE E LEAN PRODUCTION	24	24	0
		18	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITA' DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	24	16	8
		19	TECNICHE E METODI PER LA VALUTAZIONE DELLA SOSTENIBILITA' ECONOMICA ED AMBIENTALE DELLA PRODUZIONE	48	0	48
Totale Macroarea				596	362	234
Macroarea Competenze tecnico professionali	Nuove comuni all'area Tecnologie per il Made in Italy	20	TECNOLOGIE AGRARIE e AGRO-INDUSTRIALI	132	76	56
		21	SOSTENIBILITA' E ECO-COMPATIBILITA' DELLE FILIERE AGRO-INDUSTRIALI	32	12	20
		22	TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DEI MERCATI	24	24	0
		23	ANALISI DEGLI ALIMENTI e TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	32	0	32
		24	LOGISTICA e SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	24	0	24
		25	MARKETING e INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	24	0	24
		26	METODI e STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI e PARTNER COMMERCIALI	16	0	16
Totale Macroarea				284	112	172
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	27	SICUREZZA ALIMENTARE e TRACCIABILITA' DELLE FILIERE (CERTIFICAZIONE ISO 22000, E ISO 22005)	76	38	38
		28	CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	72	0	72
		29	TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO e IMBALLAGGIO	24	0	24
		30	ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	24	0	24
		31	LE FILIERE DEL TERRITORIO	24	8	16
		32	LABORATORIO SVILUPPO PRODOTTO e DEL PROCESSO	100	50	50
Totale Macroarea				320	96	224
TOTALE AULA				1200	570	630
TOTALE STAGE				800	320	480
TOTALE ORE				2000	890	1110