COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Lombardia | Fondazione ITS Agroalimentare Sostenibile Territorio Mantova | ITS ACADEMY AGROALIMENTARE SOSTENIBILE



TECNICO SUPERIORE PER I CONTROLLI E LE CERTIFICAZIONI NELLE FILIERE AGROALIMENTARI FOOD QUALITY & SAFETY ASSISTANT

Contenuti del corso:

Qualità | Sicurezza alimentare | HACCP | Analisi di laboratorio | Biotecnologie alimentari | Supply Chain | Logistica distributiva | Certificazioni di prodotto | Norme ISO | Standard internazionali BRC IFS | Certificazioni Green | Tracciabilità Blockchain

quality&safety

SEDE
Mantova

DURATA CORSO
2000 ore suddivise in 2 annualità

AVVIO CORSO
Ottobre 2026

ACCESSO
Massimo 25 persone (previa selezione)

CONTATTI
SEDE DI MANTOVA
Largo di Porta Pradella, 1 - Mantova
T. 0376 234359 / 263650
M. 379 1898390 (anche WhatsApp)
orientamento@itsagroalimentaremn.it

www.itsagroalimentaremn.it
@itsacademymantova

SCAN ME
Scopri di più sul mondo ITS: servizi, eventi, info utili. Scansiona ora il QRcode!

OBIETTIVI DEL PERCORSO

Il Corso è diretto a formare un tecnico specializzato **nel controllo della qualità e della sicurezza delle produzioni agro-alimentari** con particolare attenzione alla tutela della **salute del consumatore, alla valorizzazione della produzione e alla sostenibilità ambientale**.
La figura cura l'applicazione e l'implementazione dei **protocolli di analisi di laboratorio e di certificazione** nel rispetto delle normative delle **filiere agroalimentari**. Supporta il **controllo analitico**, dal campionamento all'interpretazione dei risultati, controlla i **cicli produttivi**, di **trasformazione** e di **conservazione del prodotto finale** e contribuisce alla **certificazione dei sistemi di gestione** dei processi e dei prodotti.

COMPETENZE IN USCITA

- Applicare i **protocolli di analisi chimiche, fisiche, microbiologiche, sensoriali e fitosanitarie** per la **valutazione della qualità delle produzioni e dei prodotti agroalimentari**
- Applicare **procedure di certificazione dei sistemi di gestione** (qualità, igiene, certificazioni volontarie di prodotto e processo, standard internazionali, ambientali, carbon neutrality, ecc.)
- Gestire sistemi, anche digitali, di **tracciabilità e rintracciabilità nella supply chain alimentare**
- **Presidiare i processi produttivi e operare il controllo delle fasi di trasformazione e conservazione** dei prodotti in ottica di valorizzazione della produzione e di sostenibilità
- Monitorare i **punti critici dei processi produttivi** ipotizzando eventuali azioni correttive e la **riduzione dell'impatto ambientale**

SBOCCHI PROFESSIONALI

Alla fine del percorso l'allievo/a potrà operare come tecnico specializzato:
- in Aziende di produzione alimentare – area Qualità e Sicurezza alimentare
- in Laboratori di analisi
- in Società di consulenza in materia di certificazioni alimentari

DURATA E ARTICOLAZIONE

Il corso ha una durata di **2.000 ore**, articolate in **due annualità formative**, di cui:
- **1.100 ore di didattica**
  - aula multimediale, laboratori, visite aziendali, project work, team working
  - soggiorno studio all'estero
- **900 ore di stage in Italia o all'estero**

Frequenza obbligatoria dell'80% delle ore totali ai fini dell'ammissione all'Esame finale per il conseguimento del Titolo

FACULTY

La Faculty è composta per **oltre il 60% da docenti provenienti dal mondo del lavoro**, quali professionisti, imprenditori e responsabili di funzioni aziendali.
È arricchita da docenti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, dell'Università di Modena e Reggio Emilia, di Aeres University of Applied Sciences di Dronten (NL), e di Istituti superiori di riferimento.

TUTORAGGIO

L'allievo/a è affiancato costantemente da un tutor sia nella fase d'aula sia nella fase di stage. Il tutoraggio è finalizzato ad accompagnare l'allievo/a per tutta la durata del percorso per monitorarne l'andamento, favorire l'efficace partecipazione degli studenti e delle studentesse alle diverse attività e sostenerne la motivazione.

METODOLOGIA DIDATTICA

La **didattica** prevede lezioni in aula multimediale con una metodologia interattiva: esercitazioni, team work, simulazioni, project work e verifiche intermedie. La formazione in aula è integrata da attività pratiche sviluppate nei laboratori della ITS Academy, da laboratori d'impresa con visite aziendali e studio di casi e dalla partecipazione a eventi del settore di particolare rilevanza.

Il corso propone la comparazione con realtà straniere sui temi dell'innovazione e della sostenibilità per fornire agli allievi la conoscenza di esperienze ultra nazionali e stimolarne capacità di analisi e pensiero critico: 40 ore sono infatti sviluppate presso **Aeres University of Applied Sciences di Dronten** (Paesi Bassi) presso la quale è previsto un soggiorno studio di una settimana con formazione in aula e attività esperienziali presso l'Agri Innovation Center e aziende innovative.

La dimensione interculturale della ITS Academy si esprime ulteriormente nella possibilità di attivare **stage all'estero** nell'ambito del programma **ERASMUS+**.





LABORATORI

- **Istituto Superiore "P.A. Strozzi", sede di Mantova**: laboratorio di informatica, laboratorio di trasformazione alimentare e l'Agri Innovation Centre presso l'azienda agricola sperimentale "Bigattera"
- **"Mantova Hub"**: laboratori di informatica 4.0, smart farming, chimica del suolo e biotecnologie

SERVIZI DI ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALL'AVVIO D'IMPRESA

Al percorso sono associati:
- **percorso di empowerment personale e professionale** curato da un esperto in psicologia delle organizzazioni e del lavoro
- servizio di **accompagnamento al lavoro**
- servizio di **supporto all'autoimprenditorialità** curato dalla CCIAA di Mantova

DIPLOMA E CERTIFICAZIONI RILASCIATE

Il diploma, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, corrisponde al **V livello EQF, Quadro europeo delle Qualificazioni**.
È corredato dal **certificato Europass.**

Sono inoltre rilasciate le seguenti certificazioni:
- Attestazione formazione sicurezza sul lavoro generale e specifica rischio alto
- Certificazione HACCP

PIANO DELLA DIDATTICA • BIENNIO 2026/2028

	Modulo/Unità Formativa	Ore tot	I Anno	II Anno
M1	ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE D'IMPRESA	40	40	
M2	COMUNICAZIONE INTERPERSONALE & TEAM WORKING	40	40	
M3	INGLESE TECH	80	40	40
M4	INFORMATICA APPLICATA	48	48	
M5	SICUREZZA SUL LAVORO	16	16	
M6	LEGISLAZIONE ALIMENTARE	32	32	
M7	LA PRODUZIONE AGROALIMENTARE	120	120	
M8	MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI	80	80	
M9	CHIMICA-FISICA DEGLI ALIMENTI	40	40	
M10	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE	28	28	
M11	ANALISI DEL SUOLO, DELL'ACQUA PER USO AGRONOMICO E FITOSANITARIE	60	40	20
M12	BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI	28		28
M13	ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI	24		24
M14	IGIENE NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE: AMBIENTI, ATTREZZATURE, CONTRASTO INFESTANTI	24		24
M15	GESTIONE DELLA SUPPLY CHAIN E TRACCIABILITÀ	112		112
M16	LA LOGISTICA DISTRIBUTIVA	24		24
M17	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DELLA PRODUZIONE	48		48
M18	SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ	60	40	20
M19	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE: IL SISTEMA HACCP	36	36	
M20	LE CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DI PRODOTTO	40		40
M21	LE CERTIFICAZIONI "GREEN"	32		32
M22	LE CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI SECONDO GLI STANDARD BRC, IFS E GLOBAL G.A.P.	36		36
M23	TECNOLOGIE DIGITALI A SUPPORTO DEI PROCESSI DI CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	24		24
M24	VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO E STRATEGIE DI MARKETING	28		28
	ORE DIDATTICA	1100	600	500
	ORE STAGE	900	400	500
	TOTALE ORE	**2000**	**1000**	**1000**

** Il programma potrebbe subire leggere variazioni. Contatta la segreteria di ITS Academy per avere maggiori informazioni.*

