



## 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

### 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

## quality&safety

### SEDE

Mantova

### DURATA CORSO

2000 ore suddivise in 2 annualità

### AVVIO CORSO

Novembre 2025  
(previa approvazione Offerta formativa da parte della Regione Lombardia)

### 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](http://www.itsagroalimentaremn.it)

[f](#) [i](#) [t](#) [v](#) @itsacademymantova



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

## 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 ad 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 ed 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 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

