

CORSO IFTS “TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

PIANO DI STUDI

Il percorso si articola in 11 moduli, ciascuno con focus tecnico-specialistico sulle competenze da acquisire. Le tematiche oggetto di approfondimento si sviluppano anche trasversalmente e si susseguono secondo un’articolazione pensata per facilitare l’acquisizione delle abilità necessarie a consolidare le competenze stabilite in premessa.

MODULI	DURATA (h)	Ambito
1 – SICUREZZA	25	SICUREZZA (100)
2 – HACCP, ISO E CONTROLLO QUALITA’	40	
3 – TRACCIABILITA’ E DISPOSITIVI 4.0	35	
4 – BENESSERE ANIMALE	30	PRODUZIONE (165)
5 – CHIMICA e MICROBIOLOGIA	25	
6 – TECNOLOGIE E PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	50	
7 - ENOGASTRONOMIA	60	
8 – COMUNICAZIONE E STORYTELLING	35	VENDITA (135)
9 – MARKETING E MULTICANALITA’	75	
10 – PACKAGING ECOLOGICO	25	
11 – INGLESE	50	LINGUE (50)
STAGE	550	WORK EXPERIENCE (550)
Totale	1.000	1.000

Verranno organizzate uscite didattiche presso aziende e realtà all’avanguardia del settore in occasione delle quali fare esperienza diretta con degustazione di latte e formaggi di diverse vallate orobiche.