

CORSI ITS - PERCORSO BIENNALE

FOOD TECH

Tecnico superiore specializzato nell'innovazione e sostenibilità dei processi di trasformazione alimentare.

Il percorso si pone l'obiettivo di formare tecnici specializzati nelle più moderne tecnologie di processo della trasformazione alimentare con particolare riguardo all'innovazione e alla sostenibilità di tali processi.

Contenuti del corso

Merceologia degli alimenti

Tecnologie e impianti

Sostenibilità, circolarità, impatto ambientale

HACCP

Trasformazioni alimentari e biotecnologie alimentari

Filiere e i processi produttivi

Chimica degli alimenti

Cosa saprai fare al termine del percorso di studi?

- ✓ Applicare principi e pratiche di sostenibilità per ridurre l'impatto ambientale della produzione alimentare (gestione efficiente di acqua ed energia)
- ✓ Applicare le normative e gli standard di sicurezza alimentare e sostenibilità
- ✓ Gestire progetti e processi di innovazione alimentare
- ✓ Intervenire sui processi per incrementare la riduzione degli sprechi

Sbocchi professionali

Potrai occuparti di **controllo qualità di processo e di prodotto; ricerca e sviluppo; produzione e packaging alimentare; sostenibilità e impatto.**

Inizio corsi

Novembre

Attestati e abilitazioni

Attestato HACCP, attestato sicurezza rischio alto



Durata
2 anni

Didattica
1000 ore

Stage curriculare
1000 ore

Sede
Lodi - Massalengo

Posti disponibili
25

Destinatari
Diplomati

Certificazione finale
Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate

V livello EQF, Quadro Europeo delle Qualificazioni, valido a livello Nazionale ed Europeo