

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

**Massalengo (LO)**

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