



food supply chain



TECNICO SUPERIORE PER LA FOOD SUPPLY CHAIN

SEDE:

Mantova

DURATA CORSO:

2000 ore suddivise in 2 annualità

ARTICOLAZIONE:

1.100 ore di DIDATTICA (aula, laboratori, visite aziendali, soggiorno estero, project work)

900 ore di STAGE in aziende del settore (in Italia o all'estero)

DESTINATARI:

Diplomati

NUMERO PARTECIPANTI:

Massimo 25 persone

PIANO DELLA DIDATTICA

- Elementi di economia aziendale
- Elementi di contabilità industriale e controllo di gestione
- Informatica e gestione dei dati digitali
- Sistemi informativi aziendali
- Matematica e statistica applicata
- Comunicazione interpersonale e team working
- Self empowerment e pensiero critico
- Business English nella comparazione tra sistemi
- Sicurezza e ambiente nelle imprese agroalimentari sostenibili
- Tutela, qualità e sicurezza alimentare
- Trasformazione agroalimentare: impianti e tecnologie
- Innovazioni di processo e sviluppo di nuovi prodotti
- Lean Manufacturing
- Approvvigionamenti e acquisti, demand planning e logistica collaborativa
- Programmazione e gestione della produzione
- La gestione delle scorte
- La gestione del magazzino
- Supply Chain 4.0: soluzioni per l'automazione delle linee di produzione e del magazzino
- Tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari
- Rete distributiva, trasporti e intermodalità
- Diritto dei trasporti, operazioni import-export e introduzione agli incoterms



food supply chain

TITOLO RILASCIATO:

Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione (V livello EQF, Quadro Europeo delle Qualificazioni, valido a livello Nazionale ed Europeo) previo superamento dell'Esame finale cui si accede con una frequenza minima dell'80% delle ore complessive del Corso.

OBIETTIVI:

Il Corso ha l'obiettivo di formare tecnici specializzati nella trasformazione agroindustriale e nello sviluppo di prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi con competenze specifiche nella gestione ecosostenibile ed efficiente della Supply chain, intesa come l'intero processo che permette di portare il prodotto sul mercato, dal fornitore al consumatore, nel rispetto degli standard di sicurezza, qualità e tutela ambientale con l'ausilio delle tecnologie più avanzate: dall'approvvigionamento delle materie prime alla programmazione, gestione e monitoraggio della produzione di prodotti in funzione della domanda di mercato, al confezionamento, allo stoccaggio a magazzino, alla fornitura al cliente e alla pianificazione logistica nazionale ed internazionale.

COMPETENZE IN ESITO:

- Pianificare, gestire e monitorare gli approvvigionamenti di materie prime per la produzione di prodotti tradizionali e innovativi
- Applicare tecniche di programmazione della produzione
- Coordinare le lavorazioni e le attività di confezionamento
- Applicare innovazioni di processo e di prodotto nelle filiere produttive, nei processi di conservazione, lavorazione e trasformazione
- Effettuare analisi dei costi e valutazione della performance (KPI) anche in termini di ecosostenibilità

- Effettuare il monitoraggio della produzione e della funzionalità degli impianti assicurando la rispondenza dei processi agli standard di sicurezza, qualità e rispetto per l'ambiente
- Conoscere i principali strumenti e applicare tecniche di lean manufacturing
- Gestire le scorte e monitorare il magazzino con l'utilizzo di software e tecnologie 4.0
- Conoscere ed applicare tecniche di programmazione logistica e procedure per la gestione e l'ottimizzazione dei sistemi di stoccaggio, di conservazione e trasporto di prodotti alimentari in osservanza delle normative di riferimento ed in un'ottica di ecocompatibilità, sostenibilità e internazionalizzazione.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

All'esito del percorso il diplomato potrà essere inserito principalmente in aziende di produzione agroalimentare ed agroindustriale.

Potrà trovare altresì sbocco nella grande distribuzione organizzata del settore agroalimentare, in società di consulenza e servizi e associazioni di categoria.

DOCENTI E AZIENDE PARTNER:

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 di Piacenza, di Aeres University of Applied Sciences of Dronen (NL), dell'Istituto di Istruzione Superiore "Pietro Antonio Strozzi" e di altri Istituti superiori.

Sono partner di progetto importanti aziende agroalimentari del territorio mantovano e società di consulenza e servizi specializzate in supply chain management.

TUTORAGGIO E MISURE DI SOSTEGNO ALLA FREQUENZA:

L'allievo/a è affiancato costantemente da un tutor sia nella fase d'aula che in stage. Sono previste altre misure di sostegno e servizi (mobilità, housing, supporto al placement, supporti digitali, ecc.)

INFO UTILI

SEDE:

Il corso si realizzerà presso la sede di Mantova: Largo di Porta Pradella, 1/B (MaMu - Mantova Multicentre).

INIZIO CORSO: Autunno 2024

ISCRIZIONE:

L'iscrizione al corso avverrà previa selezione. Sono previste borse di studio per agevolare la frequenza e un premio al merito a conclusione del percorso.

CONTATTI:

Alessia Lavarini

lavarini@itsagroalimentaremn.it

T. 0376 234359 - 0376 263650

M. 3665305046

WWW.ITSAGROALIMENTAREMN.IT

@ITSACADEMYMANTOVA