

AREA DI FORMAZIONE SPECIALISTICA  
terza area professionalizzante

L'area professionalizzante, comunemente chiamata "Terza area", si affianca alle altre due aree del curriculum scolastico proposto agli studenti (area delle discipline comuni ed area delle discipline professionali) e costituisce una specifica e caratteristica offerta formativa dell'istituto.

La Terza Area si sviluppa nel biennio post-qualifica (classi quarta e quinta) attraverso una quota del monte ore espressamente dedicata alla preparazione professionale di livello superiore: si realizza con un corso di studio della durata di n. 600 ore ( 180 ore di teoria e n. 120 ore di stage per ciascuno dei due anni) con il coinvolgimento di esperti esterni provenienti dal mondo del lavoro, seguito da uno stage formativo aziendale.

Il corso biennale è organizzato di intesa con il Settore Orientamento Professionale della Regione Campania che rilascia la qualifica professionale di 2° livello.

A seguito di indagini sulle figure professionali richieste dal mondo del lavoro, il nostro Istituto ha individuato e attivato i percorsi professionalizzanti che seguono :

## DOCENTI TUTOR TERZA AREA

SSalerno	Addetto alle produzioni agroalimentari biologiche ed ai controlli di certificazione	Caiazzo Antonio	5 A
	Addetto alle produzioni agroalimentari biologiche ed ai controlli di certificazione	Troisi Antonella	4 A
Angri	Addetto all'Assicurazione qualità ed al sistema di gestione ambientale nell'industria agro-alimentare	Ferraiolo Anna	5 A-B
	Addetto all'Assicurazione qualità ed al sistema di gestione ambientale nell'industria agro-alimentare	Cordella Gianpiero	4 A
	Addetto all'Assicurazione qualità ed al sistema di gestione ambientale nell'industria agro-alimentare	Testa Pasquale	4 B
Battipaglia	Addetto alle produzioni agroalimentari biologiche ed ai controlli di certificazione	De Stefano Immacolata	5 A-4 B
	Addetto alla Trasformazione ed al sistema qualità nell'industria lattiero-casearia	Forrisi Maristella	4 A-B
Capaccio	Addetto alla valorizzazione delle risorse agro-forestali	Santagada Andrea	5 A-B
	Addetto agli interventi idraulico forestali	Campagna Patrizia	4 A
Castel San Giorgio	Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità nelle filiere agroalimentari	De Dominicis Maria	5 A
	Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità nelle filiere agroalimentari	De Falco Teresa	5 B
	Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità nelle filiere agroalimentari	Ricciardi Anna Maria	4 A
	Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità nelle filiere agroalimentari	De Falco Elisabetta	4 B

*“Addetto alle produzioni agroalimentari biologiche  
ed ai controllo di certificazione”*

anno in corso **È**

a.s. 2009/2010 - 1° anno di corso	a.s. 2010/2011 - 2° anno di corso
§ Introduzione all'agricoltura biologica	§ Zootecnia speciale con metodo biologico
§ Panorama normativo	§ Condizionamento e trasformazione dei prodotti biologici
§ Applicazione delle norme e modulistica	§ Certificazione e sistema qualità dei prodotti biologici
§ Coltivazione in biologico delle colture erbacee ed arboree	§ Controllo e certificazioni dell'eco-turismo
§ Zootecnia con metodo biologico	§ Marketing e commercializzazione
§ Strategia di valorizzazione delle produzioni	§ Piante ornamentali con metodo biologico
§ Verifica	§ Verifica
<i>Stage</i>	<i>Stage</i>
<i>Azienda agricola dell'Istituto</i>	<i>Azienda agricola dell'Istituto</i>
<i>Uff. ed organismi di controllo e certificazione</i>	<i>Az. ad agr. biologica della prov. di Salerno</i>
	<i>Uff. ed organismi di controllo e certificazione</i>

Descrizione della figura professionale:

*L'Addetto alla certificazione e produzioni agroalimentari con metodo biologico, è in grado di:*

- Ø *attuare piani di conversione alla agricoltura biologica; attuare piani di riconversione alla zootecnia biologica;*
- Ø *applicare le tecniche agronomiche previste dall'agricoltura biologica;*
- Ø *compilare la modulistica ed i registri necessari per l'inserimento e/o il mantenimento delle aziende nel sistema di controllo e certificazione delle produzioni biologiche*
- Ø *svolgere controlli ed ispezioni nell'ambito dei citati sistemi di controllo e certificazione;*
- Ø *scegliere le più opportune tecnologie e mezzi di condizionamento e trasformazione del prodotto nel rispetto della normativa comunitaria e dei disciplinari di produzione degli organismi riconosciuti;*
- Ø *scegliere le migliori forme di presentazione del prodotto e della azienda, utilizzare i più opportuni canali di commercializzazione, in relazione al mercato delle produzioni tipiche mediterranee ottenute da agricoltura biologica.*

Mansioni:

*Saper rispondere alle esigenze produttive di un'azienda ad ordinamento biologico governandone e migliorandone caratteristiche tecnologiche e potenzialità produttive.*

*Saper svolgere controlli ed ispezioni nell'ambito dei sistemi di controllo e certificazioni.*

Ambito di impiego:

- *Aziende ortofrutticole, zootecniche e di condizionamento e trasformazione delle relative produzioni.*
- *Enti ed Organismi pubblici del settore.*

*“Addetto alle produzioni agroalimentari biologiche  
ed ai controllo di certificazione”*

anno in corso **È**

a.s. 2008/2009 - 1° anno di corso	a.s. 2009/2010 - 2° anno di corso
§ Introduzione all'agricoltura biologica	§ Zootecnia speciale con metodo biologico
§ Panorama normativo	§ Condizionamento e trasformazione dei prodotti biologici
§ Applicazione delle norme e modulistica	§ Certificazione e sistema qualità dei prodotti biologici
§ Coltivazione in biologico delle colture erbacee ed arboree	§ Controllo e certificazioni dell'eco-turismo
§ Zootecnia con metodo biologico	§ Marketing e commercializzazione
§ Strategia di valorizzazione delle produzioni	§ Piante ornamentali con metodo biologico
§ Verifica	§ Verifica

  

Stage	Stage
Az. ad agr. biologica della prov. di Salerno	Azienda agricola dell'Istituto
	Az. ad agr. biologica della prov. di Salerno
	Uff. ed organismi di controllo e certificazione

Descrizione della figura professionale:

*L'Addetto alla certificazione e produzioni agroalimentari con metodo biologico, è in grado di:*

- Ø *attuare piani di conversione alla agricoltura biologica; attuare piani di riconversione alla zootecnia biologica;*
- Ø *applicare le tecniche agronomiche previste dall'agricoltura biologica;*
- Ø *compilare la modulistica ed i registri necessari per l'inserimento e/o il mantenimento delle aziende nel sistema di controllo e certificazione delle produzioni biologiche*
- Ø *svolgere controlli ed ispezioni nell'ambito dei citati sistemi di controllo e certificazione;*
- Ø *scegliere le più opportune tecnologie e mezzi di condizionamento e trasformazione del prodotto nel rispetto della normativa comunitaria e dei disciplinari di produzione degli organismi riconosciuti;*
- Ø *scegliere le migliori forme di presentazione del prodotto e della azienda, utilizzare i più opportuni canali di commercializzazione, in relazione al mercato delle produzioni tipiche mediterranee ottenute da agricoltura biologica.*

Mansioni:

*Saper rispondere alle esigenze produttive di un'azienda ad ordinamento biologico governandone e migliorandone caratteristiche tecnologiche e potenzialità produttive.*

*Saper svolgere controlli ed ispezioni nell'ambito dei sistemi di controllo e certificazioni.*

Ambito di impiego:

- *Aziende ortofrutticole, zootecniche e di condizionamento e trasformazione delle relative produzioni.*
- *Enti ed Organismi pubblici del settore.*

*Addetto all'Assicurazione qualità ed al Sistema di Gestione Ambientale  
nell'industria agro-alimentare*

anno in corso **È**

a.s. 2009/2010 - 1° anno di corso
La filiera agroalimentare in Campania
Le alterazioni microbiche e la stabilizzazione
I prodotti conservieri
I prodotti di IV e V gamma
Antinfortunistica e igiene del lavoro
Il controllo qualità
Energia, Ambiente e sviluppo sostenibile
L'industria conserviera e la CE
Organizzazione e sviluppo risorse umane
Verifica

a.s. 2010/2011- 2° anno di corso
Il controllo qualità
L'industria molitoria
L'industria dei salumi
Gli imballaggi
Gli Enti di verifica
Le Norme UNI EN ISO 9000 e 14000
Gli strumenti operativi del Sistema Qualità e del Sist. di Gestione Ambient.
La certificazione e gli Organi di accreditamento e di Certificazione
La valutazione del Sistema Qualità e del Sistema di Gestione Ambientale
Il Sistema HACCP
Verifica

<i>Stage</i>
Industrie agroalimentari provincia di Salerno

Stage
Industrie agroalimentari provincia di Salerno

Descrizione della figura professionale:

*"L'Addetto alla all'Assicurazione qualità ed al Sistema di Gestione Ambientale nell'industria agro-alimentare è pratico dei processi di trasformazione dei prodotti agro-alimentari, nonché della gestione delle strutture trasformative.*

- *Conosce le tecniche di trasformazione a basso impatto ambientale*
- *Sa individuare le responsabilità ed i coinvolgimenti nella gestione di un Sistema Qualità e di un Sistema di Gestione Ambientale di tutti i soggetti che operano nel settore agro-alimentare.*
- *Sa individuare nella filiera agro-alimentare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e per la tutela dell'ambiente.*

Mansioni:

- *Nelle industrie agro-alimentari addetto agli aspetti tecnici della conservazione e trasformazione, alla verifica e valutazione della qualità dei prodotti, nonché alla gestione del Sistema Qualità ed al Sistema di Gestione Ambientale*

Ambito di impiego:

§ *Industrie agroalimentari*

§ *Laboratori di analisi dei prodotti agroalimentari*

*Addetto all'Assicurazione qualità ed al Sistema di Gestione Ambientale  
nell'industria agro-alimentare*

anno in corso **È**

a.s. 2008/2009 - 1° anno di corso
La filiera agroalimentare in Campania
Le alterazioni microbiche e la stabilizzazione
I prodotti conservieri
I prodotti di IV e V gamma
Antinfortunistica e igiene del lavoro
Il controllo qualità
Energia, Ambiente e sviluppo sostenibile
L'industria conserviera e la CE
Organizzazione e sviluppo risorse umane
Verifica

a.s. 2009/2010- 2° anno di corso
Il controllo qualità
L'industria molitoria
L'industria dei salumi
Gli imballaggi
Gli Enti di verifica
Le Norme UNI EN ISO 9000 e 14000
Gli strumenti operativi del Sistema Qualità e del Sist. di Gestione Ambient.
La certificazione e gli Organi di accreditamento e di Certificazione
La valutazione del Sistema Qualità e del Sistema di Gestione Ambientale
Il Sistema HACCP
Verifica

<i>Stage</i>
Industrie agroalimentari in provincia di Messina
Industrie agroalimentari provincia di Salerno

Stage
Industrie agroalimentari provincia di Salerno

Descrizione della figura professionale:

*"L'Addetto alla all'Assicurazione qualità ed al Sistema di Gestione Ambientale nell'industria agro-alimentare è pratico dei processi di trasformazione dei prodotti agro-alimentari, nonché della gestione delle strutture trasformative.*

- *Conosce le tecniche di trasformazione a basso impatto ambientale*
- *Sa individuare le responsabilità ed i coinvolgimenti nella gestione di un Sistema Qualità e di un Sistema di Gestione Ambientale di tutti i soggetti che operano nel settore agro-alimentare.*
- *Sa individuare nella filiera agro-alimentare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e per la tutela dell'ambiente.*

Mansioni:

*- Nelle industrie agro-alimentari addetto agli aspetti tecnici della conservazione e trasformazione, alla verifica e valutazione della qualità dei prodotti, nonché alla gestione del Sistema Qualità ed al Sistema di Gestione Ambientale*

Ambito di impiego:

§ *Industrie agroalimentari*

§ *Laboratori di analisi dei prodotti agroalimentari*

*“Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità  
nell’industria lattiero-casearia”*

## anno in corso **È**

a.s. 2009-2010 - 1° anno di corso
§ Anatomia e fisiologia dei ruminanti
§ Principi di alimentazione dei ruminanti
§ I fattori influenzanti la qualità del latte
§ Mungitura e qualità del latte
§ Chimica e fisica del latte
§ Nozioni di microbiologia lattiero-casearia
§ Nozioni di tecnologia casearia
§ Il controllo qualità
§ Legislazione
§ Marketing e valorizzazione delle produzioni
§ Tecnologia dei prodotti tipici
§ Gestione del caseificio
§ Verifica

a.s. 2010/2011 - 2° anno di corso
• Impiantistica nelle aziende lattiero-casearie
• Il Sistema HACCP
• Gli strumenti operativi del Sistema Qualità
• Tecnologia casearia
• Tecnologia dei formaggi innovativi
• Qualità di processo e di prodotto
• Antinfortunistica e igiene del lavoro
• Contesto aziendale e marketing
• Attività di marketing e valorizzazione
• Verifica

Stage
<i>Caseificio e laboratorio dell’Istituto</i>
<i>Caseifici della prov. di Salerno</i>

Stage
<i>Caseificio e laboratorio dell’Istituto</i>
<i>Caseifici della prov. di Salerno</i>

Descrizione della figura professionale:

- Ø *E’ un operatore professionale sensibile al comparto caseario; sa intervenire e gestire le tecnologie di trasformazioni con soluzioni adeguate ed innovative.*
- Ø *Sa adottare le strategie per la valorizzazione e l’inserimento sul mercato dei prodotti lattiero-caseari.*
- Ø *Sa individuare le responsabilità ed i coinvolgimenti nella gestione di un Sistema Qualità di tutti i soggetti che operano nel settore produttivo.*
- Ø *Sa individuare nella filiera lattiero-casearia ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la qualità dei prodotti derivati..*

Mansioni:

*- Addetto agli aspetti tecnici della conservazione e trasformazione dei prodotti lattiero caseari, alla elaborazione di strategie di promozione e valorizzazione dei prodotti, alla gestione del Sistema Qualità.*

Ambito di impiego:

*Industrie lattiero-casearie*

*“Addetto alle certificazioni e produzioni agroalimentari  
con metodo biologico”*

anno in corso **È**

a.s. 2008/2009 - 1° anno di corso	a.s. 2009/2010 - 2° anno di corso
§ Introduzione all'agricoltura biologica	§ Zootecnia speciale con metodo biologico
§ Panorama normativo	§ Condizionamento e trasformazione dei prodotti biologici
§ Applicazione delle norme e modulistica	§ Certificazione e sistema qualità dei prodotti biologici
§ Coltivazione in biologico delle colture erbacee ed arboree	§ Marketing e commercializzazione
§ Zootecnia con il metodo biologico	§ Piante ornamentali con metodo biologico
§ Verifica	§ Verifica

Stage	Stage
Azienda agricola dell'Istituto	Azienda agricola dell'Istituto
Opificio di trasformazione sede di Battipaglia	Az. ad agr. biologica della prov. di Salerno
Laboratorio di analisi sede di Battipaglia	Uff. ed organismi di controllo e certificazione

Descrizione della figura professionale:

*L'Addetto alla certificazione e produzioni agroalimentari con metodo biologico, è in grado di:*

- Ø *attuare piani di conversione alla agricoltura biologica; attuare piani di riconversione alla zootecnia biologica;*
- Ø *applicare le tecniche agronomiche previste dall'agricoltura biologica;*
- Ø *compilare la modulistica ed i registri necessari per l'inserimento e/o il mantenimento delle aziende nel sistema di controllo e certificazione delle produzioni biologiche*
- Ø *svolgere controlli ed ispezioni nell'ambito dei citati sistemi di controllo e certificazione;*
- Ø *scegliere le più opportune tecnologie e mezzi di condizionamento e trasformazione del prodotto nel rispetto della normativa comunitaria e dei disciplinari di produzione degli organismi riconosciuti;*
- Ø *scegliere le migliori forme di presentazione del prodotto e della azienda, utilizzare i più opportuni canali di commercializzazione, in relazione al mercato delle produzioni tipiche mediterranee ottenute da agricoltura biologica.*

Mansioni:

*Saper rispondere alle esigenze produttive di un'azienda ad ordinamento biologico governandone e migliorandone caratteristiche tecnologiche e potenzialità produttive.*

*Saper svolgere controlli ed ispezioni nell'ambito dei sistemi di controllo e certificazioni.*

Ambito di impiego:

- *Aziende ortofrutticole, zootecniche e di condizionamento e trasformazione delle relative produzioni.*
- *Enti ed Organismi pubblici del settore.*

## Addetto agli interventi idraulico forestali

## anno in corso Ê

a.s. 2009/2010 – 1° anno di corso –
Botanica forestale
Elementi di pedologia e di ecosistemica
Nozioni di Selvicoltura
Tecniche di intervento di ingegneria naturalistica
Tecniche di impianto boschivo
Elementi di tecnologie legate alla utilizzazione forestale
Orientamento professionale

a.s. 2010/2011 – 2° anno di corso -
Organizzazione e sicurezza
Tecniche di realizzazione e dimensionamento delle opere
Tecniche di prevenzione e lotta antincendio boschive
Riqualificazione ambientale
Nozione di contabilità dei lavori
Legislazione forestale e di difesa del territorio
Orientamento professionale

Stage
Azienda agricola dell'Istituto
Oasi del WWF
Cantieri forestali siti sulla fascia costiera dei Comuni di Eboli e Capaccio

Stage
Azienda agricola dell'Istituto
Cantieri Forestali delle Comunità Montane
Cantieri forestali siti sulla fascia costiera dei Comuni di Eboli e Capaccio

Descrizione della figura professionale:

*L'Addetto agli interventi idraulico – forestali ha competenze nella:*

- § Realizzazione e gestione degli interventi di sistemazioni idraulico – forestali;
- § Direzione e gestione dei cantieri idraulici – forestali;
- § esecuzione dei vari interventi nell'ambito delle sistemazioni idraulico – forestali contro il dissesto idrogeologico del territorio, nonché nella organizzazione interna dei cantieri, delle risorse umane e dei materiali e mezzi.

Mansioni:

- § Direzione e gestione tecnica dei cantieri idraulici forestali.

Ambito di impiego:

- § Impiego nel settore pubblico (Comuni e loro Consorzi, Comprensori, Provincia, Comunità Montane, Parchi Naturali, Corpo Forestale dello Stato, ecc..)
- § Impiego nel settore privato (cooperative operanti nel settore agroforestale, ditte forestali, aziende specializzate nella difesa dai dissesti idrogeologici).

*“Addetto alla valorizzazione delle risorse agro-forestali”*anno in corso **È**

a.s. 2008/2009- 1° anno di corso
Lettura del territorio e definizione delle risorse
Elementi di pedologia e di ecosistemica
Agricoltura ecocompatibile
Selvicoltura naturalistica
Gli interventi agroforestali e del suolo
Il ciclo integrato della risorsa agroforestale

a.s. 2009/2010- 2° anno di corso
La biologia della conservazione e il recupero ambientale
Difesa e valorizzazione della risorsa agroforestale
Diversificazione delle attività agricole ( agriturismo, turismo verde)
Valorizzazione delle produzioni tipiche locali
La certificazione della qualità ambientale
Legislazione ambientale nazionale e comunitaria
Orientamento professionale

Stage
Azienda agricola dell'Istituto
Aree forestali della fascia litoranea dei comuni di Eboli e Battipaglia

Stage
Aziende agricole
Aree forestali in provincia Salerno
Oasi del WWF

Descrizione della figura professionale:

*L' "Addetto alla valorizzazione delle risorse agro-forestali" è in grado di gestire, secondo una programmazione definita, il processo di utilizzo, valorizzazione e tutela delle risorse agroforestali, nella sostenibilità ambientale degli interventi.*

*Esso possiede conoscenze relative ai seguenti ambiti:*

- *pianificazione dello sviluppo agricolo e forestale in chiave ecocompatibile, con riferimento all'utilizzo di tecniche di agricoltura biologica ed integrata*
- *interventi relativi alla gestione e conservazione degli ecosistemi e della biodiversità, al recupero ambientale di ecosistemi degradati, delle specie a status critico;*
- *interventi relativi alla fruizione del patrimonio naturale e alla valorizzazione della filiera agroforestale;*
- *monitoraggio degli ecosistemi agricoli e forestali e il controllo e la verifica dei processi produttivi*
- *regolamenti comunitari in ordine alle politiche di sviluppo rurale.*
- *sistemi informatici territoriali finalizzati alla valorizzazione delle aree protette.*

Mansioni:

*- Direzione e Gestione tecnica di enti, associazioni, o aziende del settore privato impegnate nel settore dello sviluppo ecosostenibile..*

Ambito di impiego:

*Può svolgere la sua attività nel settore pubblico (Comuni e loro Consorzi, Comprensori, Provincia, Comunità Montane,, Parchi Naturali, Corpo forestale dello Stato, ecc.) o in quello privato (cooperative operanti nel settore agroforestale, aziende specializzate nella difesa dai dissesti idrogeologici).*

*“Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità  
nelle filiere agro-alimentari”*

anno in corso **È**

a.s. 2009/2010 - 1° anno di corso
Principi di chimica analitica: qualitativa e quantitativa
La Legislazione alimentare
I prodotti tipici campani: certificazione di prodotti
I costituenti degli alimenti: caratteristiche chimico-fisiche
Tecniche di conservazione
I prodotti di IV gamma
La raccolta e la post-raccolta
Processi ed impianti per la produzione di contenitori di banda stagnata
Le acque potabili e minerali
Le alterazioni microbiche degli alimenti
Verifica

Stage
<i>Ind. Conserviere in provincia di Salerno</i>

a.s. 2010/2011 - 2° anno di corso
Chimica analitica strumentale
L'etichettatura
Il controllo qualità: le analisi
La filiera cerealicola: pane e pasta
L'analisi sensoriale
La filiera delle carni
Gli imballaggi dei prodotti alimentari
La filiera dei prodotti conservieri
Il sistema qualità nelle aziende agro-alimentari
Verifica

Stage
<i>Ind. Conserviere in provincia di Salerno</i>

Descrizione della figura professionale:

- Ø *L'Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità nelle filiere agro-alimentare è una figura professionale sensibile alle problematiche del settore della produzione e trasformazione dei prodotti agricoli, con particolare riferimento alla piccola e media impresa localizzata sul territorio in cui è ubicato l'Istituto.*
- Ø *Di sua competenza è direzione dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli nel rispetto delle normative sull'Assicurazione Qualità.*
- Ø *Sa individuare le responsabilità ed i coinvolgimenti nella gestione di un Sistema Qualità di tutti i soggetti che operano nel settore produttivo.*
- Ø *Sa individuare nella filiera agro-alimentare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la qualità dei prodotti.*

Mansioni:

*Nell'intera filiera agro-alimentare, addetto agli aspetti tecnici della produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti; al controllo della qualità a diversi livelli della filiera e alla verifica e valutazione della qualità dei prodotti .*

Ambito di impiego:

*Aziende e cooperative agricole; Industrie agro-alimentari*

*“Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità  
nelle filiere agro-alimentari”*

anno in corso **È**

a.s. 2008/2009 - 1° anno di corso
Principi di chimica analitica: qualitativa e quantitativa
La Legislazione alimentare
I prodotti tipici campani: certificazione di prodotti
I costituenti degli alimenti: caratteristiche chimico-fisiche
Tecniche di conservazione
I prodotti di IV gamma
La raccolta e la post-raccolta
Processi ed impianti per la produzione di contenitori di banda stagnata
Le acque potabili e minerali
Le alterazioni microbiche degli alimenti
Verifica

a.s. 2009/2010 - 2° anno di corso
Chimica analitica strumentale
L'etichettatura
Il controllo qualità: le analisi
La filiera cerealicola: pane e pasta
L'analisi sensoriale
La filiera delle carni
Gli imballaggi dei prodotti alimentari
La filiera dei prodotti conservieri
Il sistema qualità nelle aziende agro-alimentari
Verifica

Stage
Ind. Conserviere CPC Italia

Stage
Ind. Conserviere in provincia di Salerno

Descrizione della figura professionale:

- Ø *L'Addetto alla trasformazione ed al Sistema Qualità nelle filiere agro-alimentare è una figura professionale sensibile alle problematiche del settore della produzione e trasformazione dei prodotti agricoli, con particolare riferimento alla piccola e media impresa localizzata sul territorio in cui è ubicato l'Istituto.*
- Ø *Di sua competenza è direzione dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli nel rispetto delle normative sull'Assicurazione Qualità.*
- Ø *Sa individuare le responsabilità ed i coinvolgimenti nella gestione di un Sistema Qualità di tutti i soggetti che operano nel settore produttivo.*
- Ø *Sa individuare nella filiera agro-alimentare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la qualità dei prodotti.*

Mansioni:

*Nell'intera filiera agro-alimentare, addetto agli aspetti tecnici della produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti; al controllo della qualità a diversi livelli della filiera e alla verifica e valutazione della qualità dei prodotti.*

Ambito di impiego:

*Aziende e cooperative agricole; Industrie agro-alimentari*