



TECNICO SUPERIORE PER I CONTROLLI E LE CERTIFICAZIONI NELLE FILIERE AGROALIMENTARI FOOD QUALITY & SAFETY ASSISTANT

Il Corso è diretto a formare un tecnico specializzato nel controllo della qualità e della sicurezza delle produzioni agroalimentari con particolare attenzione alla tutela della salute del consumatore, alla valorizzazione della produzione e alla sostenibilità ambientale.

La figura cura l'applicazione e l'implementazione dei protocolli di analisi di laboratorio e di certificazione nel rispetto delle normative delle filiere agroalimentari. Supporta il controllo analitico, dal campionamento all'interpretazione dei risultati, controlla i cicli produttivi, di trasformazione e di conservazione del prodotto finale e contribuisce alla certificazione dei sistemi di gestione dei processi e dei prodotti.

Qualità Sicurezza alimentare HACCP

Analisi di laboratorio Biotecnologie alimentari

Supply Chain Logistica distributiva

Certificazioni di prodotto

Norme ISO Standard internazionali BRC IFS

Certificazioni Green Tracciabilità Blockchain

quality&safety

SEDE

Mantova

DURATA CORSO

2000 ore suddivise in 2 annualità

AVVIO CORSO

Novembre 2025

(previa approvazione Offerta formativa da parte della Regione Lombardia)

ACCESSO

Massimo 25 persone (previa selezione)

CONTATTI

SEDE DI MANTOVA

Largo Pradella, 1 - Mantova

T. 0376 234359 / 263650

M. 379 1898390 (anche WhatsApp)

orientamento@itsagroalimentarem.n.it

www.itsagroalimentarem.n.it

[f](#) [i](#) [in](#) [v](#) @itsacademymantova

COMPETENZE IN USCITA

- Applicare i protocolli di analisi chimiche, fisiche, microbiologiche, sensoriali e fitosanitarie per la valutazione della qualità delle produzioni e dei prodotti agroalimentari
- Applicare procedure di certificazione dei sistemi di gestione (qualità, igiene, certificazioni volontarie di prodotto e processo, standard internazionali, ambientali, carbon neutrality, ecc.)
- Gestire sistemi, anche digitali, di tracciabilità e rintracciabilità nella supply chain alimentare
- Presidiare i processi produttivi e operare il controllo delle fasi di trasformazione e conservazione dei prodotti in ottica di valorizzazione della produzione e di sostenibilità
- Monitorare i punti critici dei processi produttivi ipotizzando eventuali azioni correttive e la riduzione dell'impatto ambientale

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Aziende di produzione alimentare – area Qualità e Sicurezza alimentare
- Laboratori di analisi
- Società di consulenza in materia di certificazioni alimentari

DURATA E ARTICOLAZIONI

Il corso ha una durata di **2.000 ore**, articolate in **due annualità formative**, di cui:

- **1.100 ore di didattica**
 - aula multimediale, laboratori, visite aziendali, project work, team working
 - soggiorno studio all'estero
- **900 ore di stage**

Frequenza **obbligatoria dell'80% delle ore totali** ai fini dell'ammissione all'Esame finale per il conseguimento del Titolo

DIPLOMA E CERTIFICAZIONI RILASCIATE

Il diploma, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, corrisponde al **V livello EQF, Quadro europeo delle Qualificazioni**. È corredato dal **certificato Europass**.

Sono inoltre rilasciate le seguenti certificazioni:

- Attestazione formazione sicurezza sul lavoro generale e specifica rischio alto
- Attestato HACCP