

**SCADENZA ISCRIZIONI
18 DICEMBRE 2015**

MASTER*

ESPERTO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE DELLE PRODUZIONI DI IV GAMMA

* possibile Voucher della Regione Basilicata



DURATA MASTER: 450 Ore Aula-150 ore Project Work-300 Ore Stage

BENEFIT PREVISTI

- Notebook in omaggio
- Rimborso viaggio
- Materiale didattico

REQUISITI DI ACCESSO:

- Laurea triennale/specialistica-magistrale
- Disoccupazione/Inoccupazione
- Residenza in Basilicata
- Non aver ricevuto altri contributi per frequenza a master o corsi di alta formazione dalla Regione Basilicata

Numero partecipanti: minimo 6, massimo 20

(in caso di maggiori adesioni verrà effettuata una selezione in base al voto di laurea e all'anno di conseguimento del diploma di laurea)

**Per info:
info@risorse.web.it | tel 0971 34692
Referente: Antonella**

ESPERTO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE DELLE PRODUZIONI DI IV GAMMA

Per info:
info@risorse.web.it | tel 0971 34692
Referente: Antonella

DURATA MASTER: 600 Ore Aula / 300 Ore Stage

BENEFIT PREVISTI

- Notebook in omaggio
- Rimborso viaggio
- Materiale didattico

REQUISITI DI ACCESSO:

- Laurea triennale/specialistica-magistrale
- Disoccupazione/Inoccupazione
- Residenza in Basilicata
- Non aver ricevuto altri contributi per frequenza a master o corsi di alta formazione dalla Regione Basilicata

Numero partecipanti:

minimo 6
massimo 20

(in caso di maggiori adesioni verrà effettuata una selezione in base al voto di laurea e all'anno di conseguimento)

SCADENZA ISCRIZIONI
18 DICEMBRE 2015

MASTER*

ESPERTO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE DELLE PRODUZIONI DI IV GAMMA

* possibile Voucher della Regione Basilicata



Rivolto ai giovani laureati

"ESPERTO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE DELLE PRODUZIONI DI IV GAMMA"

MOD.1: ORTICOLTURA

Unità Didattiche:

- Definizione e diffusione dell'orticoltura nel Mondo, in Europa ed in Italia
- Classificazione delle specie orticole coltivate e di quelle spontanee
- Categorie (gamme) dei prodotti orticoli presenti in commercio
- I principali sistemi orticoli: orticoltura specializzata e non / orticoltura da pieno campo / orticoltura protetta / orticoltura amatoriale (cenni) / orticoltura sociale (cenni) / orticoltura urbana (cenni) / ortoterapia (cenni)
- Sostenibilità dei sistemi orticoli: orticoltura convenzionale, integrata e biologica
- Impianto delle colture orticole di IV gamma: semina diretta e trapianto
- La disinfezione del terreno nei sistemi orticoli di IV gamma
- Mezzi di difesa, semiforzatura e forzatura delle colture orticole di IV gamma
- Forzatura: definizione e programmazione delle colture di IV gamma
- Le serre: tipologie e classificazione, effetto serra, materiali di copertura condizionamento delle serre
- Plastiche convenzionali ed innovative utilizzate per le colture di IV gamma
- Qualità dei prodotti orticoli
- Utilizzazione, trasformazione e fisiologia post-raccolta dei prodotti orticoli
- Aspetti agronomici degli ortaggi destinati alla IV e V gamma
- Le colture fuori suolo

MOD.2: TECNOLOGIE ALIMENTARI

Unità Didattiche:

OPERAZIONI UNITARIE E PROCESSI DI CONDIZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO

- Tecnologie di conservazione
- Tecnologie del packaging

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Analisi chimiche degli alimenti conservati
- Gestione della qualità e sicurezza alimentare: Approfondimento Legislazione
- Valutazioni sensoriali

MOD.3: MECCANICA AGRARIA

Unità Didattiche:

- Cenni introduttivi sulle innovazioni impiantistiche per la lavorazione dei prodotti ortofrutti-coli e vegetali
- Criteri di progettazione e definizione del layout produttivo per le industrie di lavorazione dei prodotti di IV gamma
- Metodi di controllo distruttivo e non distruttivo della materia prima
- Controllo dei parametri ambientali nelle industrie di lavorazione della IV gamma: temperatura e umidità relativa
- Impianti per la lavorazione: dalla raccolta al trasporto del prodotto confezionato – dimensionamento delle linee di lavorazione, criteri relativi alla scelta degli impianti per la produzione, caratteristiche delle macchine che compongono le linee di lavorazione e la loro influenza sulle caratteristiche del prodotto
- La sicurezza dei lavoratori negli impianti di lavorazione della IV gamma

MOD.4: MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI IV GAMMA

Unità Didattiche:

- Il significato e lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti
- Fattori che influenzano la crescita microbica negli alimenti
- Tipologie di microrganismi presenti nei prodotti di IV gamma
- Microrganismi alteranti dei prodotti di IV gamma
- Veicoli di contaminazione dei vegetali di IV gamma
- Fattori che influiscono sullo sviluppo microbico nei prodotti di IV gamma
- Metodi per la ricerca dei microrganismi nei prodotti vegetali di IV gamma

MOD.5: ECONOMIA

Unità Didattiche:

- Tipicità e globalizzazione dei mercati
- Definizione del prodotto tipico
- Evoluzione dell'offerta tra mercati tradizionali e mercati emergenziali dei prodotti di IV gamma
- Mercati dei prodotti tipici di IV gamma e mercati globali
- Strategie di commercializzazione

MOD.6: PROJECT WORK

Stage