



## Tecnico superiore delle bevande

### Requisiti di accesso

Diplomi di istruzione secondaria superiore in ambito enologico, agrario, chimico, biologico.

Altro diploma di istruzione secondaria superiore, associato a specifiche esperienze professionali e/o formative certificate nel settore.

E' prevista una valutazione in ingresso.

### Durata

Il percorso ha una durata di due anni e prevede 3.000 ore di formazione.



### Personalizzazione

Possibile riconoscimento di crediti formativi per chi ha esperienze professionali e/o formative nel settore.

### Titolo conseguito

Diploma di Tecnico superiore, che ha la stessa validità nazionale e gli stessi effetti di quello rilasciato per la figura ITS nazionale di riferimento di *"Tecnico responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali"*

Fondazione Edmund Mach  
Istituto Agrario di San Michele all'Adige  
via E. Mach, 1  
38010 San Michele a/A (TN)

Per informazioni:  
segreteria di corso  
romina.angeli@fmach.it  
tel. 0461 615658

**Tecnico superiore della  
produzione, trasformazione e  
valorizzazione della filiera Agri-  
food (comparto bevande)**

**Corso biennale  
equiparato ai corsi ITS  
(Istruzione Tecnica Superiore)**

**Il Diploma di Tecnico superiore  
permette l'accesso alla classe  
di concorso per l'insegnamento  
tecnico pratico**



altaformazione **professionale**



# Il corso

## La figura professionale

Il Tecnico superiore in agroalimentare è esperto nella gestione dei processi produttivi, trasformativi e di valorizzazione della filiera Agri-food. Nello specifico, è una figura specializzata nella produzione di bevande quali: distillati, sidro, birra e succhi di frutta, ma non solo. E' in grado di gestire l'intera filiera, dalla scelta delle materie prime, passando per la trasformazione fino alla promozione e valutazione dei prodotti ottenuti.



## Ambiti di intervento

Distillerie, birrifici e aziende produttrici di bevande, sia alcoliche che non, a conduzione artigianale o a carattere industriale.

Può anche intervenire come consulente in piccoli impianti ed essere promotore dei prodotti ottenuti.

## Obiettivi

Il corso mira allo sviluppo di conoscenze e competenze operative e di controllo negli ambiti della sicurezza alimentare all'interno delle filiere produttive che riguardano i principali prodotti bevibili escluso il comparto enologico, della progettazione alimentare, dell'organizzazione e gestione del processo produttivo, della gestione della qualità dei processi e dei prodotti, nonché della valorizzazione e commercializzazione.

## Attività

### Attività di gruppo:

lezioni frontali e partecipate, esercitazioni, visite a fiere e manifestazioni, uscite tecniche, partecipazione a convegni, testimonianze di esperti del settore.

### Praticantato:

Presso aziende del settore condotte a carattere industriale e/o artigianale.

Possibile un praticantato all'estero, sempre in aziende affini alle bevande.



## Unità formative

UF 1 CHIMICA DEGLI ALIMENTI

UF 2 MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

UF 3 TECNICHE DI DEGUSTAZIONE DELLE BEVANDE

UF 4 GESTIONE E QUALITA' DELLE ACQUE

UF 5 MACCHINE E IMPIANTI AD USO AGROALIMENTARE

UF 6 QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

UF 7 TECNICA DELLA DISTILLAZIONE

UF 8 TECNICA DELLE BIRRIFICAZIONE

UF 9 TECNICA DELLA PRODUZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA

UF 10 PRODOTTI INNOVATIVI SETTORE AGRIFOOD BEVANDE

UF 11 ASPETTI ECONOMICI DELLA PRODUZIONE

UF 12 TECNICHE DI GESTIONE AZIENDALE

UF 13 MARKETING DELLE BEVANDE

UF 14 COMUNICAZIONE

UF 15 NORMATIVE

UF 16 TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI

UF 17 INFORMATICA APPLICATA

UF 18 LINGUA INGLESE

UF 19 ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

UF 20 SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE

UF 21 PRATICANTATO