

Tecnico della prevenzione ambientale, sanitaria e alimentare

Tecnico superiore per sistemi qualità e prevenzione integrata ambiente-salute-alimenti, con approccio One Health e capacità ispettive, analitiche e digitali.

SEDE Taranto	DURATA 1.800 ore	LIVELLO EQF 5
------------------------	----------------------------	-------------------------

Area	Area tecnologica 3 - Chimica e Nuove Tecnologie della Vita
Ambito	Ambito 3.1 - Biotecnologie industriali e ambientali
Figura	3.1.2 Tecnico superiore per il sistema di qualità di prodotti e processi a base biotecnologica e chimico-industriali • EQF 5

ARCHITETTURA DEL PERCORSO

I ANNO 800 ore Teoria, laboratorio e pratica	II ANNO 1.000 ore Stage e project work
--	--

FABBISOGNO FORMATIVO E RAZIONALE TERRITORIALE

Il territorio tarantino combina attività industriali, portuali, sanitarie e agroalimentari che richiedono controlli integrati su ambiente, luoghi di lavoro e sicurezza alimentare. Il profilo è costruito per operare tra laboratorio e campo, applicando One Health, valutazione del rischio, sistemi HSE, metodi rapidi e strumenti digitali di ispezione e monitoraggio.

COMPETENZE PROFESSIONALI ATTESE

- Pianificare campionamenti, misure e controlli su aria, acqua, suolo, alimenti e ambienti di lavoro.
- Valutare esposizioni e rischi chimici, fisici e biologici con approccio One Health.
- Comunicare il rischio e collaborare con ASL, ARPA, imprese, laboratori ed enti di controllo.
- Applicare HACCP, food safety culture, ISO 22000/14001/45001 e procedure di audit e CAPA.
- Utilizzare metodi rapidi, biosensori, GIS, LIMS e dashboard per prevenzione e tracciabilità.

Piano di studi

Le ore indicate per ciascun modulo comprendono lezioni, esercitazioni, attività di laboratorio, simulazioni, casi aziendali, visite tecniche e project work.

UNITÀ FORMATIVE E MODULI	ORE
UF1 • POWER SKILLS	50
Identità professionale, etica e self-management (BE KIND - STAY CURIOUS - ABOUT ME)	15
Teamwork, comunicazione inclusiva e collaborazione interfunzionale (LOVES DIVERSITY & INCLUSION)	15
Problem solving, project management agile e decisioni data-driven (SOLVE PROBLEMS - THINK WITH YOUR MIND)	20
UF2 • DISCIPLINE SCIENTIFICHE	200
Chimica ambientale e tossicologia	35
Microbiologia, igiene, One Health ed epidemiologia	35
Scienze degli alimenti, contaminanti, allergeni e MTA	35
Igiene industriale e valutazione dell'esposizione	30
Statistica, campionamento e analisi del rischio	25
Inglese tecnico per prevenzione e audit	20
GIS, data management e informatica per la prevenzione	20
UF3 • PROCESSI AZIENDALI	200
Legislazione alimentare, HACCP, food safety culture e tracciabilità	40
Normativa ambiente-salute: emissioni, rifiuti, acque, REACH e CLP	35
Sistemi HSE e ISO 45001, 14001 e 22000	35
Ispezioni, audit, non conformità e CAPA	30
Comunicazione del rischio e gestione delle emergenze	20
Organizzazione dei processi, ESG e responsabilità d'impresa	20
Servizi innovativi di prevenzione, procurement e autoimprenditorialità	20
UF4 • TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA	350
Campionamento ambientale aria-acqua-suolo con sensori e IoT	60
Microbiologia alimentare e metodi rapidi PCR/biosensori	55
Analisi chimiche di alimenti e matrici ambientali	60
Igiene industriale: rumore, polveri, agenti chimici e biologici	50
Ispezione digitale, GIS, dashboard, tracciabilità e LIMS	40
Laboratorio di risk assessment: HACCP, HAZOP e bow-tie	40
Project work integrato One Health e piano di prevenzione	45
TOTALE UNITÀ FORMATIVE • I ANNO	800

II ANNO • 1.000 ORE

Stage e project work

Lo stage è individualizzato, formalizzato con progetto formativo e seguito da tutor aziendale e tutor della Fondazione. L'assegnazione considera competenze, mobilità, sicurezza, disponibilità delle strutture e coerenza con il profilo.

FASE	ARTICOLAZIONE OPERATIVA DELLO STAGE
1	Onboarding, sicurezza, qualità, procedure, strumenti e obiettivi professionali
2	Rotazione guidata in laboratorio, produzione, impianto o servizio tecnico
3	Attività professionali core con crescente autonomia sotto supervisione
4	Project work individuale su problema reale dell'organizzazione ospitante
5	Dossier tecnico, validazione risultati, presentazione e valutazione finale

TOTALE STAGE E PROJECT WORK • 1.000 ORE

AMBITI OPERATIVI DI STAGE

- Controlli ufficiali e autocontrollo nel settore alimentare e sanitario.
- Campionamento e monitoraggio ambientale e occupazionale.
- Audit HSE, sistemi di gestione, tracciabilità e gestione non conformità.
- Laboratori accreditati, metodi rapidi e analisi del rischio.

METODOLOGIE

Didattica attiva, problem based learning, lavori di gruppo, simulazioni, prove pratiche e portfolio digitale.

PROJECT WORK APPLICATIVI

1. Mappa One Health dei rischi ambiente-salute-alimenti in un'area urbana-industriale.
2. Protocollo di audit digitale per una filiera alimentare con dashboard di non conformità e CAPA.
3. Validazione prestazionale di smart sensor ambientali con confronto a metodi di riferimento.

VALUTAZIONE

Rubriche di competenza, prove tecnico-pratiche, brevi report, presentazioni, check di sicurezza e assessment interdisciplinari.