

- **Oggetto:** OPPORTUNITA': Corso alta formazione professionale AGRIFOOD
- **Data ricezione email:** 07/08/2024 14:48
- **Mittenti:** corsi post diploma - Gest. doc. - Email: corsipostdiploma@fmach.it
- **Indirizzi nel campo email 'A':**
- **Indirizzi nel campo email 'CC':**
- **Indirizzo nel campo 'Rispondi A':** corsi post diploma <corsipostdiploma@fmach.it>

## Allegati

File originale	Bacheca digitale?	Far firmare a	Firmato da	File firmato	File segnato
image	SI			NO	NO
image	SI			NO	NO
image	SI			NO	NO
image	SI			NO	NO
image	SI			NO	NO
image	SI			NO	NO
afp-san-michele-agrifod (3).pdf	SI			NO	NO

## Testo email



### Corso per tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera Agri food comparto bevande

Buongiorno,

sperando di fare cosa gradita siamo ad inviare la promozione del Corso per tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera Agri food comparto bevande, facente parte dell'offerta formativa post diploma dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

Il corso è in programma per **gennaio 2025**, e può essere di interesse per gli studenti che hanno terminato il loro percorso di studi.

La presente può essere inoltrata direttamente agli studenti, tramite i referenti dell'orientamento in uscita.

Contiene i recapiti del nostro dipartimento ed i link a sito e modulo di preiscrizione.

A disposizione per fornire informazioni integrative,  
Vi ringraziamo per la vostra preziosa collaborazione.



image

VISITA LA NOSTRA PAGINA!

**Corso di due anni incentrato sul mondo dell'agrifood con marcata declinazione sul settore bevandiero: produzione di birra, succhi di frutta, distillati, tè, bevande nervine (caffè e cioccolato), sidro, tisane, bevande energetiche ed altri prodotti innovativi.**

Il corso si compone di:

- lezioni frontali con esperti del settore;
- esercitazioni pratiche sulle lavorazioni affrontate nella teoria;
- attività laboratoriali e di analisi;
- uscite tecniche in aziende del settore (birrifici, distillerie, sidrerie, aziende che lavorano frutta, aziende innovative del settore,...);
- praticantato formativo professionalizzante in aziende convenzionate che permette una forte personalizzazione del percorso per il singolo corsista in base all'interesse specifico tra le filiere oggetto del corso ed alle esigenze personali.

Il corso permette di avere uno sbocco professionale in distillerie, birrifici e aziende produttrici di bevande, sia alcoliche che non, a conduzione artigianale o a carattere industriale



image

Il corso avrà inizio a gennaio 2025,

**Le preiscrizioni sono attive, compila il moodle per restare aggiornato sull'avvio del percorso!**

La preiscrizione non è vincolante.

Per ogni richiesta di informazioni contattaci scrivendo a:

[corsipostdiploma@fmach.it](mailto:corsipostdiploma@fmach.it)

o chiamando il 0461615658 o il 0461615783

**PREISCRIVITI ORA!**

# Didattica

Il piano di studi è composto da 20 Unità Formative:

- UF 1 CHIMICA DEGLI ALIMENTI
- UF 2 MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI
- UF 3 TECNICHE DI DEGUSTAZIONE DELLE BEVANDE
- UF 4 MACCHINE E IMPIANTI AD USO AGROALIMENTARE
- UF 5 QUALITÀ' DELLE MATERIE PRIME
- UF 6 TECNICA DELLA DISTILLAZIONE
- UF 7 TECNICA DELLA BIRRIFICAZIONE
- UF 8 TECNICA DELLA PRODUZIONE DEI SUCCHI DI FRUTTA
- UF 9 MARKETING DELLE BEVANDE
- UF 10 PRATICANTATO 1
- UF 11 BEVANDE NERVINE E PRODOTTI INNOVATIVI
- UF 12 TECNICHE DI GESTIONE AZIENDALE
- UF 13 COMUNICAZIONE
- UF 14 NORMATIVE E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI
- UF 15 LINGUA INGLESE
- UF 16 GESTIONE IMPRENDITORIALE
- UF 17 RICERCA E SVILUPPO
- UF 18 ABBINAMENTI GASTRONOMICI
- UF 19 PRATICANTATO 2



image



image



image

Quota di partecipazione

La quota di iscrizione annuale varia a seconda delle fasce Isee, come definite dall'Università degli Studi di Trento.

Dipartimento Istruzione Post Secondaria - CIF

Fondazione Edmund Mach - [www.fmach.it](http://www.fmach.it)

Via Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN) - Italy

T. +39 0461 615783