

## Tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera Agrifood comparto bevande



Una straordinaria  
opportunità per  
il tuo **futuro**.

### Figura professionale

Il Tecnico Superiore dell'agri-food si occupa della gestione dei processi produttivi, trasformativi e di valorizzazione della filiera agroalimentare. Promuove e gestisce la filiera dei processi trasformativi dei prodotti alimentari, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari. Gestisce i cicli di lavorazione e le procedure di controllo di impianti e sistemi tecnologici e analizza la domanda dei mercati proponendo soluzioni innovative per il marketing di prodotti. Gestisce le attività connesse alla promozione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti di filiera e del territorio.

### Soggetto attuatore e sede

**Fondazione Edmund Mach**

via E. Mach, 1 - 38098 San Michele all'Adige (TN)

**Sede del percorso:** via E. Mach, 1 - 38098  
San Michele all'Adige (TN)

### Opportunità lavorative

Lo sbocco professionale di questa figura è costituito da aziende di produzione, trasformazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari: stabilimenti industriali e artigianali di trasformazione, laboratori di analisi alimentari, agriturismi ed enti di valorizzazione del territorio. Può operare come imprenditore o inserirsi in aziende già operative come responsabile di parte o della completa filiera, come consulente esterno o direttore tecnico.



# Piano di studi

Il piano di studi è composto da 18 Unità Formative ed è articolato in:

## 1° anno

Chimica degli alimenti
Microbiologia degli alimenti
Tecniche di degustazione delle bevande
Macchine e impianti ad uso agroalimentare
Qualità delle materie prime
Tecnica della distillazione
Tecnica della birrificazione
Tecnica della produzione di succhi di frutta
Marketing delle bevande
Praticantato 1

## 2° anno

Bevande nervine e prodotti innovativi
Tecniche di gestione aziendale
Comunicazione
Normative e tracciabilità dei prodotti
Lingua Inglese
Aspetti economici e imprenditorialità
Ricerca e sviluppo
Abbinamenti gastronomici
Praticantato 2

## Docenza

I docenti sono professionisti dei diversi settori di riferimento: esperti di analisi di laboratorio della Fondazione E. Mach, esperti di marketing, di comunicazione, di produzione e trasformazione dei prodotti, docenti dell'Università degli Studi di Trento, imprenditori e responsabili delle diverse filiere agri-food.

## Aziende del praticantato

Nel praticantato sono coinvolte aziende di produzione e trasformazione agroalimentare, laboratori di ricerca e analisi qualitative e quantitative, uffici marketing e commercializzazione, agriturismi e realtà agrarie dotate di impianti trasformativi.

## Partnership

La partnership è costituita da aziende dei diversi settori agrifood, istituti di formazione, enti di ricerca, associazioni ed organizzazioni di categoria, enti di tutela dei marchi territoriali, laboratori di analisi, università e centri di agricoltura-alimenti-ambiente.

## Contatti

Fondazione Edmund Mach

Tel. 0461.615658  
romina.angeli@fmach.it  
[www.fmach.it](http://www.fmach.it)



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

TRENTINO

altaformazione  professionale  
Agrifood Bevande

[www.vivoscuola.it/afp](http://www.vivoscuola.it/afp)

**Tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera Agrifood - comparto bevande**

