FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

AVVISO PER L'ACQUISIZIONE DI DICHIARAZIONI DI DISPONIBILITÀ DA PARTE DI ESPERTI PER ATTIVITA' DI DOCENZA

Il presente avviso è finalizzato a raccogliere "dichiarazioni di disponibilità"; non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione a conferire incarichi ad uno dei candidati né alcun diritto da parte dei candidati nell'assegnazione di incarichi. Non è previsto un procedimento formalizzato di valutazione.

PREMESSA

1. La Fondazione ITS - Istituto Tecnico Superiore "Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" è stata costituita con atto notarile il 10 settembre 2010, ai sensi del DPCM del 25/01/2008. Si tratta di una fondazione di partecipazione di natura privata, riconosciuta dalla Prefettura di Bari ed iscritta al n. 65/P del registro delle Persone giuridiche.
2. La Fondazione ha sede legale a Locorotondo ma opera a livello regionale.
3. La Fondazione ha l'obiettivo di assicurare, con continuità, l'offerta di tecnici superiori a livello post–secondario in relazione a figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato in relazione all'ambito agroalimentare.
4. L'offerta formativa della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per il biennio 2018-2020 prevede i seguenti n. 5 **Corsi ITS**:
   - Tecnico Superiore per l'innovazione della blockchain nei sistemi di tracciabilità delle filiere agroalimentari, sede Locorotondo;
   - Tecnico Superiore e-commerce manager nel settore agroalimentare, sede Rutigliano;
   - Tecnico Superiore responsabile delle vendite e promozione dei prodotti enogastronomici del territorio, sede Barletta;
   - Tecnico Superiore in marketing digitale delle imprese agroalimentari, sede Ostuni;
   - Tecnico Superiore in agricoltura di precisione e gestione sostenibile delle filiere ortofrutticole 4.0, sede Cerignola.

INFORMAZIONI GENERALI SUI CORSI I

- Trattasi di Corsi di specializzazione tecnica a cui possono accedere soggetti in possesso di diploma di scuola media superiore, con conoscenze della lingua inglese e di informatica.
- Ciascuno dei predetti Corsi ITS ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore di cui n. 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ad attività di stage.
- *La didattica richiesta è di tipo laboratoriale finalizzata a far acquisire COMPETENZE spendibili nel mondo del lavoro.*
- Il Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal MIUR, previa verifica finale delle competenze acquisite, fa riferimento al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008.

CSQA

SCOPO DELL'AVVISO

Lo scopo del presente Avviso è quello di acquisire dichiarazioni di disponibilità per l'affidamento di incarico di docenza, per Unità Formative previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS biennio 2018-2020 di cui al dettaglio riportato nell'Allegato 1 al presente, a:

a) esperti del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza professionale post laurea almeno quinquennale oppure, in possesso di diploma di laurea ed esperienza professionale post laurea almeno di sette anni oppure, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ed esperienza professionale post-diploma almeno decennale;

b) professori della scuola media superiore, di ruolo da almeno 3 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;

c) professori e ricercatori universitari (confermati) con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

d) docenti dipendenti di Agenzie Formative in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento, minimo triennale, nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma (minimo in n. 3 corsi della durata cadauno minimo n. 30 ore)

L'esperienza professionale richiesta quale requisito minimo deve riferirsi all'argomento oggetto dell'Unità formativa per la quale ci si candida ed essere stata svolta negli ultimi dieci anni.

Si precisa che almeno il 50% della docenza sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale, come previsto dalla normativa. Altresì, per l'affidamento degli incarichi si terrà conto degli indicatori di realizzazione di cui all'Allegato A, punto 5, lett. b) del D.I. del 7/02/2013, dei criteri e modalità della loro applicazione riportati nell'allegato tecnico all'Accordo in CU del 17/12/2015.

In linea di principio, sarà data priorità al personale proveniente dalle imprese Soci Fondatori/Membri partecipanti della Fondazione o Partner del Corso.

La Fondazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento al candidato ulteriori informazioni ed effettuare colloqui.

Ai docenti individuati è fatto obbligo di partecipare (a titolo gratuito) alla **FORMAZIONE FORMATORI** programmata presso la sede della Fondazione il **26 ottobre 2018** a partire dalle ore 9:00, nonché ad eventuali riunioni di coordinamento.

Il 22 ottobre 2018 sarà pubblicato sul sito web della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it l'elenco dei candidati risultati idonei nonché il programma della giornata di Formazione Formatori. Coloro che hanno già frequentato la Formazione Formatori negli anni precedenti sono esonerati dalla presenza alla sessione relativa agli scopi della Fondazione ed alle specificità del canale formativo ITS.

Al momento della sottoscrizione dell'incarico i dipendenti di Enti Pubblici dovranno aver acquisito, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione da parte della loro Amministrazione di appartenenza, come da normativa vigente.

COMPENSO

Per l'attività didattica che include la preparazione del materiale didattico, docenza, predisposizione del test di valutazione per la verifica delle conoscenze e competenze acquisite con relativa griglia di correzione, correzione dei test e predisposizione di un test bis per eventuali recuperi) il compenso sarà determinato in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali n. 2 del 2009 e dal Vademecum del FSE PO 2014-2020. In particolare, relativamente al personale docente esterno il compenso corrisposto per la docenza sarà il seguente:

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"
S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel./ Fax 080 4312767 – Mobile 346/1816334

CSQA SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO

- € 70,00/ora, lordo omnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia A;
- € 50,00/ora, lordo omnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia B.

Il compenso è lordo omnicomprensivo (comprendente eventuale IVA, ritenuta fiscale e ritenute previdenziali a carico del prestatore, contributi INPS e INAIL sia a carico del prestatore che del datore, eventuale IRAP a carico del datore, ecc).

Il compenso verrà corrisposto dietro rilascio di regolare quietanza ovvero fattura nel rispetto della normativa fiscale vigente, al termine dello svolgimento dell'incarico, dopo la consegna di tutta la documentazione richiesta che sarà indicata nel contratto e comunque nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento da parte dell'Ente/Enti finanziatori. Non è previsto il rimborso di spese di viaggio eventualmente sostenute per il raggiungimento della sede del corso per prestazioni rese in esecuzione del mandato, salvo per esperti italiani provenienti da altre Regioni ai quali sarebbe riconosciuto anche rimborso per le spese di vitto ed alloggio.

PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA'

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, redatta su carta libera, in base allo schema di cui all'Allegato 2 corredata dei documenti previsti dallo stesso.

La dichiarazione di disponibilità **dovrà pervenire in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso del 26/09/18 - Disponibilità per docenza", al seguente indirizzo:

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA)

entro e non oltre le ore 18:00 del 16 ottobre 2018 (non farà fede la data di spedizione).

La dichiarazione di disponibilità potrà altresì essere inoltrata, entro il predetto termine, a mezzo pec (da proprio indirizzo pec) al seguente indirizzo: fonditsagroalimentare@legalmail.it, con oggetto "Avviso del 26/09/18 - Disponibilità per docenza". In tal caso, pena esclusione, la domanda completa di tutti gli allegati previsti dovrà essere inoltrata allegando N. 1 solo file in f.to pdf oppure n. 1 cartella zippata.

La Fondazione si riserva di richiedere la documentazione attestante quanto dichiarato nel Curriculum Vitae.

Non saranno prese in considerazione le domande:
- pervenute oltre la data di scadenza e con modalità diverse da quelle sopra previste;
- presentate da soggetti non in possesso dei requisiti richiesti;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato 2 e non sottoscritte;
- non corredate di tutti i documenti previsti nell'Allegato 2;
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 2.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:
Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari"
S.C. 138 C.da Marangi, 26 - 70010 Locorotondo (BA)
Tel/Fax 080/4312767 - Mobile 346/1816334 E-mail info@itsagroalimentarepuglia.it
www.itsagroalimentarepuglia.it

TRATTAMENTO DATI e TUTELA PRIVACY
I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Avviso verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.
Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia.

Il presente Avviso sarà pubblicato all'Albo e sul sito web istituzionale della Fondazione ITS www.itsagroalimentarepuglia.it.
Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Locorotondo, 26 settembre 2018

Il Presidente
Prof. Vito Nicola Savino

DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
S.C. 138 C.da Marangi n. 26
70010 Locorotondo (BA)

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____ Codice fiscale _____ residente a _____ Via _____ n° _____ CAP _____ Recapito telefonico fisso _____ Recapito telefonico mobile _____ indirizzo e-mail _____

in riferimento all'Avviso pubblicato il 26 settembre 2018

in qualità di (barrare **solo una** delle opzioni):

- ☐ **esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso di diploma di laurea magistrale** _____ ed esperienza professionale post laurea di n. ____ anni;
- ☐ **esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso di diploma di laurea** _____ ed esperienza professionale post laurea di n.___ anni;
- ☐ **esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) **in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore** _____ ed esperienza professionale post-diploma di n. ___ anni;
- ☐ **professore della scuola media superiore**, di ruolo da n. ___ anni, in possesso di diploma di laurea magistrale _____ ; titolare della disciplina _____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- ☐ **professore universitario confermato**; titolare dell'insegnamento _____ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- ☐ **ricercatore universitario confermato,** titolare dell'insegnamento _____ _____ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- ☐ **docente dipendente dell'Ente Formativo** _____ in possesso di diploma di laurea magistrale _____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito dei seguenti corsi professionalizzanti (indicare relativamente alla docenza in corsi almeno post diploma: argomento, Committente e durata):

_____

_____

DICHIARA

la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **Corso ITS biennio 2018-2020** (indicare max n. 2 Corsi):

ACRONIMO "_____" per le sotto elencate Unità formative (E' possibile indicare max n. 2 Unità Formative)

1) _____

2) _____

ACRONIMO "_____" per le sotto elencate Unità formative (E' possibile indicare max n. 2 Unità Formative)

1) _____

2) _____

A tal fine dichiara di:

- essere cittadino/a _____
- non avere riportato condanne penali
- non avere procedimenti penali pendenti
- non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa
- essere dipendente di un Ente Pubblico ☐ SI ☐ NO
- possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- impegnarsi a presentare, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione, rilasciata dall'Amministrazione di appartenenza (**per i dipendenti pubblici**); frequentare le ore programmate per la formazione-formatori nonché a partecipare a riunioni di coordinamento, a titolo gratuito; consegnare materiale didattico da distribuire agli allievi autorizzando la Fondazione alla sua pubblicazione sul sito web ufficiale della Fondazione e/o altra piattaforma/sito indicato dalla Regione Puglia e/o dal MIUR

Allega alla presente domanda:

- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato, in cui sono dichiarati i titoli e dettagliate le esperienze formative e di lavoro (ad es. durata di ciascuna delle esperienze; numero e dettaglio della tipologia di aziende/Enti presso i quali o per i quali si è svolta l'attività);
- Sintesi del Curriculum Vitae redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità firmato;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale;
- Programma per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida specificando modalità didattiche, predisposto utilizzando il format fornito, allegato all'Avviso (all.to 4);
- informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Luogo e data _____

FIRMA

_____

Dichiaro altresì di aver letto e sottoscritto l'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, allegata al presente documento e di accettarla in tutti i suoi punti.

Luogo e data _____

FIRMA

_____

SINTESI DEL CURRICULUM VITAE

COGNOME _____ **NOME** _____

DATA DI NASCITA _____ **LUOGO DI NASCITA** _____

CODICE FISCALE _____

E-MAIL _____

TITOLO DI STUDIO _____

OCCUPAZIONE

- ☐ Consulente esterno
- ☐ Dirigente aziendale
- ☐ Dirigente pubblica amministrazione
- ☐ Dirigente scolastico
- ☐ Docente
- ☐ Impiegato aziendale
- ☐ Impiegato pubblica amministrazione
- ☐ Tecnico aziendale
- ☐ Altro (specificare) _____

N. ANNI DI ESPERIENZA _____

PROVENIENZA

- ☐ Impresa
- ☐ Università
- ☐ Ente di ricerca
- ☐ Scuola
- ☐ Agenzia formativa
- ☐ Altro

ORGANIZZAZIONE DI APPARTENENZA _____

RUOLO RICOPERTO _____

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE IN UN'ALTRA REGIONE ☐ **SI** ☐ **NO**

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE ALL'ESTERO ☐ **SI** ☐ **NO**

ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA (indicare gli insegnamenti relativi all'argomento oggetto dell'Unità Formativa per la quale ci si candida):

1. Anno _____ - Modulo/Unità formativa "_____" della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato "_____", livello

Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____realizzato dall'Ente/Università _____;

2. Anno _____ - Modulo/Unità formativa "_____" della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato "_____", livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____realizzato dall'Ente/Università _____;
3. Anno _____ - Modulo/Unità formativa "_____" della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato "_____", livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____realizzato dall'Ente/Università _____;

..... ripetere per ciascuna delle docenze riportate nel CV

Dichiaro ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000, sotto la propria responsabilità che le informazioni sopra riportate sono esatte e veritiere.

Luogo e Data _____

Firma _____

Corso ITS VIII Ciclo "Tecnico superiore ……."
(Acronimo: ……..)

Unità Formativa: …… (Tot. Ore ……)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE: …… – email: ……

Obiettivi Formativi in termini di conoscenze e competenze

Proposta Programma – articolazione didattica

Argomenti	ORE	Tipologia attività (teoria, pratica, laboratorio)		
		Teoria	Pratica	Laboratorio

Materiale didattico

_____

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento

_____

Luogo e data _____

Il Candidato Docente

_____

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

INFORMATIVA RESA AI SENSI DEGLI ART. 13-14 DEL GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679

Secondo la normativa indicata, il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 13 del GDPR 2016/679, pertanto, Le forniamo le informazioni che seguono.

Finalità del trattamento

I dati personali (nome, cognome, estremi documento di riconoscimento e codice fiscale e copia degli stessi, titoli di studio, esperienze formative e di lavoro, recapito telefono, indirizzo e-mail, codice IBAN, etc.), verranno gestiti per l'esclusiva finalità di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento dell'attività. In particolare, per le seguenti finalità:

- adempimento delle formalità necessarie per formalizzare la preiscrizione o iscrizione ad un Corso ITS o altro Corso realizzato da questa Fondazione;
- ai fini della pubblicizzazione della ns. offerta formativa;
- adempiere ad esigenze preliminari alla stipula di contratti, convenzioni e/o progetti formativi;
- per l'emissione di eventuali reversali di incasso e/o mandati di pagamento;
- relativamente ad obblighi contrattuali, realizzare le attività connesse e strumentali all'esecuzione del rapporto contrattuale stesso e ad altri obblighi contrattuali, di statuto o di normative generali previste nell'ambito dell'esecuzione dei servizi erogati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia;
- analisi ed elaborazioni statistiche.

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività e preclude alla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia di assolvere gli adempimenti contrattuali.

Modalità di trattamento

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

Nel caso in cui il soggetto che conferisce i dati abbia un'età inferiore ai 16 anni, tale trattamento è lecito soltanto se e nella misura in cui, tale consenso è prestato o autorizzato dal titolare della responsabilità genitoriale per il quale sono acquisiti i dati identificativi e copia dei documenti di riconoscimento.

Comunicazione e diffusione

I dati personali potranno essere comunicati a soggetti esterni, nazionali o europei, il cui intervento nel trattamento sia necessario in base ai servizi richiesti o in base ad obblighi di carattere contrattuale, fiscale o normativo. I dati personali potranno inoltre essere elaborati da dipendenti o collaboratori della nostra organizzazione incaricati di affiancare le nostre attività, nonché da compagnie di assicurazione, istituto di credito che gestisce il servizio cassa, società che gestiscono il ns. sito web, fornitori esterni, MIUR, Regione Puglia ed eventuali altri finanziatori nonché ad altri al fine di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento della nostra attività. Altresì, inseriti nella piattaforma ITS gestita da INDIRE e nel software utilizzato per la certificazione delle spese alla Regione Puglia.

Tutti i nostri dipendenti e collaboratori sottoscrivono un impegno alla riservatezza e alla deontologia. La Fondazione ITS Agroalimentare Puglia impone ai Terzi propri fornitori e ai Responsabili del trattamento il rispetto di misure di sicurezza eguali a quelle adottate nei confronti dell'Interessato restringendo il perimetro di azione del Responsabile ai trattamenti connessi alla prestazione richiesta. I dati personali dell'Interessato sono conservati in archivi cartacei, informatici e telematici.

I dati personali non saranno oggetto di diffusione, né saranno trasmessi a terzi per scopi pubblicitari o di marketing senza l'esplicito consenso dell'interessato. Non saranno utilizzati processi decisionali automatizzati per i dati personali

Durata del trattamento

I dati personali vengono conservati per il periodo necessario all'espletamento delle attività e comunque non superiore ai 10 anni, salvo diversi obblighi di legge.

I Vostri Diritti

Lei potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica, la cancellazione o integrazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento per motivi legittimi;
- alla portabilità dei dati;
- di revocare il consenso, ove previsto: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca;
- di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

L'esercizio dei premessi diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare all'indirizzo privacy@itsagroalimentarepuglia.it oppure tramite lettera raccomandata a/r all'indirizzo "Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA).

Titolare del trattamento

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, con sede legale alla SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA) CF/P.IVA 07105100726

Informativa per la tutela della privacy

IL SOTTOSCRITTO (Cognome e Nome in stampatello) _____ DICHIARA DI AVER LETTO L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY ED ACCONSENTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI. (OBBLIGATORIO)

Data _____ Firma leggibile _____

COMUNICAZIONE DEI DATI PERSONALI PER FINALITÀ INFORMATIVE/ PROMOZIONALI

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/ seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per la diffusione della cultura tecnico scientifica, per la rilevazione dei fabbisogni formativi e di innovazione tecnologica

□ Acconsento □ NON Acconsento

Data _____ Firma leggibile _____

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/ seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati da Soci e/o di Enti/Aziende con cui la Fondazione ha formali rapporti di collaborazione

□ Acconsento □ NON Acconsento

Data _____ Firma leggibile _____

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

INFO SPECIFICHE RELATIVE A CIASCUNO DEI CORSI ITS
biennio 2018-2020

Corso ITS "TECNICO SUPERIORE PER L'INNOVAZIONE DELLA BLOCKCHAIN NEI SISTEMI DI TRACCIABILITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI" - Acronimo "TRA.FIL.A"

Sede: Locorotondo

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche competenze nello sviluppo e applicazioni di tecnologie Blockchain - DLT (Distributed Ledgers Technologies) legate al paradigma dell'Industria 4.0, per la tracciabilità dei prodotti nelle diverse filiere agro-alimentari, quali quella viti-vinicola, olivicola - olearia, dell'ortofrutta e zootecnica. Il percorso mira a formare Esperti capaci di sostenere la trasformazione digitale dell'industria agroalimentare con particolare riferimento all'adozione di innovative soluzioni tecnologiche per la tracciabilità, per migliorare il controllo di prodotto e di processo delle varie filiere, nonché la loro valorizzazione sui mercati nazionali ed internazionali.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per le Innovazioni della Blockchain nei sistemi di tracciabilità delle filiere agroalimentari potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione, di trasformazione, di confezionamento e di commercializzazione delle diverse filiere agroalimentari e presso società di sviluppo software, nonché attività di consulenza in proprio o presso società specializzate sui temi della tracciabilità e trasformazione digitale.

ELENCO UNITA' FORMATIVE

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio	NOTE
Orientamento e Bilancio delle Competenze	**25**	CONOSCENZE: I punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse e gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi COMPETENZE: Elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo; Saper lavorare in gruppo; Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività	10,0	15,0	0,0	/
Comunicazione Interpersonale efficace	**25**	CONOSCENZE: Concetti di base per migliorare e per rendere efficaci la propria comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali; Concetti di base per migliorare e per rendere efficaci lo stile negoziale COMPETENZE: Capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi; Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking	12,0	13,0	0,0	/
Imprenditività	**25**	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie.	13,0	12,0	5,0	/
Inglese	**50**	CONOSCENZE: Miglioramento delle competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato COMPETENZE: Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre; Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti,	25,0	25,0	0,0	Previsto conseguimento Certificazione IELTS

		logistica, ecc.); Scrivere fax, memo ed e-mail; Parlare al telefono con un operatore estero; Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro); Riportare un discorso; Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri; Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica				
Impresa 4.0	**25**	CONOSCENZE: I paradigmi dei processi di digitalizzazione; I principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile COMPETENZE: Acquisire dimestichezza con le tecnologie abilitanti di industria 4.0	13,0	7,0	5,0	/
Sicurezza alimentare - Le Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici	**25**	CONOSCENZE: La normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare; Gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07 COMPETENZE: Saper individuare nei processi produttivi i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP); Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari	15,0	10,0	0,0	Previsto Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
Sicurezza alimentare - Tracciabilità, Etichettatura, allergeni	**25**	CONOSCENZE: Le norme e gli obblighi di legge in materia di etichettatura; Gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni); Gli obblighi di legge in materia di tracciabilità COMPETENZE: Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare	15,0	10,0	0,0	/
Certificazioni di Qualità - Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari	**25**	CONOSCENZE: La normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento; Le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP,	15,0	10,0	0,0	/

		IGP; STG; Gli adempimenti richiesti da una certificazione a D.O; I prodotti regionali a denominazione di origine COMPETENZE: Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O; Saper descrivere un prodotto a Denominazione di Origine				
Certificazioni di Qualità - Le Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto	**25**	CONOSCENZE: Le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali COMPETENZE: Saper individuare le certificazioni da utilizzare come strumento di promozione per i beni enogastronomici; Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione; Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori	15,0	10,0	0,0	/
Organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari	**25**	CONOSCENZE: Le forme giuridiche delle organizzazioni e imprese; Le forme di integrazione e cooperazione di una filiera COMPETENZE: Saper analizzare e sviluppare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare; Saper analizzare le scelte di configurazione della supply chain; Saper comprendere la gestione integrata dei flussi della supply chain; Saper interpretare un bilancio e conto economico aziendale; Saper sviluppare e analizzare un diagramma di flusso	15,0	10,0	0,0	/
La filiera Vitivinicola	**25**	CONOSCENZE: Le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio COMPETENZE: Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale; Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore

		vinificazione delle produzioni regionali; Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio				
La filiera Olivicola-olearia	**25**	CONOSCENZE: Le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio COMPETENZE: Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale; Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali; Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	**25**	CONOSCENZE: Le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio COMPETENZE: Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione cerealicoli e di leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale; Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta dei prodotti da forno delle produzioni regionali; Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera dei prodotti caseari	**25**	CONOSCENZE: Le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio COMPETENZE: Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale;	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore

		Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali; Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio				
La filiera ortofrutticola	**25**	CONOSCENZE: Le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole internazionali, nazionali e del territorio COMPETENZE: Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale; Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortofrutta e derivati presenti nelle produzioni regionali; Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortofrutta e derivati del territorio	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera dei prodotti ittici	**25**	CONOSCENZE: Le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio COMPETENZE: Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale; Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali; Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera dei prodotti carnei	**25**	CONOSCENZE: Le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio COMPETENZE: Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale; Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi	10,0	10,0	5,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore

		zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali; Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio				
Inglese Tecnico	**40**	CONOSCENZE: Lessico specifico; Vocabolario variegato per comprendere ed esprimersi nel settore agroalimentare nell'ambito della tracciabilità COMPETENZE: Saper comprendere la terminologia tecnica in lingua inglese del lessico delle filiere e dei sistemi di tracciabilità in forma scritta e saperla;utilizzare i termini correttamente.	20,0	20,0	0,0	/
Introduzione alla programmazione e Data Management	**40**	CONOSCENZE: Tecniche e modelli di strutturazione e analisi dei dati; Linguaggi di programmazione COMPETENZE: Saper modellare e strutturare i dati in un business process	20,0	10,0	10,0	/
Sicurezza Applicativa	**50**	CONOSCENZE: Concetti di base relativi alla sicurezza delle applicazioni web; Principali errori nella progettazione e sviluppo di applicazioni web; Approccio security-by-design e security-by-default; Disegno e sviluppo di applicazioni web sicure COMPETENZE: Saper verificare operativamente problemi di sicurezza di applicazioni web e modalità di soluzione	25,0	12,0	13,0	/
Elementi di Crittografia	**25**	CONOSCENZE: Elementi di base e obiettivi della crittografia; Tipologie di crittografia; Principali evoluzioni storiche e principio di Kerckhoffs ; I sistemi crittografici standard a chiave simmetrica e pubblica; Meccanismi di generazione e distribuzione delle chiavi e introduzione all'algoritmo Diffie–Hellman; Meccanismi di	15,0	5,0	5,0	/

		hashing e sistemi standard di hashing ; La firma digitale e sistemi standard di firma digitale (RSA, DSA, ECDSA); Saper utilizzare le strutture dati rilevanti per la sicurezza del blockchain (Hash Tree, Merkle Tree); COMPETENZE: Saper effettuare operazioni di hashing, cifratura, firma digitale utilizzando servizi disponibili su Internet				
Introduzione alla blockchain	**50**	CONOSCENZE: Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcoin Elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA) Tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned Principali piattaforme DLT: Bitcoin, Ethereum, Hyperledger Competenze: Saper installare programmi per l'accesso a una piattaforma DLT, creazione identificativo utente, transazioni di prova	25,0	17,0	8,0	/
Inglese Tecnico	**40**	CONOSCENZE: Business English COMPETENZE: Saper utilizzare correttamente in forma orale e scritta la terminologia tecnica in lingua inglese	18,0	22,0	0,0	/
Blockchain e gestione della privacy	**25**	CONOSCENZE: Richiami sulla regolamentazione della privacy; I diritti della persona previsiti dalla regolamentazione sulla privacy; Le problematiche della privacy nei sistemi Machine-to-Machine e il futuro regolamento EU ePrivacy; Principi guida privacy-by-design e privacy-by-default COMPETENZE: Saper identificare i dati personali acquisiti in un processo di tracciabilità e disanima della loro gestione alla luce della regolamentazione sulla privacy	17,0	8,0	0,0	Prevista visita in impresa informatica
Piattaforme Blockchain: Ethereum	**50**	CONOSCENZE: La piattaforma Ethereum, Ethereum token e lo standard ERC20	30,0	0,0	20,0	/

		L'utilizzo di Ethereum come piattaforma per applicazioni distribuite I meccanismi di consenso in Ethereum (PoW, PoS) Linguaggio Solidity e sulla programmazione in Ethereum COMPETENZE: Saper effettuare le seguenti operazioni: generazione identificativo utente, monitoraggio transazioni su Ethereum, creazioni di transazioni, sviluppo di semplici programmi in Solidity				
Piattaforme Blockchain: Hyperledger	**50**	CONOSCENZE: Architettura della piattaforma Hyperledger, i framework e tool; I principali framework: Hyperledger Fabric, Hyperledger Sawtooth; I principali tool: esplorazione dei dati su DLT (Hyperledger Explorer), interoperabilità tra DLT (Hyperledger Quilt), soluzioni Hyperledger as-a-Service (Hyperledger Cello); Lo sviluppo di soluzioni su Hyperledger e sul tool Hyperledger Composer; La struttura di soluzioni con Hyperledger Composer, linguaggi di programmazione supportati, Hyperledger Composer Modeling Language; Introduzione a JavaScript COMPETENZE: Saper installare framework e Composer; Saper sviluppare una semplice applicazione	30,0	0,0	20,0	/
Smart contract	**50**	CONOSCENZE: Le applicazioni su DLT (Dapp); Lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity; Le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum; La programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer; Le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger; La sicurezza delle applicazioni DLT COMPETENZE: Saper sviluppare smart contract dimostrativi	30,0	0,0	20,0	/

User engagement e Digital experience	**50**	CONOSCENZE: Fidelizzazazione delll'utente; User engagement; Tecnologie di riferimento per la realizzazione di Interfacce Utente e servizi "attrattivi": smart phone, interfacce grafiche, Realtà Aumentata, applicazioni vocali; Linee guida per applicazioni su Android (Google Design for Android Guidelines); Linee guida per applicazioni AR Android (Google Augmented Reality Design Guidelines) COMPETENZE: Saper sviluppare semplici app Android	30,0	0,0	20,0	/
Digital Marketing 2.0	**25**	CONOSCENZE: Principali strumenti e soluzioni di digital marketing per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari COMPETENZE: Saper impostare una strategia di marketing con riferimento ai canali digitali; Saper riconoscere le dinamiche del marketing virale; Saper gestire promozione on line e affiliazioni; Saper pianificare e gestire una campagna sui principali social network	0,0	0,0	25,0	/
Export management	**40**	CONOSCENZE: Le principali forme di sostegno all'export previste dalle norme regionali e nazionali; I maggiori enti operanti nel settore: ITA-ICE, SACE, SIMEST, loro schema di funzionamento ed opportunità per le imprese; I prodotti finanziari ed assicurativi per l'internazionalizzazione delle PMI. COMPETENZE: Saper attivare gli strumenti agevolativi a sostegno dell'export che meglio si attagliano alle esigenze aziendali; Saper verificare l'esigenza dell'impresa, individuare lo strumento più idoneo e predisporre quanto necessario per la sua attivazione	0,0	0,0	40,0	/

Business Model	**25**	CONOSCENZE: tecniche di sviluppo di un Business Model COMPETENZE: Saper progettare e valutare un modello di business; Saper implementare una strategia di innovazione del modello di business; Saper sviluppare un Business Model secondo le componenti del Canvas	0,0	0,0	25,0	/

Corso ITS "TECNICO SUPERIORE IN AGRICOLTURA DI PRECISIONE E GESTIONE SOSTENIBILE DELLE FILIERE ORTOFRUTTICOLE 4.0 – "Acronimo " AGRI.4.IOT"

Sede: CERIGNOLA

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori per l'Agricoltura di Precisione e Gestione Sostenibile delle Filiere Ortofrutticole. La necessità di ottimizzare le risorse impiegabili in agricoltura impone l'utilizzo di nuove metodologie che impiegano strumentazioni digitali, sensori, strumenti per l'acquisizione e l'analisi di immagine, macchine automatizzate per gestire l'introduzione mirata di fattori della produzione e migliorare così la sostenibilità delle colture.

Il percorso mira a formare Esperti capaci di sostenere la trasformazione digitale dell'industria agroalimentare, con l'ausilio anche delle nuove tecnologie proprie di Impresa 4.0 e con riferimento ad esempio a sistemi a guida autonoma, sistemi automatici la gestione di analisi in campo, il prelievo di campioni, la raccolta dei dati in campo, l'utilizzo di macchine a dosaggio variabile. Per poter operare in questo contesto, saranno fornite all'allievo conoscenze di base sui fattori della produzione, sui processi di automazione, integrazione dati e modelli numerici, sulla sensoristica e sulla gestione dei dati e sull'infrastruttura Internet of Things.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per l'Agricoltura di Precisione e Gestione Sostenibile delle Filiere Ortofrutticole 4.0, potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione delle filiere ortofrutticole, aziende impegnate nello sviluppo di tecnologie a supporto dell'agricoltura, nonché attività di consulenza in proprio o presso società specializzate sui temi dell'integrazione ed automazione delle filiere agroalimentari.

ELENCO UNITA' FORMATIVE

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio	NOTE
Orientamento e Bilancio delle Competenze	**25**	Individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse e gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Saper lavorare in gruppo Essere capace di massimizzare l'uso della	10,0	15,0	0,0	/

		propria creatività;				
Comunicazione Interpersonale efficace	**25**	Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci la propria comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali; Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficace lo stile negoziale; capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi Conoscere ed atturare le regole del Public Speaking	12,0	13,0	0,0	/
Imprenditività	**25**	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie.	13,0	12,0	5,0	/
Inglese	**50**	Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre. Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.). Scrivere fax, memo ed e-mail. Parlare al telefono con un operatore estero. Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro) . Riportare un discorso. Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri. Miglioramento delle competenze linguistiche di lettura, acolto e parlato Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica	25,0	25,0	0,0	Previsto conseguimento Certificazione IELTS
Impresa 4.0	**25**	Conoscere i paradigmi dei processi di	12,5	12,5	0,0	/

		digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile; Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0				
Sicurezza alimentare - Le Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici	**25**	Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare Saper indivividuare nei processi produttivi i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP) Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07 Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari	15,0	10,0		Previsto Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
Sicurezza alimentare - Tracciabilità, Etichettatura, allergeni	**25**	Conoscere le nome e gli obblighi di legge in materia di etichettatura Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere gli obblighi di legge in materia di tracciabilità	17,5	7,5		/
Certificazioni di Qualità - Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari	**25**	Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento Conoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP;	17,5	7,5		/

		STG Conoscere gli adempimenti richiesti da una certificazione a D.O Conoscere i prodotti regionali a denominazione di origine Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O Saper descrivere un prodotto a Denominazione di Origine				
Certificazioni di Qualità - Le Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto	**25**	Conoscere le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali Saper individuare le certificazioni da utilizzare come strumento di promozione per i beni enogastronomici Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori di prodotti enogastronomici	17,5	7,5		/
Organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari	**25**	Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese Saper riconoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera Saper interpretare un bilancio e conto economico aziendale	17,5	7,5		/
La filiera Vitivinicola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle	10,0		15,0	Prevista visita

		filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio				didattica per n. 5 ore
La filiera Olivicola-olearia	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio	10,0		15,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione cerealicoli e di leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta dei prodotti da forno delle	10,0		15,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore

		produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio				
La filiera Frutticola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutta e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutta e derivati del territorio	10,0		15,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera orticola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortaggi e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortaggi e derivati del territorio	10,0		15,0	Prevista visita didattica per n. 5 ore
Inglese Tecnico	**50**	Conoscenze: Glossario relativo alle filiere	25,0	25,0	0,0	/

		di interesse Capacità: comunicare con proprietà di linguaggio anche in contesti aziendali; lettura e comprensione di testi specifici				-
Agrometeorologia e modellistica	**25**	Conoscenze: Conoscere i principi di base dell'agrometeorologia Capacità/abilità Utilizzare la banche dati per la gestione dei dati agrometeorologici	12,5	12,5	0,0	/
Geostatistica e modelli previsionali	**25**	Conoscenze: Conoscere i principi di base della geostatistica Conoscere i principi di base di funzionamento dei modelli previsionali matematici e meccanicistici Acquisire il linguaggio tecnico Conoscere software per l'analisi geostatistica Conoscere i software per la gestione dei modelli previsionali Capacità/abilità Utilizzare i software per le rilevazioni geostatistiche Saper scegliere fra i diversi modelli previsionali in ragione delle situazioni di contesto Gestire i dati	12,5	12,5	0,0	/
Elementi di agronomia	**25**	Conoscenze: Conoscere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno agrario e della loro interazione con le piante coltivate e le basi delle tecniche di gestione del suolo	15,0	10,0	0,0	/

		Conoscere i principi alla base dello studio delle colture agrarie della loro sostenibilità (rotazioni, avvicendamenti, cicli colturali, fenologia, fisiologia vegetale, periodo critico delle colture, obiettivi produttivi, ecc.) Capacità/abilità Saper classificare i terreni agrari e definirne il comportamento in relazione alle colture agrarie. Saper definire la vocazionalità di un ambiente pedoclimatico in riferimento ad uno specifico coltura agraria e ad un suo sistema di coltivazione.				
Gestione sostenibile delle infestanti delle colture orto-frutticole	**25**	Conoscenze: Conoscere le basi delle tecniche di gestione del suolo Conoscere i principi alla base dello studio delle colture agrarie della loro sostenibilità (rotazioni, avvicendamenti, cicli colturali, fenologia, fisiologia vegetale, periodo critico delle colture, obiettivi produttivi, ecc.) Capacità/abilità Saper definire la vocazionalità di un ambiente pedoclimatico in riferimento ad uno specifico coltura agraria e ad un suo sistema di coltivazione.	15,0	10,0	0,0	/
Laboratiorio per le applicazioni dell'ICT alla gestione dell'irrigazione e della fertilizzazione	**25**	Conoscenze: Conoscere le basi dell'ecologia e della tecnica irrigua Capacità/abilità Saper individuare i punti critici del sistema colturale e della tecnica colturale adottata,	0,0	0,0	25,0	/

		per una specifica coltura agraria in un determinato ambiente pedoclimatico, sui quali occorrerebbe intervenire con innovazioni tecnologiche o, in generale, con tecnologie per l'ottimizzazione al fine di incrementare la sostenibilità economica, sociale ed ambientale della coltura				
Laboratorio per le applicazioni dell'ICT alla gestione sostenibile delle infestanti delle colture orto-frutticole	**25**	Conoscenze: Conoscere le diverse tecniche agronomiche adottabili in relazione al terreno, alla tipologia di agroecosistema di contesto e all'andamento climatico Conoscere l'influenza che le tecniche agronomiche unitamente alle condizioni ambientali esercitano sulla risposta produttiva delle specie di interesse agrario Capacità/abilità Saper individuare i punti critici del sistema colturale e della tecnica colturale adottata, per una specifica coltura agraria in un determinato ambiente pedoclimatico, sui quali occorrerebbe intervenire con innovazioni tecnologiche o, in generale, con tecnologie per l'ottimizzazione al fine di incrementare la sostenibilità economica, sociale ed ambientale della coltura	0,0	0,0	25,0	/
Elementi di biologia dei principali patogeni delle colture orto-frutticole, epidemiologia delle malattie ed elementi di biologia dei principali antagonisti microbici	**25**	Conoscenze: Conoscere la biologia dei principali patogeni responsabili di malattie sulle principali colture orto-frutticole dell'area funzionali all'applicazione dell'ITC;Conoscere i principi della epidemiologia delle malattie Conoscere la biologia dei principali antagonisti	15,0	0,0	10,0	/

		microbici; Conoscere i principi della protezione integrata; Conoscere il linguaggio tecnico; Capacità/abilità Saper individuare i principali parametri biologici necessari ai patogeni per lo sviluppo di malattie al fine di individuare le più appropriate tecnologie di rilevazione; Essere capace di utilizzare il linguaggio tecnico di riferimento sia in forma scritta che orale				
Laboratorio per le applicazioni dell'ICT alla gestione della protezione integrata delle malattie	**25**	Conoscenze: i principi della protezione integrata; le tecnologie ITC applicabili alla gestione dei patogeni; i principi della protezione integrata; il linguaggio tecnico Capacità/abilità Saper individuare e applicare le tecnologie ITC più idonee al contesto di riferimento per la gestione dei patogeni; Essere capace di leggere e interpretare il linguaggio tecnico inerente la gestione dei patogeni anche in lingua inglese; Essere capace di utilizzare il linguaggio tecnico di riferimento sia in forma scritta che orale leggere; Essere capace di interfacciarsi con la figura di riferimento (agronomo) per la trasmissione dell'informazione generata dalle tecnologie ITC	0,0	0,0	25,0	/
Elementi di bio-etologia dei principali fitofagi delle colture orto-frutticole ed epidemiologia	**25**	Conoscenze: Conoscere la bio-etologia dei principali fitofagi responsabili di malattie sulle principali colture orto-frutticole dell'area	15,0	0,0	10,0	/

		funzionali all'applicazione dell'ITC Conoscere i principi della protezione integrata Conoscere il linguaggio tecnico Capacità/abilità Saper individuare i punti critici del sistema colturale e della tecnica colturale adottata, per una specifica coltura agraria in un determinato ambiente pedoclimatico, sui quali occorrerebbe intervenire con innovazioni tecnologiche o, in generale, con tecnologie per l'ottimizzazione al fine di incrementare la sostenibilità economica, sociale ed ambientale della coltura				
Laboratorio per le applicazioni dell'ICT alla gestione della protezione integrata dai fitofagi	**25**	Conoscenze: Conoscere le Tecnologie ITC applicabili alla gestione dei fitofagi Conoscere i principi della protezione integrata Conoscere il linguaggio tecnico Capacità/abilità Saper individuare e applicare le tecnologie ITC più idonee al contesto di riferimento per la gestione dei fitofagi Essere capace di leggere e interpretare il linguaggio tecnico inerente la protezione integrata anche in lingua inglese Saper utilizzare il linguaggio tecnico inerente la protezione integrata, anche in lingua inglese. Essere capace di interfacciarsi con la figura di riferimento (agronomo) per la trasmissione dell'informazione generata dalle tecnologie ITC	0,00	0,00	25,00	/

ELEMENTI DI CARTOGRAFIA E GEOTEMATICA	**25**	Capacità/abilità Utilizzare le tecniche di rilevazione del territorio e degli indicatori da monitorare Utilizzare sistemi di data repository web Conoscenze Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Conoscere i principali elementi di cartografia e geo-tematica	5,00	10,00	10,00	/
MAPPATURA SERVIZI ECO-SISTEMICI	**25**	Capacità/abilità Collaborare alla mappatura dei servizi eco-sistemici Utilizzare sistemi di data repository web Conoscenze Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Conoscere software per la rilevazione dei dati	5,00	10,00	10,00	/
SISTEMI GIS	**25**	Capacità/abilità: Utilizzare le tecniche di modellazione dei dati territoriali vettoriali, software per la rilevazione dei dati, sistemi di data repository web Conoscenze: struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali; le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna); le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare; gli elementi di cartografia e geo-tematica; i sistemi GIS; software per la rilevazione dei dati	5,00	10,00	10,00	/
Sensori prossimi e remoti	**25**	Capacità/abilità	12,50	7,50	5,00	/

		Saper monitorare parametri e rese produttive Conoscenze Conoscere i parametri più importanti da monitorare Conoscere le differenze tra tipologie di sensori Conoscere i principali sensori per il monitoraggio nell'agricoltura				
Architettura IoT	**25**	Capacità/abilità: Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE; sistemi e programmi di IoT protoyping Conoscenze: Cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE; l'architettura IoT e i modelli di deloyment; protocolli e reti IoT	12,50	7,50	5,00	/
Big data e analytics	**25**	Capacità/abilità Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data; Saper modellare, classificare e analizzare dati Conoscenze Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data	12,50	7,50	5,00	/
Cyber security	**25**	Capacità/abilità Saper modellare e implementare i Key Risk Indicators (KRI) Saper gestire le identità e gli accessi ai servizi in rete Conoscenze Conoscere le nozioni e le applicazioni della cyber security e del security	12,50	7,50	5,00	/

		management				
Introduzione ai DSS	**25**	Capacità/abilità: Utilizzare le tecniche di rilevazione del territorio e degli indicatori da monitorare; Utilizzare software per la rilevazione dei dati; Utilizzare sistemi di data repository web; Collaborare alla mappatura dei servizi eco-sistemici; Utilizzare software DSS; Conoscenze: Conoscere struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali; Conoscere le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna); Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare; Conoscere Elementi di cartografia e geo-tematica, sistemi GIS; Conoscere software per la rilevazione dei dati; Conoscere l'utilizzo dei software DSS	5,00	7,50	12,50	/
DSS per l'orticoltura	**25**	Capacità/abilità Utilizzare software DSS per le specificità dell'orticoltura Conoscenze Conoscere l'utilizzo dei software DSS Conoscere le specificità dei parametri necessari per l'orticoltura	5,00	7,50	12,50	/
DSS per la frutticoltura	**25**	Conoscenze: i principi di base della geostatistica; i principi di base di funzionamento dei modelli previsionali matematici e meccanicistici; acquisire il linguaggio tecnico; software per l'analisi geostatistica;	5,00	7,50	12,50	/

		i software per la gestione dei modelli previsionali Capacità/abilità Utilizzare i software per le rilevazioni geostatistiche; Saper scegliere fra i diversi modelli previsionali in ragione delle situazioni di contesto; Gestire i dati				
Sistemi a pilotaggio remoto	**30**	Capacità/abilità Saper gestire e monitorare un Sistema Aereomobile a Pilotaggio Remoto (SAPR) Conoscenze Conoscere la normativa e le peculiarità dei Sistemi Aeromobili a Pilotaggio Remoto (SAPR)	6,00	9,00	15,00	abilitazione all'utilizzo dei droni SAPR
Macchine di precisione	**25**	Capacità/ abilità Saper definire la strategia di utilizzo delle macchine operatrici impiegate in azienda in funzione delle informazioni disponibili (mappe, DSS, sensori fissi di monitoraggio aziendale, big data, ecc.). Saper definire, sulla base di elementi di scelta economico-operativa, quali componenti di precisione implementare sul trattore e sulle macchine operatrici anche in funzione del rapporto con la macchina operatrice Conoscenze: Conoscere caratteristiche tecniche di funzionamento, modalità d'impiego e i risultati da attendersi delle macchine motrici e operatrici agricole di precisione disponibili sul mercato, con particolare riferimento alle realtà produttive locali. Approfondita conoscenza delle macchine	12,50	0,00	12,50	Prevista visita didattica per n. 5 ore

		operatrici a rateo variabile in termini di capacità di lavoro e di sistemi di automazione della guida e del controllo dei loro organi lavoranti.				

Corso ITS VIII ciclo "TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO" Acronimo "VAL.EN.TE"
Sede: Barletta

FINALITÀ DEL CORSO
Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella promo-commercializzazione dei Beni Enogastronomici del territorio regionale, in un'ottica di Food Identity, rilevanza Paesaggistica, Naturale e Storica.
I Tecnici formati saranno in grado di elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi per la valorizzazione delle eccellenze territoriali, in risposta ai nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità.
Particolare attenzione inoltre sarà riservata agli aspetti inerenti la valorizzazione dei sottoprodotti derivanti dal sistema agroalimentare in un'ottica di economia circolare e sostenibilità delle produzioni agricole anche in virtù delle proprietà salutistiche presenti.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI
Il Tecnico Superiore responsabile alle vendite e promozione dei prodotti enogastronomici del territorio potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di Aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, il Tecnico potrà esercitare la propria professione in Enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese di servizi turistici nonché agenzie di comunicazione e marketing.

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio	NOTE (riportare visite/attestati
Orientamento e Bilancio delle Competenze	**25**	Individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse e gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Saper lavorare in gruppo Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività;	**10**	**15**	**0**	

Comunicazione Interpersonale efficace	**25**	Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci la propria comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali; Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci stile negoziale; capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking	**12.5**	**12.5**	**0**	
Imprenditività	**25**	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie.	**7.5**	**17.5**	**0**	
Inglese (IELTS)	**50**	Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre. Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.). Scrivere fax, memo ed e-mail. Parlare al telefono con un operatore estero. Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro) . Riportare un discorso. Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri. Miglioramento delle competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica	**35**	**15**	**0**	Certificazione IELTS
Impresa 4.0	**25**	Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile; Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0	**17.5**	**7.5**	**0**	

Sicurezza alimentare: Le Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici	**25**	Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare Saper individuare nei processi produttrici e i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP) Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07 Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari	**17.5**	**7.5**	**0**	Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
Sicurezza alimentare: Tracciabilità, Etichettatura, allergeni,	**25**	Conoscere le nome che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità	**17.5**	**7.5**	**0**	
Certificazioni di Qualità : Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari	**25**	Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento Conoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP; STG Conoscere gli adempimenti richiesti da una certificazione a D.O Conoscere i prodotti regionali a denominazione di origine Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O Saper descrivere un prodotto a Denominazione di Origine	**12.5**	**7.5**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5

Certificazioni di Qualità : Le Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto	**25**	Conoscere le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali Saper individuare le certificazioni da utilizzare come strumento di promozione per i beni enogastronomici Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori di prodotti enogastronomici	**12.5**	**7.5**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	**25**	Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese Saper riconoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera Saper interpretare un bilancio e conto economico aziendale	**17.5**	**7.5**	**0**	
Principi di economia	**40**	Saper interpretare i mercati partendo dalle leggi di domanda e offerta Riconoscere gli effetti delle attività promozionali su produzione e vendite Saper prevedere gli effetti della qualità, della brand reputation e della comunicazione sulla domanda Saper interpretare gli andamenti, i trend e le stagionalità"	**28**	**12**	**0**	
La filiera Vitivinicola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio	**12.5**	**7.5**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5

La filiera Olivicola-olearia	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio	**12.5**	**7.5**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5
La filiera dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	**40**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione cerealicoli e di leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta dei prodotti da forno delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio	**20**	**12**	**8**	Prevista Visita didattica Ore 8
La filiera dei prodotti lattiero caseari	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio	**12.5**	**7.5**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5

La filiera ortofrutticola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortofrutta e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortofrutta e derivati del territorio	**12.5**	**7.5**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5
La filiera dei prodotti ittici	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio	**12.5**	**7.5**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5
La filiera dei prodotti carnei	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio.	**12.5**	**7.5**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5

Inglese Tecnico	**50**	Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia. Comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio vocabolario personale ampio e articolato. Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici. Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti. Produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse	**35**	**15**	**0**	
Comunicazione di prodotto e storytelling	**30**	Saper elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza. Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento degli obiettivi secondo tempi e budget prefissati. Saper modulare il proprio linguaggio/messaggio in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso speciale (buyer, tour operator, istituzioni,imprenditori). Maturare una visione interdisciplinare di tutti gli strumenti di comunicazione che si possono attivare per promuovere i prodotti e le conoscenze delle tipicità, sviluppando, tra l'altro, capacità di analisi e capacità di realizzazione di piani di marketing di prodotto.	**21**	**9**	**0**	
Elementi di storia, geografia e antropologia del	**30**	Conoscere la geografia della Puglia. Saper discutere generalmente della storia della Puglia. Saper individuare i caratteri distintivi nel territorio	**21**	**9**	**0**	

territorio		riguardante l'evoluzione antropologica				
Business plan e creazione di impresa	**45**	Saper riconoscere le forme di imprese e le modalità di gestione delle stesse. Saper individuare documenti di gestione finanziaria di un'impresa. Saper presentare un'idea imprenditoriale, nelle sue linee generali, valutando la possibile fattibilità. Saper individuare i finanziamenti per l'auto imprenditorialità . Saper individuare la scelta della misura più idonea per finanziamento di progetti. Saper riconoscere le forme e opportunità di aggregazione e Individuazione e scelta della misura più idonea. Saper redigere un business plan	**22.5**	**22.5**	**0**	
Marketing strategico e agroalimentare	**60**	Comprendere le possibilità di marketing relazionale,esperienziale ed emozionale. Saper comunicare l'impresa e valorizzare il brand Il marketing applicato al settore agroalimentare Come effettuare la segmentazione della domanda Adottare strumenti di comunicazione integrata. Applicare leve di marketing relative ai new media digitali Realizzare strategie di marketing per la promozione del prodotto e dell'immagine del territorio Elaborare un piano di marketing in funzione delle politiche economiche adottate per la governance del settore Maturare conoscenze sulle prospettive ed opportunità nell'enogastronomia e nelle produzioni tipiche	**42**	**18**	**0**	

Marketing territoriale	**25**	Individuare e comunicare valori e caratteristiche del territorio. Attrarre risorse adeguate e fare sistema tra gli "attori" deputati allo sviluppo del territorio. Elaborare e gestire progetti di sviluppo turistico locale. Promuovere l'immagine e le attività turistiche di forte appeal legate a bene materiali ed immateriali. Pianificare azioni di promo-commercializzazione del territorio. Utilizzare metodologie di marketing. Pianificare e gestire prodotti turistici. Pianificare e gestire prodotti turistici. Utilizzare gli strumenti del marketing per valorizzare prodotti/servizi/culturali. Effettuare analisi di benchmarking su strategie commerciali e marketing . Definire caratteristiche di prodotti/servizi da immettere sul mercato. Coordinare l'attività delle agenzie di comunicazione per la realizzazione dei materiali promozionali	**17.5**	**7.5**	**0**	
Marketing digitale ed e-commerce	**30**	Promo-commercializzare attraverso l'E-commerce. Utilizzare strategie di marketing e contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di prodotto. Capacità di progettazione e di pianificazione strategica. Capacità di "vendere" il prodotto territorio all'esterno. Analizzare sistemi tradizionale ed innovativi sulle vendite dei prodotti enogastronomici. Comprendere gli obiettivi di marketing di un'impresa. Analisi dati di mercato. Studiare i report di Analytics. Occuparsi del controllo di gestione. Elaborare strategie per l'acquisizione del traffico. Sviluppare capacità nella preparazione di Marketing Plan strutturati. Monitorare il customer service. Supervisionare le strategie di marketing per migliorare la user experience. Incrementare i contatti attraverso la creazione di annunci sponsorizzati . Favorisce la brand awareness attraverso la creazione di banner .	**21**	**9**	**0**	Certificazione Google AdWords Certificazione Google Analytics

		Favorisce la brand awareness attraverso la creazione di banner . Organizzare e gestire assistenza post-vendita. Saper monitorare la soddisfazione dei clienti.				
Fiere ed eventi	**50**	Saper gestire la comunicazione aziendale attraverso l'organizzazione di eventi e le partecipazioni fieristiche.	**20**	**15**	**15**	n° 15 Visite a fiere di settore
Marketing esperienziale e social innovation	**25**	Saper individuare le leve del marketing esperienziale; Conoscere i principi di social innovation e le tecniche più affermate per lo sviluppo delle relazioni e delle reti funzionali alla promozione territoriale	**17.5**	**7.5**	**0**	
Casi studio di marketing agroalimentare e storie di successo	**25**	Saper interpretare i meccanismi che hanno portato al successo dei casi studio individuati Saper fare tesoro delle esperienze apprese per estendere le best-practice ad altri casi Saper prevedere gli effetti della gestione intelligente delle best practice	**17.5**	**7.5**	**0**	
Ricerche di mercato e analisi dati di vendita	**25**	Saper interpretare i mercati partendo da dati ufficiali Riconoscere gli effetti delle attività promozionali sulle vendite Saper interpretare gli andamenti, i trend e le stagionalità Saper approfondire le preferenze dei consumatori tramite indagini ad hoc Saper analizzare i dati usando le statistiche di base tramite excel	**17.5**	**7.5**	**0**	

Corso ITS "TECNICO SUPERIORE PER IL MARKETING DIGITALE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI - Acronimo "M.I.Di.A."

Sede: Ostuni

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze delle peculiarità delle produzioni agroalimentari del territorio e competenze per implementare strategie di web marketing.
L'esperto sarà in grado di sviluppare "contenuti" per il digital storytelling dei prodotti agroalimentari, ottimizzando l'indicizzazione sui motori di ricerca e realizzando piani di social media marketing.
Inoltre, attuerà azioni di analisi e controllo investimenti/benefici in considerazione delle specifiche tecniche delle piattaforme informative (sito Web, webApp, social network, blog) e dei target di destinazione. Altresì, monitorerà i risultati della sua attività attraverso gli strumenti di misurazione e reportistica.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di Aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, l'Esperto potrà operare la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese nonché agenzie di comunicazione e marketing. Può essere free-lance o parte di una organizzazione, pubblica o privata.

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio	NOTE (riportare viste/attestati
Orientamento e Bilancio delle Competenze	**25**	Individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse e gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Saper lavorare in gruppo Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività;	**17**	**8**	**0**	

Comunicazione Interpersonale efficace	**25**	Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci la propria comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali; Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci stile negoziale; capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking	**17**	**8**	**0**	
Imprenditività	**25**	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie.	**17**	**8**	**0**	
Inglese (IELTS)	**50**	Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre. Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.). Scrivere fax, memo ed e-mail. Parlare al telefono con un operatore estero. Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro) . Riportare un discorso. Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri. Miglioramento delle competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica	**35**	**15**	**0**	Certificazione IELTS
Impresa 4.0	**25**	Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile; Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0	**17**	**8**	**0**	
Sicurezza alimentare - Le Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici e tracciabilità, etichettatura e allergeni	**25**	Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare Saper individuare nei processi produttrici e i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP) Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07 Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari Conoscere le nome che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare	**17**	**8**	**0**	Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07

		Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità				
Denominazioni di tutela e Certificazioni di Qualità	**25**	Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento Conoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP; STG Conoscere gli adempimenti richiesti da una certificazione a D.O Conoscere i prodotti regionali a denominazione di origine Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O Saper descrivere un prodotto a Denominazione di Origine Conoscere le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali Saper individuare le certificazioni da utilizzare come strumento di promozione per i beni enogastronomici Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori di prodotti enogastronomici	**17**	**8**	**0**	
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	**25**	Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese Saper riconoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera Saper interpretare un bilancio e conto economico aziendale	**17**	**8**	**0**	
La filiera Vitivinicola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio	**12**	**8**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5

La filiera Olivicola-olearia	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio	**12**	**8**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5
La filiera delle produzioni zootecniche	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali.	**12**	**8**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5
La Filiera ortofrutticola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortofrutta e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortofrutta e derivati del territorio	**12**	**8**	**5**	Prevista Visita didattica Ore 5

Sistema impresa, ambiente competitivo e Gestione strategica e operativa	**40**	Acquisire le caratteristiche basilari del sistema impresa, le modalità di crescita, gli obiettivi Saper descrivere il modello dell'ambiente competitivo attraverso l'analisi delle forze di Porter Conoscere i tratti distintivi dell'impresa familiare e il coinvolgimento di manager esterni Conoscere il concetto di "sostenibilità" applicato all'impresa Lo stakeholders' engagement: modalità operative di coinvolgimento degli stakeholders Acquisire le conoscenze base per l'elaborazione della strategia d'impresa, il concetto di vantaggio competitivo, le strategie competitive, le strategie di collaborazione Saper conoscere e applicare il business model, la proposta di valore, i fattori critici, la proposta di profittabilità Definire le strategie di crescita (integrazione verticale, diversificazione, internazionalizzazione) Conoscere il significato e i contenuti della pianificazione strategica Definire la gestione delle operations (configurazione, pianificazione, operations improvement, operations nei servizi) La logistica Analisi di casi di studio	**20**	**20**	**0**	
Ruolo, funzioni e fasi del marketing	**25**	Acquisire le conoscenze base del concetto di marketing, concetto di orientamento al mercato, l'impatto della globalizzazione Saper effettuare l'analisi dei bisogni del cliente, analizzare il comportamento d'acquisto del consumatore al fine del raggiungimento della customer satisfaction Conoscere il sistema informativo di marketing	**14**	**11**	**0**	
Implementazione del marketing strategico e del marketing operativo	**25**	Saper effettuare un'analisi di segmentazione del mercato di riferimento; Valutare il livello di attrattività di ogni segmento misurando la competitività dell'impresa; Sapere applicare una strategia di posizionamento; Conoscere l'analisi del portafoglio prodotti per implementare una strategia di marketing; Creare strategie di sviluppo per innovarsi e diversificare.	**10**	**10**	**5**	

Principi di Comunicazione di Impresa	**40**	Saper gestire la comunicazione nelle diverse fasi: Analisi, Pianificazione, Attuazione e Controllo; Saper redigere un piano di comunicazione integrata (on line e off-line); Saper definire gli obiettivi di comunicazione; Saper individuare i target di comunicazione; Saper impostare un crono programma di comunicazione; Saper impostare un budget di comunicazione; Saper impostare correttamente una strategia di comunicazione aziendale; Saper analizzare i risultati della comunicazione;	**20**	**20**	**0**	
Facebook	**50**	Gestire in autonomia tutte le funzionalità del social network; Comprendere tutte le dinamiche attinenti la realizzazione e gestione di una fanpage di un'impresa agroalimentare (informazioni da inserire, composizione dei post, sondaggi, offerte, prodotti, servizi, ecc.); Comprendere i formati immagini e video della piattaforma; Ideare un piano editoriale adatto alla piattaforma che aiuti l'azienda agroalimentare a raggiungere le brand awareness e brand reputation desiderate; Gestire in modo coerente con gli obiettivi dell'azienda i contenuti da pubblicare sulle pagine Facebook (Content Management) ponendo attenzione alla comunicazione dei prodotti agroalimentari; Realizzare campagne di advertising tramite FacebookAds a seconda dei diversi obiettivi (copertura, interazione, visualizzazione dei video, ecc.); Saper eseguire analisi mirate all'individuazione dei target di riferimento; Analizzare le metriche fondamentali (ROI, CTR, CPC, copertura, costi, ecc.) Creare e gestire una community Facebook (Community Management); Gestire abilmente il social customer care; Realizzare ChatBot per le comunicazioni al cliente attraverso la piattaforma Facebook Messenger.	**10**	**30**	**10**	

Instagram	**25**	Gestire in autonomia tutte le funzionalità del social network; Comprendere tutte le dinamiche attinenti la realizzazione e gestione di un profilo Instagram; Comprendere i formati immagini e video della piattaforma; Ideare un piano editoriale adatto alla piattaforma che aiuti l'azienda a raggiungere le brand awareness e brand reputation desiderate; Gestire in modo coerente con gli obiettivi dell'azienda agroalimentare i contenuti da pubblicare sul profilo Instagram; Realizzare campagne di advertising tramite Instagram for Business; Saper eseguire analisi mirate all'individuazione dei target di riferimento; Analizzare le metriche fondamentali.	**5**	**15**	**5**	
Youtube e Linkedin	**40**	Gestire in autonomia tutte le funzionalità della piattaforma YouTube; Comprendere tutte le dinamiche attinenti la realizzazione e gestione di un canale YouTube; Comprendere i formati video della piattaforma e saper realizzare sottotitoli e contenuti dinamici; Gestire in modo coerente con gli obiettivi dell'azienda agroalimentare i contenuti da pubblicare sul canale YouTube; Realizzare campagne di advertising tramite YouTube Advertising e AdWords per video; Saper eseguire analisi mirate all'individuazione dei target di riferimento; Analizzare le metriche fondamentali; Saper ideare azioni di Lead Generation tramite YouTube. Gestire in autonomia tutte le funzionalità della piattaforma LinkedIn; Comprendere tutte le dinamiche attinenti la realizzazione e gestione di un profilo aziendale LinkedIn; Gestire in modo coerente con gli obiettivi dell'azienda i contenuti da pubblicare sul profilo LinkedIn; Realizzare campagne di advertising tramite LinkedIn ADS; Saper eseguire analisi mirate all'individuazione dei target di riferimento; Analizzare le metriche fondamentali.	**8**	**24**	**8**	

Content Management dell'agroalimentare	**40**	Gestire in autonomia una piattaforma di CMS (Content Management System); Ideare un piano editoriale di articoli che aiuti l'azienda agroalimentare a raggiungere le brand awareness e brand reputation desiderate; Gestire in modo coerente con gli obiettivi dell'azienda i contenuti da pubblicare sul CMS, ponendo attenzione alle tematiche attinenti prodotti, qualità e processi;	**8**	**24**	**8**	
Inglese tecnico agroalimentare	**50**	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'agroalimentare Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di agroalimentare Saper interagire in conversazioni orali e comunicazioni scritte relative ad argomenti agroalimentari Saper produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti	**35**	**15**	**0**	
Storytelling dell'impresa agroalimentare	**40**	Conoscere le strategie, i problemi e le soluzioni per una efficace governance dei progetti di narrazione dell'impresa agroalimentare; Analizzare strumenti e metodi capaci di generare narrability e reputation organizzativa; Apprendere metodologie per definire il miglior racconto commerciale da proporre sul miglior canale.	**8**	**24**	**8**	
Foto e Video	**40**	Conoscere le tecniche per realizzare foto e video che risultino accattivanti per l'utente sui diversi canali divulgativi; Saper utilizzare tutti gli strumenti per catturare immagini; Saper utilizzare i software necessari all'image e video editing.	**8**	**24**	**8**	

Copywriting	**50**	Saper profilare l'utente di riferimento e i suoi bisogni; Saper utilizzare le giuste tecniche di scrittura persuasiva (online ed offline), a seconda dell'obiettivo aziendale e dei bisogni dell'utente di riferimento, per comunicare al meglio l'impresa ed il prodotto agroalimentare; Essere in grado di attrarre l'attenzione dell'utente di riferimento attraverso titoli ed incipit accattivanti; Saper utilizzare i "booster" (ovvero le parole che aumentano il risultato) per invitare all'azione l'utente; Comprendere i meccanismi della riprova sociale.	**10**	**30**	**10**	
Web marketing - SEO e SEA	**50**	Conoscere approfonditamente le logiche e gli algoritmi alla base dei principali motori di ricerca; Saper analizzare le Keywords online, attraverso tools specifici, in funzione dei prodotti, dei servizi e degli obiettivi aziendali; Saper applicare agevolmente tutte le logiche del Search Engine Optimization (SEO) ai contenuti aziendali online; Realizzare campagne di Search Engine Advertising (SEA) tramite Google AdWords, analizzando nel dettaglio il rapporto costi-benefici in funzione degli obiettivi aziendali; Saper analizzare le principali metriche derivanti dall'applicazione delle metodologie SEO e SEA (tramite Google Analytics).	**10**	**30**	**10**	Certificazione Google AdWords Certificazione Google Analytics
CRM - Online e Offline	**50**	Conoscere tutte le dinamiche legate al CustomerRelationship Management (offline e online); Saper individuare, a seconda delle esigenze dell'azienda agroalimentare, i campi caratterizzanti i clienti all'interno del CRM; Saper effettuare analisi mirate sui clienti presenti all'interno del CRM secondo logiche di profilazione, prodotto e vendita, individuando i Key Performance Indicator (KPI) più adeguati utilizzando anche l'applicativo Excel.	**10**	**30**	**10**	
CRM - Lead Generation	**50**	Realizzare campagne di Lead generation attraverso le piattaforme Social e CMS per attrarre i clienti verso i servizi e prodotti dell'azienda agroalimentare; Ideare contenuti per l'impresa agroalimentare atti ad attrarre nuovi lead (online e offline);	**10**	**30**	**10**	

		Saper realizzare Landing Page informative e di vendita a seconda degli obiettivi aziendali;				
CRM - Funnel Marketing	**50**	Comprendere e progettare ogni stadio del funnel per il cliente di un'impresa agroalimentare; Gestire i clienti presenti all'interno del CRM secondo logiche di targettizzazione in base ai diversi comportamenti; Effettuare reportistiche dettagliate; Saper mettere in atto logiche di Lead Nurturing in funzione dei bisogni del cliente; Conoscere e progettare la scala del valore aziendale per un'impresa agroalimentare; Applicare le logiche del direct marketing online; Ideare campagne di funnel marketing complementari alle strategie aziendali; Automatizzare la comunicazione con il cliente in funzione dei suoi diversi comportamenti; Attuare azioni mirate di post-selling tramite il CRM.	**10**	**30**	**10**	

Corso ITS "TECNICO SUPERIORE E-COMMERCE MANAGER NEL SETTORE AGROALIMENTARE - Acronimo "EFood"

Sede: Rutigliano

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nell'ideazione, nella promozione e nella gestione del commercio elettronico delle produzioni delle filiere agroalimentari.
Gli esperti formati saranno in grado, sulla base delle peculiarità dei prodotti agroalimentari, di individuare la soluzione di e-commerce più idonea alla promozione e vendita del prodotto.
Il Tecnico Superiore dovrà essere in grado, sulla base degli obiettivi aziendali, di analizzare le richieste di mercato e le disponibilità di prodotti, di lanciare nuove soluzioni e servizi sul mercato on-line monitorando tutte le fasi del processo di vendita e di gestione dei rapporti con i consumatori. Inoltre, dovrà essere in grado di scegliere e utilizzare la piattaforma e-commerce più idonea e tutti gli strumenti digitali più efficaci per la gestione delle vendite on-line (social media, blog, ecc..)..

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore E-Commerce Manager potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente all'interno di imprese agroalimentari, Enti territoriali, consorzi di tutela, organizzazioni di produzione, trasformazione e distribuzione, reti di imprese, fondazioni nonché agenzie di e-commerce. Inoltre potrà avviare attività imprenditoriale o libero professionale.
Inoltre, in specifici ambiti, il Tecnico Superiore potrà ricoprire ruoli di responsabilità grazie alle attestazioni supplementari che potranno essere acquisiti nell'ambito del Corso.

UNITÀ FORMATIVA	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA	Teoria	Pratica	Laboratorio	Note (riportare visite/Attestati)
Orientamento e bilancio delle competenze	**25**	Individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse e gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi; Elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo; Saper lavorare in gruppo; Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività.	**10,0**	**15,0**	**0,0**	

Comunicazione interpersonale efficace	**25**	Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci la propria comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali; Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci stile negoziale; capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi; Conoscere ed attuare le regole del public speaking.	**15,0**	**10,0**	**0,0**	
Imprenditività	**25**	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie.	**12,5**	**7,5**	**5,0**	
Inglese (IELTS)	**50**	Conoscenza dell'inglese in contesti business. Presentazione orale o in un testo scritto di se stessi, dell'azienda e dei prodotti/servizi che offre. Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.). Parlare al telefono con un operatore estero. Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro). Riportare un discorso. Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri. Miglioramento delle competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato. Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica.	**25,0**	**25,0**	**0,0**	Previsto conseguimento della Certificazione IELTS
Impresa 4.0	**25**	Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile; Acquisire dimestichezza con le tecnologie abilitanti dell'industria 4.0	**13,0**	**7,0**	**5,0**	
Sicurezza alimentare - Le norme cogenti in materia di sicurezza alimentare	**25**	Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare Saper individuare nei processi produttivi i punti critici di controllo igienico sanitari (HACCP) Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07 Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari	**15,0**	**10,0**	**0,0**	Previsto conseguimento dell'Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07

Sicurezza alimentare - Tracciabilità, etichettatura e presentazione dei prodotti agro alimentari	**25**	Conoscere le norme che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura Saper utilizzare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità Conoscere gli obblighi in materia di pubblicità e presentazione dei prodotti	**15,0**	**10,0**	**0,0**	
Certificazioni di qualità - Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari	**25**	Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento Conoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP; STG Conoscere gli adempimenti richiesti da una certificazione a D.O Conoscere i prodotti regionali a denominazione di origine Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O Saper descrivere un prodotto a Denominazione di Origine	**15,0**	**10,0**	**0,0**	
Certificazioni di qualità - Le certificazioni volontarie di sistema e di prodotto	**25**	Conoscere le principali certificazioni di sistema e di prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari Saper individuare le certificazioni da utilizzare come strumento di promozione per i beni enogastronomici Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori di prodotti enogastronomici	**15,0**	**10,0**	**0,0**	
Organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari	**25**	Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese Saper riconoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera Saper interpretare un bilancio e conto economico aziendale	**15,0**	**10,0**	**0,0**	
La filiera vitivinicola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio Saper interpretare il mercato e individuare la soluzione e-commerce ottimale	**10,0**	**10,0**	**5,0**	Prevista visita didattica per n. 5 ore

La filiera olivicola-olearia	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaio-tecnici delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio Saper interpretare il mercato e individuare la soluzione e-commerce ottimale	**10,0**	**10,0**	**5,0**	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione cerealicoli e di leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta dei prodotti da forno delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio	**10,0**	**10,0**	**5,0**	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera dei prodotti caseari	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di latte e derivati del territorio	**10,0**	**10,0**	**5,0**	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera ortofrutticola	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortofrutta e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortofrutta e derivati del territorio	**10,0**	**10,0**	**5,0**	Prevista visita didattica per n. 5 ore

La filiera dei prodotti ittici	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio	**10,0**	**10,0**	**5,0**	Prevista visita didattica per n. 5 ore
La filiera dei prodotti carnei	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio	**10,0**	**10,0**	**5,0**	Prevista visita didattica per n. 5 ore
Gestione ordini, stoccaggio e gestione del magazzino	**25**	Saper individuare gli strumenti ottimali per la ricezione di un ordine, e per la tenuta del magazzino Saper gestire i pagamenti on-line	**15,0**	**10,0**	**0,0**	
Rapporto con i fornitori, trasporto e consegna	**25**	Conoscere le tecniche di qualifica dei fornitori Saper gestire i rapporti con i fornitori Saper individuare i migliori vettori per il trasporto dei prodotti da commercializzare Saper individuare la migliore tipologia di packaging idonea alla commercializzazione del prodotti	**15,0**	**10,0**	**0,0**	
Normativa	**25**	Conoscere ed applicare le norme fiscali in materia e-commerce Conoscere ed applicare la normativa sulla vendita online di prodotti dell'agroalimentare Saper utilizzare le Policy di pagamento Conoscere gli strumenti finanziari per la promozione dell'e-commerce	**15,0**	**10,0**	**0,0**	

Conoscenza dei linguaggi di programmazione	**25**	Conoscenza dei meta linguaggi HTML, CSS Conoscenza dei linguaggi di programmazione Conoscenza del linguaggio Sql e Software di Dabase	**10,0**	**10,0**	**5,0**	
Configurazione tecnica portale e-commerce & sistemi di pagamento	**40**	Scelta della piattaforma per la costruzione del sito e-commerce (Magento, Prestashop, WoCommerce) Scelta tecnica del gateway di pagamento PayPal, Carte di Credito, Pos Virtuali, Bonifico Bancario, Pagamento alla Consegna Netcomm Forum (Confronto/formazione con i maggiori player del mercato e-commerce)	**15,0**	**10,0**	**15,0**	
User Experience	**25**	Saper categorizzare i prodotti nell'e-commerce per facilitare la scelta da parte dell'utente finale Saper progettare layout web fuibili su diversi dispositivi Saper progettare una scheda prodotto efficace Conoscere i principi di usabilità e accessibilità dei siti e-commerce	**10,0**	**10,0**	**5,0**	
Seo Technical	**40**	Saper ottimizzare e indicizzare il sito e-commerce sui motori di ricerca Conoscenza degli strumenti per la tracciabilità degli utenti Conoscenza di Google Search Consolle	**10,0**	**30,0**	**0,0**	
Seo keyword	**50**	Saper individuare le parole chiave migliori per facilitare la ricerca dell'e-commerce	**15,0**	**35,0**	**0,0**	
Marketing Digitale	**50**	Definire una strategia di marketing digitale che possa tradurre gli obiettivi di vendita in azioni concrete per il settore agroalimentare (Marketing Mix) Conoscere i principali bisogni del consumatore online di prodotti agroalimentari Definire la catena del valore per il consumatore (bisogni espliciti ed impliciti) Interpretare gli elementi del prodotto agroalimentare da valorizzare nella comunicazione digitale Imparare a riconoscere i principali canali pubblicitari e di promozione online ed offline Costruire politiche di prezzo sul prodotto (scontistica, couponistica e promozione)	**20,0**	**30,0**	**0,0**	

Customer Care	**40**	Gestire nel modo ottimale la clientela online al fine di potenziare le vendite dell'e-commerce agroalimentare Comprendere le differenze tra gestione della clientela in ambiente online ed in ambiente fisico Costruire una pagina FAQ ordinata in base alle principali richieste del consumatore Costruire una POLICY di VENDITA per il settore agroalimentare Saper gestire contenuti e tono di voce nelle conversazioni online Saper implementare i principali strumenti di assistenza online: Chat Box, FAQ, Modulo Contatti, Condizioni Vendita, Privacy, Newsletter, Chat Messanger.	**10,0**	**30,0**	**0,0**	
Gestione Carrello	**25**	Aumentare il valore medio dello scontrino online Saper riconoscere ed elaborare gli elementi più importanti per le schede di vendita online (prezzo, download tecnici, garanzie accessorie, foto, modalità di pagamento) Saper distinguere le principali tecniche di vendita online tra temporalità delle offerte, ansia da prestazione, scarsità degli ordini. Saper attuare strategie per aumentare gli acquisti della clientela Saper aumentare la fedeltà e la fidelizzazione del cliente Saper aumentare il ritorno all'acquisto del cliente	**10,0**	**15,0**	**0,0**	
Integrazioni Market Place	**25**	Acquisire competenze tecniche specifiche sull'utilizzo dei principali marketplace esistenti Capacità di attuare una strategia di vendita integrata tra canale e-commerce e marketplace Conoscere i più importanti marketplace esistenti sul mercato (Amazon, E-Bay) Analizzare i marketplace (verticali) in ambito agroalimentare Saper implementare i marketplace nella strategia di e-commerce complessiva Creare un account business sul marketplace Costruire offerte specifiche per i marketplace Gestire le vendite	**5,0**	**20,0**	**0,0**	

Content Marketing	**25**	Saper costruire una strategia di Content Marketing orientata alla vendita del prodotto agroalimentare Distinguere i principali strumenti di Content Marketing per il proprio e-commerce (Blog, Newsletter, DEM, Sito Web, Social Media). Costruire un piano editoriale di contenuti per la vendita Valorizzare i contenuti di prodotto attraverso diversi canali (media, social, sito web, ADV) Monitorare i risultati ottenuti	**5,0**	**20,0**	**0,0**	
Social Media	**50**	Saper implementare una strategia social completa nel canale di vendita online Realizzare un piano editoriale sui social media declinato alla vendita online Riconoscere i principali social media esistenti (Instagram, YouTube, Linkedin, Twitter) e individuare quelli ottimali per il proprio pubblico. Saper configurare un account business per i canali social Saper individuare le strategie editoriali più efficaci per la vendita online Conoscere i principali strumenti di sponsorizzazione online sui social	**10,0**	**40,0**	**0,0**	
Pubblicità online	**50**	Realizzare una campagna pubblicitaria sulle principali piattaforme pubblicitarie online (Adwords e Facebbok) Conoscere gli strumenti pubblicitari di Adwors e Facebook Saper configurare una campagna pubblicitaria (obiettivo, budget, pubblico, modalità di pubblicazione) Saper individuare le strategie editoriali più efficaci per la vendita online Analizzare i risultati della campagna pubblicitaria	**10,0**	**40,0**	**0,0**	Previsto conseguimento della Certificazione in Google AdWords
Analisi Dati	**50**	Capacità di saper leggere l'andamento delle vendite dell'e-commerce per ottimizzarlo in chiave di vendita Saper costruire un ROI (Ritorno all'investimento) Leggere ed Analizzare i dati dell'e-commerce ai fini di una ottimizzazione Conoscere Google Analytics come strumento per la lettura del dato Attuare le strategie opportune per migliorare le performance Monitorare l'andamento delle vendite di un prodotto	**5,0**	**45,0**	**0,0**	Previsto conseguimento della Certificazione in Google Analytics