



SISTEMA
ITS



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



Ministero dell'Istruzione



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

OFFERTA FORMATIVA 2021 - 23



OFFERTA FORMATIVA 2021-23

Tecnico Superiore:

- Tecnologie 4.0 per la transizione digitale delle filiere agroalimentari
- Gestione della multifunzionalità nelle aziende agricole
- **Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari**
- Gestione e promozione dei Beni Enogastronomici Locali
- Marketing digitale ed E-commerce dei prodotti agroalimentari
- Qualità, Controlli e Certificazioni delle filiere agroalimentari
- Gestione biologica delle coltivazioni frutticole



Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari

FINALITÀ DEL CORSO

Il Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle Produzioni Agroalimentari acquisirà competenze in merito alle definizioni delle strategie produttive delle aziende, al fine di ottimizzare i processi con un approccio sostenibile mirante a una riduzione degli input produttivi e alla valorizzazione degli scarti. Il Corso mira a formare un Esperto nella gestione dei processi produttivi da un punto di vista tecnico e organizzativo, facendo attenzione alla tutela e alla valorizzazione delle risorse ambientali e la salute degli operatori e consumatori in un'ottica di economia circolare

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Potrà svolgere lavoro dipendente presso aziende pubbliche e/o private (ad es. aziende agricole e/o di trasformazione, organizzazione di produttori, aziende di distribuzione o commercializzazione e Enti di certificazione) oppure lavoro autonomo in qualità di consulente esterno.



Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari

(Acronimo: GeSFA)

2.1b	Destinatari	Numero dei destinatari	25 (Max 30 come da Bando Selezione allievi)
		Caratteristiche dei destinatari	Giovani e adulti, anche occupati, che alla data della domanda di iscrizione, siano in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, come previsto da DPCM del 25 gennaio 2008. Altresì, con conoscenze della lingua inglese, di informatica e del sistema agroalimentare in generale.
2.1 c	Durata	Durata complessiva dell'intervento in ore	(2.000)
Anno I	Percorso ITS	Attività	n. ore
		Teoria	372
		Pratica	315
		Laboratorio	114
		Tirocinio/ Stage	200
		Totale	1.001
Anno II	Percorso ITS	Attività	n. ore
		Teoria	150
		Pratica	140
		Laboratorio	109
		Tirocinio/ Stage	600
		Totale	999



**2.2 a Formazione 1^ annualità
(indicare le UF previste)**

UF	Denominazione	Durata
1	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5
2	Orientamento e Bilancio delle Competenze	20
3	Comunicazione Interpersonale efficace	25
4	Inglese	50
5	Inglese Tecnico	50
6	Informatica	25
7	Impresa 4.0	25
8	Sicurezza alimentare	25
9	Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16
10	Privacy Specialist (GDPR 679/16)	16
11	Certificazioni di Qualità	25
12	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25
13	Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25
14	Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25
15	Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25
16	Le filiere dei prodotti caseari	25
17	Le filiere dei prodotti frutticoli	25
18	Le filiere dei prodotti orticoli	25
19	Le filiere dei prodotti carnei	25
20	Le filiere dei prodotti ittici	25
21	Sostenibilità e sviluppo sostenibile	25
22	Economia Circolare	30
23	I sistemi di certificazione ambientale delle imprese agroalimentari	25
24	La certificazione etica e sociale delle imprese agroalimentari	25
25	Multifunzionalità dell'impresa agricola	25
26	Gestione sostenibile della risorsa suolo	25
27	Gestione sostenibile della nutrizione e irrigazione	25
28	Gestione sostenibile della protezione delle colture	25
29	Processi innovativi e sostenibili nell'industria alimentare (packaging innovativo)	25
30	Corso per patentino su uso PF	20
31	Strategie di breeding per produzioni a basso impatto ambientale	25
32	Seminari	9
33	Visit Study	10
34	Pre Stage	200



2.2 b Formazione 2^ annualità (indicare le UF previste)		
UF	Denominazione	Durata
1	Imprenditività e Imprenditorialità	25
2	Creazione di impresa	30
3	Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	20
4	Sistemi di supporto alle decisioni (DSS)	25
5	Corso APR basico e sistemi di pilotaggio in remoto	39
6	Tecniche innovative e sostenibili della gestione del post-raccolta	25
7	I reflui zootecnici	25
8	I sottoprodotti dell'industria agroalimentare	25
9	Smaltimento e reimpiego dei rifiuti urbani	25
10	Riciclo delle biomasse per la produzione di ammendanti	25
11	Produzione e impiego di biostimolanti	20
12	Produzione di biocombustibili	25
13	Produzione di nuovi alimenti dagli scarti	25
14	Efficientamento energetico nell'industria agroalimentare	25
15	Metodologie e Project Work Finale	40
16	Stage	600



AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Te ori a	Prati ca	Labo rator io/Vi sita didat tica
TRASVERSALE	125	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5	Conoscenza del Sistema di Qualità della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia Conoscenze delle finalità e del programma analitico del progetto formativo		5	
		Orientamento e Bilancio delle Competenze	20	Saper distinguere le hard e soft skill necessarie per ottimizzare la performance lavorativa Saper individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse, gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Saper elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Sviluppare il proprio Progetto Formativo e Bilancio delle competenze Essere consapevoli delle proprie competenze trasversali, attraverso la consapevolezza della conoscenza di sé e dell'atteggiamento mentale con il quale si affrontano le situazioni della vita Acquisire consapevolezza sui propri stili cognitivi Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività Saper lavorare in gruppo Saper conoscere e sviluppare i principi alla base del Team Building Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione Notare cosa motiva le persone ad agire e cosa invece le blocca, anche in riferimento alla propria spinta motivazionale Saper amalgamare l'insieme dei valori, opinioni, sentimenti, comportamenti per creare un clima positivo	10	10	
		Comunicazione Interpersonale efficace	25	Imparare cosa vuol dire comunicare efficacemente Conoscere gli assiomi della comunicazione, i tre livelli della comunicazione gli stili di comunicazione Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione Comprendere in che modo si comunica con noi stessi e con gli altri per far arrivare il proprio messaggio senza fraintendimenti o incomprensioni Saper individuare e mettere in atto tecniche di ascolto attivo Utilizzare strategie per la gestione dei conflitti e tecniche di negoziazione Coinvolgimento, engagement, saper superare le crisi, migliorare la conoscenza attraverso discussione e confronto Gestire e superare le obiezioni, anche attraverso l'utilizzo della comunicazione persuasiva Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking	10	15	



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 Migliorare le competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica	30	20
Inglese Tecnico	50		Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'engogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di engogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Integrare in conversazioni (oral) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti engogastronomici, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppanone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english	25	25
Informatica	25		Conoscere i concetti di software e hardware, le logiche che sovrintendono al funzionamento di un computer, alla gestione/orga nizzazione dei file e delle cartelle, all'installazione di driver e all'uso di utility di sistema Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni e per un uso consapevole dei servizi online Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati Saper utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi Essere in grado di creare e gestire documenti, elaborare e formattare contenuti complessi, e conoscere ed applicare gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione) Saper elaborare e saper revisionare documenti condivisi con altri utenti Saper progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno, e facendo uso degli strumenti di formattazione disponibili. In presenza di dati complessi e articolati, saper valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati, salvare ed archiviare con precisione i documenti elaborati, variando le possibili destinazioni e le tipologie di file, a seconda delle necessità e/o delle circostanze Saper progettare e realizzare una presentazione ed i relativi contenuti in maniera efficace, sfruttando le funzionalità di editing a disposizione e che, se correttamente utilizzati, consentono di comunicare al meglio con i destinatari del documento. Saper, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere, condividere e consegnare una presentazione di qualità professionale		25
Impresa 4.0	25		Saper usare i principali software gestionali per le imprese agricole Saper riconoscere 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 i sistemi di connessione ed interpretazione dei dati Conoscere le nuove tecnologie digitali per le sfide del prossimo futuro, la 4ª rivoluzione industriale Definizione industria 4.0, le tecnologie abilitanti Conoscere le tecnologie agricole e agroalimentari mondiali Conoscere le tecnologie in Italia, il posizionamento dei Paesi in Europa, le tecnologie e competenze, la ricerca e trasferimento tecnologico, la fattoria in rete, le frontiere della ricerca in Puglia, nel panorama nazionale ed internazionale	15	10
Sicurezza alimentare	25	Le Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici	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 autocontrollo igienico sanitario (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 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	20	5
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16	(Formazione Generale e Specifica Rischio Alto)	Formazione Generale: Conoscere i concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro con riferimento alla lettera a) comma 1, art. 37 del D. Lgs 81/08 Contenuti: Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza Formazione Specifica: Conoscere i rischi riferiti alle mansioni, caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda con riferimento alla lettera b) del comma 3, all'art. 37 del D.Lgs. 81/08 Contenuti: Rischi infortuni, meccanismi generali, videoterminali, Gestione emergenze, Procedure organizzative per il primo soccorso, Procedure esodo e incendi, Rischio chimico, Ambienti di lavoro, nebbie, oli, fumi, vapori, polveri, Movimentazione manuale carichi, movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi di trasporto), Microclima e Illuminazione, Rischio Elettrico, Incidenti e infortuni, Etichettatura, rischi da esplosione, stress lavoro-correlato, sismica, Macchine, Attrezzature, Cadute dall'alto, Rischi biologici, fisici, cancerogeni, D.P.L., organizzazione del lavoro, Radiazioni, Rumore e Vibrazioni	11	5
Privacy Specialist (GDPR 679/16)	16		Saper curare la corretta attuazione del trattamento dei dati personali e svolgere attività operative che si rendono progressivamente necessarie durante tutto il ciclo di vita di un trattamento di dati personali	11	5
Certificazioni di Qualità	25		Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità Conoscere la normativa di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP, STG Conoscere le peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O. e disciplinare di produzione biologica Conoscere le principali certificazioni di prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori	10	15



Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25		<p>Conoscere il sistema agro-alimentare o Agribusiness, i settori o comparti produttivi, le filiere, i distretti territoriali</p> <p>Conoscere le caratteristiche strutturali ed evoluzione dell'agricoltura, dell'industria alimentare, della distribuzione alimentare italiana</p> <p>Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale, individuandone l'organizzazione logistica e delle informazioni</p> <p>Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese e le principali caratteristiche</p> <p>Acquisire le conoscenze riguardanti la struttura, l'organizzazione ed il rapporto tra le imprese del sistema agroalimentare</p> <p>Conoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera (orizzontali, verticali e circolari)</p> <p>Saper individuare le forme di integrazione contestualizzandole nelle principali filiere dell'agroalimentare</p>	15	10	
Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti viti-vinicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p>	10	10	5
Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di estrazione delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti olivicoli-oleari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p>	10	10	5
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta e dei prodotti da forno delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti cerealicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p>	10	10	5
Le filiere dei prodotti caseari	25		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti caseari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p>	10	10	5
Le filiere dei prodotti frutticoli	25		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di allevamento per la produzione di frutticoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutticoli e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti frutticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p>	10	10	5
Le filiere dei prodotti orticoli	25		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di allevamento per la produzione di orticoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di orticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticoli e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti orticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p>	10	10	5
Le filiere dei prodotti carnei	25		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le specie/razze, areali di produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti carnei, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p>	10	10	5
Le filiere dei prodotti ittici	25		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio;</p> <p>Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti</p> <p>Saper individuare le specie, areali di produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti ittici, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p>	10	10	5



TECNICA PROFESSIONALE GESTIONALE	13 0	Sostenibilità e sviluppo sostenibile	25	<p>Conoscere i principi dello sviluppo economico</p> <p>Conoscere le dinamiche della crescita sociale</p> <p>Conoscere i principi della salvaguardia dell'ambiente</p> <p>Conoscere e saper proporre il bilancio di sostenibilità</p> <p>Saper coadiuvare l'applicazione del GRI (Global Reporting Initiative) Standard e il Report Integrato</p>	15	10
		Economia Circolare	30	<p>Conoscere le differenze tra economia lineare ed economia circolare</p> <p>Conoscere i principi della bioeconomia e le conseguenze dello sviluppo economico sull'impatto ambientale e sociale</p> <p>Conoscere i principi per la riduzione dell'impatto delle macchine sull'ambiente (operazioni di manutenzione ordinaria per il loro ottimale funzionamento; riduzione dei consumi energetici)</p> <p>Conoscere le differenti forme di garanzia al reddito e la loro utilità</p> <p>Conoscere il funzionamento dei fondi mutualistici agevolati</p> <p>Saper individuare le motivazioni per l'adesione a un fondo mutualistico</p> <p>Saper individuare nell'azienda le attività oggetto di intervento nell'ambito dell'economia circolare</p>	15	15
		I sistemi di certificazione ambientale delle imprese agroalimentari	25	<p>Conoscere l'evoluzione recente della normativa nazionale ed internazionale in ambito ambientale</p> <p>Conoscere le misure ambientali della PAC</p> <p>Conoscere la classificazione dei rifiuti</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche dei sistemi di certificazione ambientale focalizzando l'attenzione sul loro ruolo per stimolare l'economia sostenibile e circolare</p> <p>Conoscere e saper proporre la metodologia Life Cycle Assessment (LCA)</p> <p>Conoscere e saper applicare le norme ISO 14001, il marchio ecologico europeo (ECOLABEL), etc.</p>	15	10
		La certificazione etica e sociale delle imprese agroalimentari	25	<p>Conoscere i concetti di responsabilità sociale dell'impresa per i lavoratori e per le comunità</p> <p>Conoscere i sistemi di certificazione etica e sociale</p> <p>Conoscere e saper aderire alla "Rete del lavoro agricolo di qualità"</p> <p>Saper applicare il GLOBALG.A.P. GRASP circa la salute e sicurezza dei lavoratori, focalizzandosi sulla valutazione di indicatori di base sui potenziali rischi sociali a livello delle aziende agricole</p>	15	10
		Multifunzionalità dell'impresa agricola	25	<p>Conoscere l'impresa agricola e la multifunzionalità</p> <p>Conoscere le forme giuridiche dell'impresa agricola</p> <p>Conoscere la contabilità agricola ed il trattamento delle imposte dirette ed indirette</p> <p>Saper gestire la fiscalità dell'azienda agricola multifunzionale</p> <p>Conoscere e saper individuare forme di conduzione dell'azienda agricola (affitto, mezzadria, ecc.) e i contratti agrari</p> <p>Saper sviluppare ed organizzare la multifunzionalità dell'impresa agricola (funzione ricettiva e ristorativa, ricreativa e sportiva, culturale, sociale e didattico/educativa, ambientale, ecc..)</p>	15	10



TECNICA PROFESSIONALE TECNICHE SOSTENIBILI	234	Gestione sostenibile della risorsa suolo	25	<p>Conoscere le cause che determinano una riduzione della qualità dei suoli</p> <p>Saper individuare tecnologie innovative miranti a preservare la qualità dei suoli nel rispetto dell'ambiente</p> <p>Conoscere tecnologie di risanamento del suolo e/o limitazione della migrazione dei contaminanti mediante bioremediation, phytoremediation, stabilizzazione fisico-chimica, biobeds, buffer strips, biofiltri</p> <p>Saper implementare sistemi in grado di limitare lo sfruttamento della risorsa e rispondere ai cambiamenti climatici</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione sostenibile della risorsa suolo</p>	10	10	5
		Gestione sostenibile della nutrizione e irrigazione	25	<p>Conoscere le strategie di adattamento e mitigazione in sistemi colturali delle aree semiaride, al fine di incrementare l'efficienza d'uso delle risorse primarie: acqua e nutrienti.</p> <p>Conoscere i concetti base e le definizioni per il calcolo dei fabbisogni irrigui delle colture.</p> <p>Saper individuare tecniche innovative in grado di rendere più efficiente l'irrigazione delle colture.</p> <p>Conoscere le applicazioni del telerilevamento da satellite per la valutazione dei fabbisogni irrigui.</p> <p>Conoscere le recenti normative comunitarie nazionali e comunitarie, relative all'immissione in commercio dei fertilizzanti;</p> <p>Conoscere il ciclo dei nutrienti nel sistema suolo-pianta e l'importanza degli elementi chimici della fertilità per la fisiologia delle piante coltivate.</p> <p>Saper interpretare le analisi fisico-chimiche del suolo e le analisi dei tessuti delle piante.</p> <p>Saper programmare gli interventi sostenibili di fertilizzazione delle colture agrarie</p> <p>Conoscere le caratteristiche tecnico-economiche dei servizi di consulenza all'irrigazione e nutrizione delle piante</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione sostenibile della nutrizione ed irrigazione</p>	10	10	5
		Gestione sostenibile della protezione delle colture	25	<p>Conoscere i principi della protezione integrata delle colture</p> <p>Conoscere le relazioni multitrofiche (pianta-fitofagi-patogeni-antagonisti; composti volatili generati da piante infestate; ecc.) nelle strategie di controllo.</p> <p>Conoscere i mezzi e strategie sostenibili per rilevare e gestire fitofagi, patogeni delle piante, antagonisti microbici e agenti di biocontrollo.</p> <p>Conoscere tecniche per la gestione di nuove epidemie e pandemie di interesse per le specie vegetali.</p> <p>Saper individuare e proporre le tecniche e metodologie idonee a valutare il rischio di presenza di patogeni di rilevanza rispetto a nuovi scenari produttivi</p>	10	15	
		Processi innovativi e sostenibili nell'industria alimentare (packaging innovativo)	25	<p>Conoscere i principi dei processi, prodotti e bilanci nella tecnologia alimentare.</p> <p>Conoscere le mild technologies e le tecnologie innovative in ambito alimentare.</p> <p>Conoscere i fattori influenti sulla shelf-life degli alimenti e delle strategie di base per lo studio e lo sviluppo di modelli previsionali di shelf-life.</p> <p>Saper proporre tecniche innovative per l'allungamento della conservabilità degli alimenti.</p> <p>Conoscere le tecniche innovative e sostenibili di packaging.</p> <p>Conoscere i sistemi di tracciabilità ed etichettatura degli alimenti.</p> <p>Saper individuare le tecnologie miranti all'innalzamento del valore nutrizionale, qualità e sicurezza degli alimenti per il consumatore.</p>	15	10	
		Corso per patentino su uso PF	20	<p>Conoscere la legislazione nazionale e comunitaria relativa ai prodotti fitosanitari e alla lotta obbligatoria contro gli organismi nocivi;</p> <p>Saper applicare strategie e tecniche di difesa integrata, di produzione integrata e di contenimento biologico delle specie nocive nonché principi di agricoltura biologica. Informazioni sui principi generali e sugli orientamenti specifici per coltura e per settore ai fini della difesa integrata, con particolare riguardo alle principali avversità presenti nell'area.</p> <p>Conoscere relative all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici.</p> <p>Saper attuare una corretta interpretazione delle informazioni riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza dei prodotti fitosanitari, finalizzata ad una scelta consapevole e ad un impiego appropriato, nel rispetto della salvaguardia ambientale, della tutela della salute e della sicurezza alimentare;</p> <p>Saper tenere correttamente i registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del decreto legislativo n. 150/2012.</p> <p>Conoscere le corrette modalità di trasporto, di stoccaggio dei prodotti fitosanitari, di smaltimento degli imballaggi vuoti e di altro materiale contaminato e dei prodotti fitosanitari in eccesso (comprese le miscele contenute nei serbatoi), in forma sia concentrata che diluita, ed il corretto uso dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e misure di controllo dell'esposizione dell'utilizzatore nelle fasi di manipolazione, miscelazione e applicazione dei prodotti fitosanitari.</p> <p>Saper individuare i sintomi di avvelenamento da prodotti fitosanitari, interventi di primo soccorso, informazioni sulle strutture di monitoraggio sanitario e accesso ai relativi servizi per segnalare casi di incidente;</p> <p>Conoscere i rischi per le acque superficiali e sotterranee connessi all'uso dei prodotti fitosanitari e relative misure di mitigazione. Idonee modalità per la gestione delle emergenze in caso di contaminazioni accidentali o di particolari eventi meteorologici che potrebbero comportare rischi di contaminazione da prodotti fitosanitari;</p> <p>Conoscere le norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche.</p>			20
		Strategie di breeding per produzioni a basso impatto ambientale	25	<p>Conoscere i principi delle tecniche di miglioramento genetico</p> <p>Conoscere gli strumenti genetici più idonei per esplorare la biodiversità vegetale</p> <p>Conoscere i principi delle strategie di breeding basate sull'utilizzo di strumenti molecolari</p> <p>Conoscere i principi per la progettazione di nuove cultivar produttive, adattate a bassi input di coltivazione, resistenti a patogeni e parassiti e con caratteristiche organolettiche superiori</p>	15	10	
		Sistemi di supporto alle decisioni (DSS)	25	<p>Conoscere i principi, vantaggi e strumenti e tecnologie dell'agricoltura di precisione</p> <p>Conoscere gli strumenti per la raccolta ed elaborazione dei dati e la programmazione interventi.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche dei sensori per il monitoraggio e l'automazione delle tecniche agronomiche</p> <p>Conoscere struttura e modellazione dei sistemi di supporto alle decisioni</p> <p>Saper applicare DSS in ambito agronomico e della protezione;</p> <p>Saper interpretare i dati derivanti dall'attività di monitoraggio al fine gestire le tecniche colturali e aumentare l'efficienza d'uso delle risorse.</p>	10	10	5
		Corso APR basico e sistemi di pilotaggio in remoto	39	<p>Conoscere: la Sicurezza aerea, regolamentazione aeronautica, limitazioni dello spazio aereo, limitazioni delle prestazioni umane, procedure operative, conoscenza generale dell'apr, riservatezza e protezione dei dati, assicurazione, security, regole per effettuare l'esame online</p> <p>Conoscere l'Interazione ambiente-uomo-macchina; Safety e security; Prevenzione e gestione del rischio; Analisi del rischio</p> <p>Saper distinguere tra ICAO; EASA; ENAC; ENAV e ANSV e normative</p> <p>Saper suddividere spazio aereo; NOTAM, ATZ eCTR; Regole di circolazione</p> <p>Himan Factor; Esperienza e probabilità di errore</p> <p>Operazioni con APR; Responsabilità</p> <p>Principi di volo; Componenti dell'APR</p> <p>Tutela della privacy; GDPR 2016\679</p> <p>Requisiti obbligatori e tipologie di contratto</p> <p>Sicurezza in volo e classificazione delle aree</p> <p>Conoscere la normativa e le peculiarità dei Sistemi Aeromobili a Pilotaggio</p>	10		29



TECNICA PROFESSIONALE GESTIONE E RIUTILIZZO DEI REFLUI	195	I reflui zootecnici	25	<p>Conoscere la classificazione e composizione dei reflui zootecnici.</p> <p>Conoscere la normativa sulla distribuzione dei reflui in agricoltura.</p> <p>Conoscere la normativa per lo stoccaggio e trattamento in azienda dei reflui zootecnici.</p> <p>Conoscere la normativa sulle emissioni odorose.</p> <p>Saper individuare tecnologie di trattamento ecocompatibili per possibili impieghi alternativi dei reflui zootecnici.</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione sostenibile dei reflui zootecnici.</p>	10	10	5
		I sottoprodotti dell'industria agroalimentare	25	<p>Conoscere i flussi di biomasse residue dell'industria agroalimentare.</p> <p>Conoscere la classificazione e composizione dei sottoprodotti dell'industria alimentare.</p> <p>Conoscere la normativa per lo smaltimento/stoccaggio dei sottoprodotti agroalimentari</p> <p>Conoscere le tecnologie innovative di valorizzazione di scarti e sottoprodotti agro-alimentari.</p> <p>Saper individuare le tecnologie di estrazione/trattamento più sostenibili per la produzione di sostanze ad elevato valore aggiunto da reimpiegare in differenti settori industriali.</p>	10	10	5
		Smaltimento e reimpiego dei rifiuti urbani	25	<p>Conoscere i flussi di della frazione organica dei residui solidi urbani (FORSU) e dei fanghi di depurazione.</p> <p>Conoscere la classificazione e composizione delle differenti matrici organiche di origine civile.</p> <p>Conoscere la normativa sulla raccolta e trattamento della FORSU e fanghi di depurazione.</p> <p>Conoscere le differenti modalità di trattamento delle biomasse di origine civile.</p> <p>Saper descrivere le tecnologie di compostaggio e digestione anaerobica.</p> <p>Saper individuare impieghi alternativi delle biomasse di origine civile.</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione della FORSU.</p>	10		15
		Riciclo delle biomasse per la produzione di ammendanti	25	<p>Conoscere le biomasse intese come risorsa per il mondo produttivo con particolare riferimento al loro utilizzo agronomico come ammendanti.</p> <p>Conoscere la normativa per la produzione degli ammendanti in agricoltura.</p> <p>Conoscere le differenti tipologie di trattamento delle biomasse per la produzione di compost, digestati, vermicompost, compost tea, biochar e hydrochar.</p> <p>Saper individuare le tecnologie impiegabili per la produzione di ammendanti a livello industriale e aziendale.</p> <p>Conoscere le matrici da impiegare e le tecnologie per la produzione di fertilizzanti organici ad elevato contenuto in azoto.</p> <p>Saper valutare la qualità dei fertilizzanti organici in funzione della loro composizione, apporto di elementi nutritivi, presenza di contaminanti, stabilizzazione della sostanza organica.</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella produzione di ammendanti.</p>	10		15
		Produzione e impiego di biostimolanti	20	<p>Conoscere la classificazione e composizione dei biostimolanti: sostanze umiche, idrolizzati proteici, estratti di alghe, microrganismi promotori della crescita delle piante.</p> <p>Conoscere l'importanza economica della produzione e impiego di biostimolanti in agricoltura</p> <p>Conoscere la normativa vigente sull'impiego dei biostimolanti.</p> <p>Saper individuare le risposte fisiologiche delle piante coltivate in funzione dell'applicazione dei biostimolanti.</p> <p>Conoscere le tecnologie sostenibili per la produzione di biostimolanti a partire anche da biomasse di scarto.</p>	10	10	



APPROFONDIMENTI	19	Seminari	9		Seminari di approfondimento con esperti ed imprenditori del settore		9
		Visit Study	10		Visita guidata presso aziende del territorio nazionale, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e nella cooperazione con altre aziende, per il raggiungimento dello scopo di crescita comune o presso fiere nazionali di settore e workshop Saper individuare esperienze concrete di successo di imprenditori agricoli nazionali Sapere cogliere quali sono le attitudini positive che possono portare ad agevolare il successo di un'impresa agricola		10
PROJECT WORK	40	Metodologie e Project Work Finale	10	Progettazione del PW	Saper progettare un project work finale individuale definito in collaborazione con l'azienda sede di stage (al termine del pre-stage)	10	
			30	Project Work Finale	Saper realizzare un project work finale individuale definito in collaborazione con l'azienda sede di stage da presentare all'esame finale		30
STAGE (40%)	800	Pre Stage	200		Conoscere una realtà operativa Saper individuare una tematica per poter sviluppare un project work in collaborazione con l'azienda sede di stage		200
		Stage	600		Saper applicare le conoscenze e competenze acquisite in una realtà operativa Saper implementare nell'azienda di stage ospitante il proprio project work individuale		600



Attestati integrativi

ATTESTATI INTEGRATIVI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Attestato EIPASS 7, validità internazionale di n.3 anni
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Attestato per la condotta di Aeromobili a Pilotaggio Remoto (APR BASICO)
- Patentino per l'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari , ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015



N°	Ragione sociale Az/Ente	Comune sede legale	Publicizzazio ne	Docen za	Per visita didatti ca	Per esercitazi oni	Ospitare stagisti	Promozi one dei diplomat i (Job Placeme nt)	Instaur are eventu ale rapport o di lavoro con n°1 diplom ati
1	ORTOGOURMET SOCIETA' AGRICOLA SRL	LATERZA (TA)	X				1	X	1
2	PROGEVA SRL	LATERZA (TA)	X		X	X	1	X	
3	MOTOLESE NICOLA	GROTTAGLIE (TA)	X		X		1		
4	ORCHIDEA FRUTTA SRL	RUTIGLIANO (BA)	X	X	X		1		
5	GIACOVELLI SRL	LOCOROTONDO (BA)					1		
6	BSD SRL	MILANO		X		X	2	X	1
7	IRIS - APS ISTITUTO RICERCA INTERNAZIONE PER LO SVILUPPO	COPERTINO (LE)	X	X	X	X	5	X	
8	PRODLAT - OP PRODUTTORI LATERZA Soc. Agr. Cons. arl	LATERZA (TA)			X				
9	PAN - OP PRODUTTORI AGRICOLI NOCI Soc. Agr. Cons. arl	NOCI (BA)	X		X		1		
10	ASSOPROLI BARI SOC. COOP. AGRICOLA	BARI (BA)	X	X	X	X	X	X	X
11	FATTORIA DELLE API SRLS	CASSANO DELLE MURGE (BA)		X	X	X	2	X	X
12	VERA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	GENZANO DI LUCANIA (PZ)	X	X	X		1		1
13	DOLCEVITA VIAGGI E TURISMO	CANOSA DI PUGLIA (BT)	X	X	X	X	1	X	X
14	CAVUOTO RICCARDINA ORTOFRUTTICOLA	ANDRIA (BT)	X	X	X	X	1	X	X
15	Società Agricola GEMP srl	NOVA SIRI (MT)	X	X	X				

