

Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2024-2026
"Tecnico Superiore per la gestione del post raccolta nella filiera ortofrutticola"
(Acronimo: POSTHARV)

Sede del Corso: NOICATTARO presso la sede comunale in Viale Donato Saponaro – Zona PIP

Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso e si articolano prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, in orario pomeridiano

| AREA: | UNITA' FORMATIVA: | ORE | CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA: | Teoria | Pratica | Laboratorio/Visita didattica | di cui Verifica | Annualità | Attestati |
|--|--|-----|--|--------|---------|------------------------------|---------------------------------|-----------|-----------|
| BASE | Informatica | 25 | <p>Conoscere i concetti di software e hardware, le logiche che sovrintendono al funzionamento di un computer, alla gestione/organizzazione dei file e delle cartelle, all'installazione di driver e all'uso di utility di sistema</p> <p>Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni e per un uso consapevole dei servizi online</p> <p>Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze</p> <p>Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati</p> <p>Saper utilizzare correttamente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi</p> <p>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)</p> <p>Saper elaborare e saper revisionare documenti condivisi con altri utenti</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> | 0 | 0 | 25 | 1 | 1 | |
| | Impresa 4.0 | 25 | <p>Conoscere le tecnologie digitali e le evoluzioni, introdotte dalla 4ª rivoluzione industriale del Piano Nazionale Industria 4.0. Le macrocategorie delle tecnologie abilitanti (Robot Collaborativi, Manifattura additiva, Realtà Aumentata, Simulazione, Integrazioni digitali, Industrial Internet, Cloud, Cybersecurity, Big Data- Analytics).</p> <p>Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori Prossimi e Remoti, Sistemi di Supporto alle Decisioni, Blockchain, Rateo variabile, Realtà Aumentata e Virtuale, etc)</p> <p>Acquisire dimestichezza con i sistemi informativi di connessione ed interpretazione dei dati individuandone le potenzialità professionali per l'agrifood.</p> <p>Conoscere ed applicare le metodologie innovative di approccio all'innovazione (Design Thinking, Lean Thinking, etc). Nozioni di Intelligenza Artificiale</p> | 15 | 10 | 0 | 1 | 1 | |
| AREA TECNICO PROFESSIONALE :DAL CAMPO AL POST RACCOLTA | Processi e Operazioni Post Raccolta: Agrumi-Fragole-Piccoli Frutti | 25 | <p>Conoscere le operazioni post raccolta degli Agrumi, delle Fragole e dei piccoli frutti. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito.</p> <p>Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici.</p> <p>Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee</p> <p>Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta.</p> | 10 | 15 | | 1 | 1 | |
| | Logistica 5.0 | 25 | <p>Conoscere le peculiarità della logistica dei prodotti ortofrutticoli nei diversi mercati di riferimento</p> <p>Conoscere le condizioni ambientali di trasporto per preservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli</p> <p>Conoscere le modalità di trasporto idonee per prodotti deperibili</p> <p>Saper valutare le dinamiche logistiche di interesse</p> <p>Saper attuare le procedure per assicurare la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. Conoscere la struttura degli standard del post produzione BRC storage e IFS Logistics. Conoscere i requisiti normativi necessari a garantire la comparabilità e la trasparenza lungo l'intera catena di fornitura ed identificando i processi necessari per attuare il sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti .Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione</p> <p>Conoscere le modalità per la gestione dell'audit.</p> <p>Saper implementare il sistema di gestione della sicurezza del prodotto durante le attività di deposito e distribuzione</p> | 15 | 10 | | 1 | 1 | |
| AREA TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: GESTIONE QUALITA' POST RACCOLTA | Seminario sulle Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia,PAT | 3 | <p>Conoscere la Normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di Qualità.</p> <p>Conoscere le tematiche di tutela con riferimento alle DOP, IGP, STG, con riferimento alle peculiarità di alcuni prodotti regionali a denominazione di origine. Conoscere le caratteristiche generali di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O.</p> <p>Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione. Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori. Visita presso una realtà locale di produzione di prodotti a denominazione di origine.</p> | | | 3 | relazione a cura dello studente | 1 | |
| AREA TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: TECNOLOGIA E INNOVAZIONE PER LA QUALITA' NEL POST RACCOLTA | Automazione, Interconnessione e Tracciabilità | 16 | <p>Conoscere le macchine (selezionatrici, calibratrici, macchine confezionatrici) in uso nel post raccolta.</p> <p>Conoscere le tecnologie alla base delle macchine selezionatrici (ottiche, sistemi al NIR, API);</p> <p>Conoscere la capacità di interconnessione tra macchine e software;</p> <p>Saper ottimizzare la gestione dei Big data;</p> <p>Saper utilizzare le macchine e le app ad esse connesse;</p> <p>Svolgere almeno due/tre visite presso aziende del settore frutticolo e del settore orticolo per visionare le macchine innovative.</p> | 10 | | 6 | 1 | 2 | |
| | Seminario sull'utilizzo alternativo degli scarti | 5 | <p>Conoscere le modalità di riduzione degli scarti degli ortofrutticoli freschi;</p> <p>Conoscere le potenzialità e le applicazioni degli scarti del settore ortofrutticolo;</p> | | | 5 | relazione a cura dello studente | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|---|-----------|---|-----------|-----------|--|----------|----------|--|
| | <p>Digitalizzazione e dematerializzazione della supply chain</p> | <p>25</p> | <p>Conoscere i processi documentali che si creano all'interno dell'azienda. Conoscere i flussi informativi che permettono di mettere in comunicazione i diversi comparti produttivi. Conoscere la corretta gestione documentale, dalla creazione alla conservazione del documento stesso. Saper applicare la tecnologia Cloud alla gestione documentale. Saper rendere più efficace, efficiente e sicuro il processo di reperibilità e conservabilità dei documenti.</p> <p>Introduzione alla blockchain e sue applicazioni nel comparto ortofrutticolo. Conoscenza delle garanzie derivanti dai sistemi di tracciabilità innovativi per i produttori e le corrispondenti tutele per i consumatori.</p> | <p>15</p> | <p>10</p> | | <p>1</p> | <p>2</p> | |
|--|---|-----------|---|-----------|-----------|--|----------|----------|--|