

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

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	di cui Verifica	Annualità	Attestati
AREA BASE SPECIFICA	Inglese Tecnico	50	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, 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, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone 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				
AREA FILIERE ORTOFRUTTICOLE	Le filiere dei prodotti frutticoli: Uva da tavola e Drupacee	20	Conoscere le peculiarità produttive della filiera frutticola dell'uva da tavola e delle drupacee a livello internazionale, nazionale e del territorio. Conoscere gli areali di produzione, le cultivar, le tecniche colturali, i sistemi di allevamento per la produzione dell'uva da tavola e delle drupacee presenti nel territorio nazionale e regionale. Conoscere i processi produttivi ecosostenibili. Conoscere le figure che entrano nel processo produttivo regionale. Conoscere le innovazioni colturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione dell'uva da tavola e delle drupacee. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dell'uva da tavola e delle drupacee e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti frutticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale.	10	10		1	1	
	Le filiere dei prodotti frutticoli: Agrumi, Kiwi, Fragola, Melograno e piccoli frutti	20	Conoscere le peculiarità produttive della filiera frutticola degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti a livello internazionale, nazionale e del territorio. Conoscere gli areali di produzione, le cultivar, le tecniche colturali, i sistemi di allevamento per la produzione degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti presenti nel territorio nazionale e regionale. Conoscere i processi produttivi ecosostenibili. Conoscere le innovazioni colturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti . Conoscere le figure che entrano nel processo produttivo regionale. degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti frutticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale. Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale	10	10		1	1	
	Le filiere dei prodotti orticoli I	20	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto e derivati presenti nelle produzioni regionali. degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto e derivati del territorio. Conoscere le innovazioni colturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto. Saper individuare l'organizzazione della filiera degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale.	10	10			1	
	Le filiere dei prodotti orticoli II	20	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo e derivati del territorio. Conoscere le innovazioni colturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo. Saper individuare l'organizzazione della filiera degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale.	10	10		1	1	

AREA TECNICO PROFESSIONALE :DAL CAMPO AL POST RACCOLTA	<b>Fisiologia della maturazione e del PostRaccolta</b>	25	Conoscere gli aspetti fisico-chimici e microbiologici dei prodotti ortofrutticoli Conoscere la biochimica e fisiologia dei prodotti ortofrutticoli pre e post raccolta Saper valutare l'influenza dell'etilene in funzione della maturazione e conservazione delle produzioni ortofrutticole Conoscere i metabolismi biochimici coinvolti nei processi di maturazione e senescenza sia in fase di pre- che di post raccolta al fine di acquisire adeguate conoscenze utili nella gestione della qualità dei prodotti ortofrutticoli nella fase di post-raccolta. Conoscere i principali meccanismi biologici caratteristici della fase post raccolta dei prodotti vegetali.	15	10		1	1	
	<b>La Gestione agronomica e fitosanitaria degli impianti</b>	25	Conoscere i principali fattori ambientali e agronomici che influenzano la produttività e la qualità delle principali colture ortofrutticole. Saper individuare gli elementi utili ai fini della corretta interpretazione delle interazioni tra pratiche agronomiche, resa produttiva, e migliori performance nella gestione del post-raccolta in funzione degli obiettivi qualitativi di filiera. L'agricoltura di precisione per la gestione sostenibile delle produzioni. Conoscere gli elementi di biologia dei principali patogeni e fitofagi che attaccano le colture ortofrutticole . Conoscere i principi della epidemiologia delle malattie. Saper individuare i principali parametri che consentono lo sviluppo delle popolazioni di fitofagi. Conoscere la biologia dei principali antagonisti microbici. Conoscere i principi della protezione integrata e del biologico . Le tecnologie Smart farming applicate alla difesa. Acquisire una corretta terminologia nella trattazione degli argomenti. Saper reperire i disciplinari di produzione e saper leggere le informazioni in esso riportate. Acquisire una corretta terminologia nella trattazione degli argomenti.	15	10		1	1	
	<b>La Qualità e Indici di Raccolta per specie le frutticole</b>	25	Conoscere le caratteristiche di qualità dei prodotti frutticoli freschi Conoscere gli indici di maturità e di raccolta delle principali specie frutticole (una da tavola, drupacee, agrumi, kiwi, fragole, melograno e piccoli frutti) Conoscere l'influenza dei fattori agronomici sulla qualità dei prodotti in post raccolta Saper eseguire valutazioni fisiche (durezza, colore) e sensoriali dei prodotti ortofrutticoli Saper misurare la qualità dei prodotti con metodi distruttivi e non. Saper applicare software per la determinazione della qualità con tecnologia non distruttiva. Saper applicare modelli predittivi riferiti alla qualità e shelf life dei prodotti.	15	10		1	1	
	<b>La Qualità e Indici di Raccolta per le specie orticole</b>	25	Conoscere le caratteristiche di qualità dei prodotti orticole freschi Conoscere gli indici di maturità e di raccolta delle principali specie orticole (ortaggi a foglia, ad infiorescenza, a fusto, a frutto maturo e immaturo, a bulbo a tubero e a radice). Conoscere l'influenza dei fattori agronomici sulla qualità dei prodotti in post raccolta Saper eseguire valutazioni fisiche (durezza, colore) e sensoriali dei prodotti ortofrutticoli Saper misurare la qualità dei prodotti con metodi distruttivi e non Saper applicare modelli predittivi riferiti alla qualità e shelf life dei prodotti.	15	10		1	1	
	<b>Processi e Operazioni Post Raccolta: Uva da tavola</b>	25	Conoscere le operazioni post raccolta dell' Uva da Tavola. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito. Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici. Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta. Packaging dedicato e specifici trattamenti antimicrobici.	10	15		1	1	
	<b>Processi e Operazioni Post Raccolta: Drupacee-Actinidia-Melograno</b>	25	Conoscere le operazioni post raccolta delle Drupacee, del kiwi e del melograno. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito. Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici. Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta.	10	15		1	1	
	<b>Processi e Operazioni Post Raccolta: Agrumi-Fragole-Piccoli Frutti</b>	25	Conoscere le operazioni post raccolta degli Agrumi, delle Fragole e dei piccoli frutti. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito. Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici. Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta.	10	15		1	1	
	<b>Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi e foglia-ad infiorescenza e a fusto- a bulbo- a tubero - a radice</b>	25	Conoscere le operazioni post raccolta degli ortaggi: Ortaggi e foglia-ad infiorescenza e a fusto- a bulbo- a tubero - a radice Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	10	15		1	1	
	<b>Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi a frutto maturo e immaturo</b>	25	Conoscere le operazioni post raccolta degli ortaggi: Ortaggi a frutto maturo e immaturo. Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	10	15		1	1	
	<b>La gestione fitosanitaria in post raccolta</b>	25	Conoscere le malattie di origine biotica e abiotica ed i parassiti che influenzano le produzioni nella fase di post-raccolta Saper riconoscere i principali sintomi provocati da agenti biotici e abiotici e parassiti in post raccolta Conoscere le principali modalità di prevenzione e controllo degli stress biotici e abiotici e parassiti in post raccolta Saper impostare programmi di prevenzione e controllo degli stress biotici, abiotici e da parassiti per preservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli	15	10		1	1	
<b>Le tecnologie di condizionamento e conservazione ortofrutticola</b>	25	Conoscere i principi di scambio termico per la definizione degli elementi degli impianti frigoriferi Conoscere il funzionamento dei sistemi di prerrefrigerazione e degli impianti frigoriferi Conoscere i parametri fisici e chimici che hanno influenza sulla conservazione dei prodotti ortofrutticoli Conoscere le tecniche di conservazione più idonee per i singoli prodotti ortofrutticoli Conoscere le tecnologie innovative applicate al processo di conservazione. Saper gestire le tecniche di conservazione più adeguate al prodotto per conservarne la qualità Saper gestire impianti di condizionamento e di conservazione Saper organizzare gli spazi e volumi dei magazzini e delle strutture Saper eseguire manutenzioni di base di impianti frigoriferi e di condizionamento	10	15		1	1		

	<b>Nuovi Processi di trasformazione: Fresh cut</b>	20	Conoscere i processi per la produzione di prodotti ortofrutticoli di IV - V gamma Conoscere i principi tecnici delle produzioni di IV- V gamma Saper gestire impianti per la produzione di prodotti ortofrutticoli di IV -V gamma	10	10		1	1	
	<b>Logistica 5.0</b>	25	Conoscere le peculiarità della logistica dei prodotti ortofrutticoli nei diversi mercati di riferimento Conoscere le condizioni ambientali di trasporto per preservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli Conoscere le modalità di trasporto idonee per prodotti deperibili Saper valutare le dinamiche logistiche di interesse 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 Conoscere le modalità per la gestione dell'audit. Saper implementare il sistema di gestione della sicurezza del prodotto durante le attività di deposito e distribuzione	15	10		1	1	
	<b>L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI</b>	20	Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare). Capacità di gestire i controlli preventivi Saper gestire i rapporti con gli importatori. Saper coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act). Conoscere: il Concetto di Food Defence, l'HARPC: "Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano. La figura specifica del PCQI (Preventive Control Qualified Individual). Il Food Safety Plan (piano di sicurezza alimentare). Gli audit della Food and Drugs Administration		20		1	1	<b>Attestato PCQI</b>
<b>AREA TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: GESTIONE QUALITA' POST RACCOLTA</b>	<b>Approcci analitici innovativi per il controllo qualità</b>	25	Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti ortofrutticoli. Conoscere le normative per gestione e il monitoraggio della sicurezza dei prodotti ortofrutticoli. Conoscere la normativa comunitaria applicabile . Conoscere i protocolli riconosciuti a livello nazionale e internazionale. Caratterizzazione dei prodotti ortofrutticoli all'interno della dieta mediterranea. Capacità di sviluppare test di laboratorio di tipo Biotecnologico, Sensoriale/Emozionale, Fingerprinting con NMR come per esempio : Valutazione Sensoriale per la definizione del profilo sensoriale, Test di differenza, Test di accettabilità, Analisi emozionale dei prodotti alimentari attraverso intelligenza artificiale, Definizione dell'impronta chimica di prodottiAgriFood per la tracciabilità di filiera. Svolgere una visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula	10	10	5	1	1	
	<b>Etichettatura e Legislazione agroalimentare</b>	25	Conoscere le norme nazionali e comunitarie che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura (Reg. CE 1169/2011) Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere gli obblighi di legge comunitaria in materia di tracciabilità (Reg. CE 178/2002) Capacità di sviluppare l'etichetta degli alimenti destinate a categorie sensibili di consumatori Capacità di sviluppare l'etichetta dei prodotti alimentari e dei prodotti Made in Italy Conoscere la Legislazione comunitaria e nazionale sull'etichettatura dei prodotti alimentari. Saper sviluppare conoscenze in materia di codici ean sulla loro creazione e gestione per ciascuna tipologia di prodotto e formati. Conoscere le principali norme nazionali e internazionali del settore agroalimentare. Conoscere la legislazione in merito ai brevetti vegetali (nuove varietà brevettate di frutta)	15	10		1	1	
	<b>Seminario sul Biologico</b>	3	Conoscere la certificazione di prodotto biologico Conoscere il quadro normativo e delle relative fonti a livello internazionale, nazionale e comunitario in materia di produzione e commercio dei prodotti biologici Conoscere l'iter della certificazione biologica Conoscere le specie vegetali e le cultivar adatte ad essere utilizzate in regime di agricoltura biologica, dotate di resistenza ai fitofagi ed ai patogeni Conoscere le specie vegetali e le cultivar in grado di meglio affrontare una lunga shelf life nel corso della conservazione, distribuzione e a casa del consumatore			3	relazione a cura dello studente	1	
	<b>Seminario sulle Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia,PAT</b>	3	Conoscere la Normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di Qualità. 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. 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.			3	relazione a cura dello studente	1	
	<b>Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e SQNPI</b>	25	Conoscere la certificazione, come nasce, a chi si rivolge. Conoscere I requisiti richiesti dallo standard. Saper implementare e gestire la Certificazione GLOBALG.A.P. IFA, CB E FV V. 6 sia Opzione 1 e Opzione 2 . Conoscere e saper implementare la GLOBALG.A.P. CoC (Catena di custodia) Conoscere e saper applicare la GLOBALG.A.P. GRASP V.2.0 (GLOBALG.A.P Risk Assessment on Social Practice – Valutazione dei rischi nelle Pratiche Sociali). Gli ADD on ((LEAF MARK-BIODIVERSITY-SPRING-COOP-NURTURE-AH GROW 3.1.-GG.FSA V.3 - PLUS V.2) Conoscere la norma e come si applica lo standard SQNPI. Conoscere come si aderisce allo standard, il SIAN. Conoscere le linee guida nazionali e i Disciplinari Tecnici Regionali..	15	10		1	2	
	<b>Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)</b>	25	Conoscere l'illustrazione dell'origine e delle finalità degli standard Conoscere i requisiti chiave di entrambi gli standard ed approfondire gli aspetti sovrapponibili BRC/IFS Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione relativa all'audit interno esercitazioni Saper implementare e gestire gli Standard BRC e IFS. Saper effettuare un'analisi dei requisiti con i relativi risvolti applicativi	15	10		1	2	

<b>AREA TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: TECNOLOGIA E INNOVAZIONE PER LA QUALITA' NEL POST RACCOLTA</b>	<b>Laboratorio Innovazione nel Packaging e Legislazione dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)</b>	25	<p>Conoscere le caratteristiche dei contenitori ed imballaggi utilizzati nel comparto ortofrutticolo e la loro evoluzione nel tempo.</p> <p>Conoscere i principi operativi delle macchine da imballaggio</p> <p>Saper operare scelte consapevoli nella selezione delle numerose opzioni di packaging: atmosfera modificata e non convenzionale. Il packaging attivo e il packaging intelligente.</p> <p>Conoscere gli ultimi ritrovati nel settore del packaging</p>	10		15	1	2	
	<b>Automazione, Interconnessione e Tracciabilità</b>	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	
	<b>Laboratorio di strategie comunicative per i consumatori</b>	20	<p>Conoscere come viene prodotta una etichetta intelligente consultabile dal consumatore tramite scansione del QRcode, realtà aumentata.</p> <p>Conoscere quali informazioni inserire in una etichetta intelligente e come comunicarle per dare al consumatore informazioni sul prodotto acquistato;</p> <p>Conoscere le modalità di conservazione del prodotto nel postvendita;</p> <p>Saper comunicare le tecniche di conservazione più idonee per i singoli prodotti ortofrutticoli nella fase postvendita e</p>			20	1	2	
	<b>Seminario sull'utilizzo alternativo degli scarti</b>	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	
	<b>Sostenibilità economica ambientale e sociale del post raccolta</b>	25	<p>Conoscere il concetto di sostenibilità (ambientale, economica e sociale).</p> <p>Valutazione e analisi dell'LCA nella filiera ortofrutticola.</p> <p>Saper classificare e quantizzare gli scarti vegetali. Conoscere le modalità di riutilizzo gli scarti. Saper gestire la risorsa idrica. Saper smaltire correttamente le acque reflue.</p> <p>Saper identificare ed applicare un set di indicatori della sostenibilità per misurare la performance ambientale ed economica in ambito aziendale.</p> <p>Saper realizzare un protocollo aziendale finalizzato a garantire la coerenza delle azioni messe in campo rispetto alle richieste dei clienti ed agli obiettivi di sviluppo sostenibile 2030.</p> <p>Valutazione e analisi del LCA della filiera ortofrutticola.</p>	15	10		1	2	
	<b>Strategie di marketing e di distribuzione</b>	25	<p>Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa anche in relazione alle modalità di condizionamento per produzioni standard e/o sottoposte a particolari procedure (biologico, a marchio ecc.)</p> <p>Saper realizzare modalità di presentazione ottimali dei prodotti ortofrutticoli nei differenti punti vendita (GDO, negozi specializzati e mercati). Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa, anche in relazione alle modalità di condizionamento per produzioni standard e/o sottoposte a particolari procedure (biologico, a marchio ecc.)</p> <p>Conoscere i canali di vendita principali degli ortofrutticoli e conoscere le tecniche di posizionamento e pricing delle referenze (listini, promozioni, ecc.)</p> <p>Saper realizzare modalità di presentazione ottimali dei prodotti ortofrutticoli nei differenti punti vendita (GDO, negozi specializzati e mercati).</p>	15	10		1	2	
	<b>Digitalizzazione e dematerializzazione della supply chain</b>	25	<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.</p> <p>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>	15	10		1	2	