

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
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, Digital Twins).</p> <p>Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori di prossimità e Remoti, Sistemi di Telerilevamento, 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). Applicazione e Utilizzo di Intelligenza Artificiale</p>	15	10	0	1
Inglese Tecnico	50	<p>Conoscere la terminologia tecnica della filiera vitivinicola e delle altre principali filiere agroalimentari pugliesi.</p> <p>Saper descrivere i processi produttivi, dalla vigna all'imbottigliamento.</p> <p>Saper descrivere e presentare le caratteristiche dei prodotti.</p> <p>Saper comunicare correttamente con gli operatori economici e turistici esteri</p>	25	25	0	2
Meccanica enologica	25	<p>Comprendere il funzionamento e la logica costruttiva delle principali macchine enologiche per pigiatura, diraspatura, pressatura, fermentazione, travaso, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento</p> <p>Saper analizzare i flussi di processo e le interazioni tra impianti e qualità del prodotto</p> <p>Saper valutare l'efficienza, la sicurezza e la sostenibilità dei sistemi meccanici in cantina</p> <p>Saper interpretare schemi impiantistici e progettare layout funzionali</p> <p>Conoscere le normative tecniche e igienico-sanitarie applicabili</p> <p>Effettuare una visita in cantina al fine di osservare il funzionamento delle macchine</p>	15	5	5	1
Legislazione e normativa vitivinicola - Italia e estero	25	<p>Conoscere l'evoluzione normativa della politica agricola comunitaria</p> <p>Conoscere la normativa nazionale e comunitaria in merito alle produzioni vitivinicole, all'etichettatura, agli scambi commerciali</p> <p>Conoscere le procedure di gestione documentale delle operazioni di campo e in cantina</p> <p>Conoscere gli strumenti comunitari e nazionali a supporto delle produzioni vitivinicole</p> <p>Conoscere i principali vincoli e procedure relativi all'esportazione dei prodotti vinicoli nei paesi esteri</p>	15	10	0	1
Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015 - Materie Carattere Agronomico	10	<p><u>N. 10 ore discipline di carattere agronomico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale e comunitaria relativa ai prodotti fitosanitari e alla lotta obbligatoria contro gli organismi nocivi - Pericoli e rischi associati ai prodotti fitosanitari - Modalità di identificazione e controllo - Rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l'ambiente in generale - 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 - Valutazione comparativa dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento ai principi per la scelta dei prodotti fitosanitari che presentano minori rischi per la salute umana, per gli organismi non bersaglio e per l'ambiente - Misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non bersaglio e l'ambiente - Gestione e manutenzione delle macchine irroratrici, con particolare riferimento alle operazioni di regolazione (taratura) - Modalità di accesso e conoscenza delle informazioni e servizi a supporto delle tecniche di difesa integrata e biologica messi a disposizione dalle strutture regionali o provinciali - Conoscenze relative all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici 	10	0	0	1
Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015 - Materie Carattere Sanitario Parte SIAN	5	<p><u>N° 5 ore discipline di carattere sanitario - PARTE SIAN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rischi per operatori, consumatori, gruppi vulnerabili e residenti o che entrano nell'area trattata 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 - 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 - Aree specifiche ai sensi degli articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012 - Conoscenze dei rischi ambientali e dei rischi per operatori, residenti e popolazione o gruppi vulnerabili, connessi all'uso dei prodotti fitosanitari, nonché i rischi derivanti da comportamenti errati - Modalità di riconoscimento dei sintomi di avvelenamento ed acquisizione delle conoscenze sugli interventi di primo soccorso - Norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche 	5	0	0	1

Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015. Materie Carattere Sanitario Parte SIAN	5	<p>N° 5 ore discipline di carattere sanitario - PARTE SPESAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rischi associati all'impiego di prodotti fitosanitari illegali (contraffatti) e metodi utili alla loro identificazione - 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 - Attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari - 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 - Rischi specifici associati all'uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spalla e le relative misure per la gestione del rischio - Corretta tenuta dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del decreto legislativo n. 150/2012 - 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 	5	0	0	1
Viticultura di precisione	25	<p>Conoscere principi e obiettivi dell'agricoltura 3.0 o agricoltura di precisione Conoscere metodologie, tecniche e tecnologie dell'agricoltura di precisione e gli aspetti della loro innovatività rispetto ai modelli tradizionali (bilancio idrico di precisione e sensoristica impiegata; bilancio minerale di precisione; mappe di prescrizione per la fertilizzazione; macchine irroratrici a risparmio di acqua e di prodotto applicato e tecniche di definizione dell'epoca di applicazione; mappe di prescrizione per la gestione della chioma in verde e macchine per l'esecuzione delle operazioni) 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. Conoscere le macchine operatrici a rateo variabile in termini di capacità di lavoro e di sistemi di automazione della guida e del controllo dei loro organi lavoranti Valutare l'impatto delle pratiche 3.0 sulla sostenibilità, qualità e tracciabilità della produzione viticola e progettare interventi agronomici e gestionali basati su strumenti digitali non interconnessi Saper definire la strategia di utilizzo delle macchine operatrici impiegate in azienda in funzione delle informazioni disponibili (mappe, DSS, sensori fissi di monitoraggio aziendale, 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</p>	15	0	10	2
Viticultura Digitale	25	<p>Comprendere i principi fondanti della viticultura 4.0 e le sue differenze rispetto alla viticultura 3.0 e di precisione Analizzare le tecnologie digitali e interconnesse applicate alla gestione del vigneto (cloud, big data, AI, messaggistica alert, DSS da remoto, blockchain, ecc.) Saper valutare l'impatto della robotica, dell'intelligenza artificiale e dei big data sulla sostenibilità e sull'efficienza produttiva Saper progettare sistemi integrati per il monitoraggio, la gestione e la tracciabilità in viticultura</p>	15	10	0	2
Innovazione e industria 4.0 in cantina	25	<p>Conoscere tecniche e tecnologie innovative nei processi di vinificazione, con una particolare attenzione alla sostenibilità, all'adattamento ai cambiamenti climatici e al recupero del patrimonio storico-culturale Conoscere l'applicazione dei principi dell'industria 4.0 alla cantina (es.: sensori online, data management, automazione, IoT, digital twins)</p>	15	0	10	2
Gestione del magazzino, e-commerce e logistica	25	<p>Saper gestire il magazzino dei prodotti finiti e il magazzino di materie prime e di semilavorati utili al processo produttivo Conoscere i principi della programmazione della produzione e delle relative fasi di imbottigliamento, in funzione dei budget di vendita programmati Acquisire le conoscenze di base per la gestione degli ordini da clienti, sia Italiani, sia in area UE, sia in area Extra UE Conoscere le principali normative dei vari Paesi esteri, sia con riferimento alle informazioni da inserire nelle etichette, sia alla normativa doganale Acquisire le conoscenze di base per la gestione dei principali applicativi e-commerce e dei relativi sistemi di spedizione e pagamenti</p>	10	10	5	2