



**UNITA' FORMATIVE/MODULI DEL CORSO ITS VI CICLO
"Tecnico Superiore in Agricoltura Biologica" (Acronimo AGRIBIO EXPERT)**

AREA - MODULO	UNITA' FORMATIVA:	ORE	OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
Produzione agricola	La gestione del vigneto	30	Conoscenza del processo produttivo della vite in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica della vite.
	La gestione degli impianti frutticoli	30	Conoscenza del processo produttivo dei cereali e dei legumi in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica degli alberi da frutto.
	La produzione degli ortaggi	40	Conoscenza del processo produttivo degli ortaggi in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica degli ortaggi.
	Zootecnia	25	Conoscenza del processo produttivo zootecnico in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per l'allevamento biologico di ruminanti e monogastrici.
Trasformazione dei prodotti BIO	Conserven vegetali (ortaggi, olive da mensa, frutta)	20	Conoscenza del processo produttivo delle conserve vegetali in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica delle conserve vegetali.
	Vino	20	Conoscenza del processo produttivo del vino in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica del vino.
	I Prodotti lattiero caseari	20	Conoscenza del processo produttivo dei prodotti lattiero-caseari in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica dei prodotti lattiero caseari.
Gestione di un'impresa con la Visione BIO	Fattori di produzione e loro organizzazione	20	Acquisire consapevolezza degli elementi necessari alla realizzazione di attività di impresa e delle loro interrelazioni (diversificati per tipologia di impresa) Acquisire le nozioni di base sul significato e sugli esempi di innovazione (di processo, di prodotto, di metodo), oltre che sulla "mappa" e sulle relazioni tra i soggetti produttori, distributori e fruitori delle innovazioni (il cosiddetto Sistema della Conoscenza)
	La multifunzionalità, agricoltura sociale	20	Apprendere il significato, le implicazioni e le opportunità di produzione di beni e servizi nella esplicitazione della pluralità di funzioni (produzione di beni agricoli, tutela del territorio, salvaguardia ambientale, conservazione della biodiversità, custodia delle tradizioni, ecc.) delle imprese agricole, con particolare riferimento alle attività a finalità sociale sensu lato
	Gestione del lavoro e responsabilità sociale in agricoltura	20	Acquisire cognizione della valenza e dell'impatto sociale ed economico delle scelte di impresa, nonché delle conseguenze in termini di competitività aziendale di bene pubblico, con particolare riferimento all'impiego efficace e corretto delle risorse umane
	Norme, politiche pubbliche di indirizzo e di sostegno Obiettivi e attori dell'innovazione	20	Apprendere le principali informazioni sull'assetto istituzionale e sui relativi ruoli dei soggetti che determinano le politiche pubbliche di sostegno e di indirizzo di interesse della produzione biologica, ivi compresa la ratio della strumentazione pratica disponibile. Acquisire le nozioni di base sul significato e sugli esempi di innovazione (di processo, di prodotto, di metodo), oltre che sulla "mappa" e sulle relazioni tra i soggetti produttori, distributori e fruitori delle innovazioni (il cosiddetto Sistema della Conoscenza).
Comunicazione e Marketing	Consumi alimentari tra tradizione e nuovi stili di vita	30	Conoscere i processi produttivi delle attività di ristorazione e saper individuare i punti critici per l'uso di prodotti biologici e la gestione delle nuove esigenze alimentari. Capacità di definire, comunicare e collegare tra di loro i bisogni sottostanti i moderni consumi alimentari, le tendenze e le nuove frontiere dell'alimentazione (vegan, gluten free, lattosio free, integratori alimentari, ecc.)
Prodotti biologici non alimentari	No food Biologico	20	- Acquisire la capacità di individuare opportunità e strategie per "diversificare" rispetto ai processi e prodotti del comparto food. - Conoscere i requisiti ambientali, sociali, relativi al benessere umano e a quello animale richiesti dai principali standard dei prodotti non food cosiddetti "biologici"
Oltre il biologico	Organic Agriculture 3.0 (L'evoluzione del biologico)	20	Conoscere i requisiti del progetto Biologico 3.0 a cura dell'IFOAM. Saper suscitare interesse da parte degli operatori biologici per affrontare i requisiti richiesti da protocolli biologici 3.0
	Biodinamica	20	Conoscere principi e requisiti dell'agricoltura Biodinamica. Saper applicare i principi e i protocolli dell'agricoltura biodinamica al fine di ottenere la certificazione Demeter.