



## 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
TRASVERSALE	I sistemi informatizzati	15	Mediante accesso ai portali specifici (SIAN, SIB, Regione Puglia) effettuare un estratto di mappa e visure catastali Agenzia del territorio; Notificare avvio produzioni regolamentate
Normative che regolano i processi della certificazione biologica	Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)	40	Conoscenza della normativa di base e dei principali processi di sicurezza alimentare. Conoscenza degli obblighi di legge in materia di tracciabilità.
	Principali Protocolli per la GDO (BRC, GLOBALGAP e IFS)	20	Conoscenza dei protocolli richiesti dalla GDO come BRC, Global GAP, IFS
Produzione agricola	Gestione del suolo (compostaggio, sostanza organica, ecc)	40	Capacità di impostare correttamente le problematiche relative alla gestione del suolo e del compostaggio in aziende biologiche. Conoscenza dei principali fattori della componente suolo in relazione alla sua fertilità.
	Gestione dell'ecosistemi e delle risorse naturali	40	Capacità di impostare correttamente le problematiche relative alla gestione degli agroecosistemi in aziende biologiche. Conoscenza dei principali fattori delle risorse e fattori di condizionamento degli agroecosistemi.
	Gestione dei seminativi	20	Conoscenza del processo produttivo dei cereali e dei legumi in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica dei seminativi.
	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.
	Apicoltura	15	Conoscenza del processo produttivo dell'apicoltura in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per l'allevamento biologico delle api.
Trasformazione dei prodotti BIO	Attività vivaistica	20	Conoscenza del processo produttivo dei vivai in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica dei vivai.
	Trasformazione dei cereali (prodotti da forno, pane e pasta)	25	Conoscenza del processo produttivo dei prodotti da forno e della pasta in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica dei prodotti da forno e della pasta.
	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.
Gestione di un'impresa con la Visione BIO	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.
	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)
Gestione di un'impresa con la Visione BIO	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 di un'impresa con la Visione BIO	Autoimprenditorialità, finanza agevolata e sviluppo del business plan	40	Conoscere metodologia, strumenti e rappresentazione degli scenari di sviluppo per lo start up di impresa
	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	Marketing **	50	<b>Marketing strategico, informativo ed operativo</b> : Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa; Spiegare le principali funzioni che fanno parte del processo di marketing management; Descrivere il processo di pianificazione strategica; Distinguere il diverso ruolo dei livelli strategico e operativo del marketing; Saper analizzare gli usi e abitudini dei consumatori/territori. <b>Le principali leve del Marketing</b> : Comprendere l'importanza della coerenza del marketing mix rispetto al posizionamento e al target; Saper effettuare la scelta delle politiche di prodotto/servizio, di prezzo, di comunicazione e di distribuzione più opportune al raggiungimento degli obiettivi di marketing dell'impresa. <b>Web e Social Media Marketing e E-Commerce</b> : Ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network e le altre diverse applicazioni del web 2.0; Potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet; Utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare. <b>Trade Marketing</b> : Saper gestire le problematiche distributive finalizzate a migliorare la qualità delle politiche di vendita aziendale per affrontare efficacemente la gestione strategica ed operativa di imprese ed istituzioni.
	Il Marketing Territoriale	20	Capacità di innescare micro progetti per la valorizzazione del territorio e dei beni enogastronomici e naturali, attraverso azioni strategiche mirate, identificando i trend rilevanti nella domanda e nell'offerta e le tecniche di branding legate al territorio
	Logistica e distribuzione dei prodotti biologici	25	Conoscenza del processo produttivo della conservazione, logistica, trasporto e distribuzione in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica delle attività di logistica e di distribuzione.
	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.

\*\* POTREBBE ESSERE ASSEGNATA A PIU' ESPERTI