



Agribusiness School
ITS Academy AgriPuglia

OFFERTA FORMATIVA ITS ACADEMY AGRIPUGLIA BIENNIO 2024-26

1. Esperto Di Trading E Logistica Cerealicola, Altamura
2. Esperto In Applicazioni Delle Farine Nelle Produzioni Alimentari, Corato
3. Esperto In Digital Marketing Agroalimentare, Locorotondo
4. Esperto Pastry Chef, Locorotondo
5. Experience Agri Chef, Montegrosso/Orsara
6. Maestro Mugnaio Dell'arte Bianca, Corato
7. Mastro Pastaio, Bari
8. Professionista Della Gdo, Modugno
9. Specialista In Innovazione Della Filiera Cerealicola, Gravina
10. Specialista In Innovazione Della Filiera Olivicola-Olearia, Trani
11. Specialista In Innovazione Della Filiera Orticola, Foggia
12. Specialista In Innovazione Della Filiera Vitivinicola, Brindisi
13. Specialista In Management Dei Bakery Store, Modugno
14. Tecnico Superiore Dei Sistemi Agrivoltaici Sostenibili, Troia/Gioia Del Colle
15. Tecnico Superiore Nel Food Sustainability, Lecce
16. Tecnico Superiore Nelle Certificazioni di Qualità Dei Prodotti Agroalimentari, Molfetta
17. Tecnico Superiore per la Gestione del Post Raccolta nella Filiera Ortofrutticola, Noicattaro
18. Tecnico Superiore per le Analisi Dei Prodotti Agroalimentari, Locorotondo
19. Tecnico Specializzato Reparti Gdo, Trani

Avviso del 23/05/2024 Finalità Corsi – Allegato 1

1. Esperto di Trading e Logistica Cerealicola, sede Altamura

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali legate alla conoscenza merceologica dei prodotti, della logistica e degli strumenti finanziari. La conoscenza del mercato internazionale delle commodities agricole. Forme contrattuali e arbitrati internazionali nel mercato dei cereali e delle proteoleaginose. Sistemi di gestione della qualità delle produzioni e strategie di valorizzazione. Analisi della filiera, logistica e conservazione dei cereali. Modelli di previsione dei prezzi, mercati finanziari e strumenti di gestione della volatilità dei prezzi. Trasporti e coperture assicurative.

2. Esperto in applicazioni delle farine nelle produzioni alimentari, sede Corato

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali legate al mondo dell'arte bianca. La conoscenza delle caratteristiche, della composizione chimica e delle modificazioni delle materie prime costituiscono il punto di partenza del percorso formativo finalizzato all'acquisizione delle tecniche di macinazione, degli aspetti di qualità del prodotto e di controllo dei processi.

3. Esperto in Digital Marketing Agroalimentare, sede Locorotondo

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze delle peculiarità delle produzioni agroalimentari del territorio e competenze per implementare strategie di web marketing.

Sulla base degli obiettivi aziendali il Tecnico Superiore sarà in grado di sviluppare strategie di digital marketing, orientandosi tra posizionamento sui motori di ricerca e la realizzazione di piani editoriali. Inoltre dovrà essere in grado di scegliere e gestire piattaforme di commercio elettronico per il food, monitorare tutte le fasi di vendita e scegliere gli strumenti digitali più efficaci (Social Media, Blog, ecc.).

4. Esperto Pastry Chef, sede Locorotondo

Il PASTRY CHEF conosce le materie prime, le fasi produttive, di conservazione e di trasformazione dei prodotti primari, con una particolare attenzione sia ai prodotti cerealicoli, alle loro caratteristiche e tradizioni legate al territorio, sia al latte/derivati e al loro largo impiego nella pasticceria fredda e semifredda. Coniuga la ricerca e l'innovazione con i gusti, il benessere e la salute dei consumatori considerando allergie, intolleranze e patologie legate agli alimenti. Crea dolci che si armonizzano con il territorio in cui opera e con l'esperienza emozionale del gusto da far vivere al cliente. Il PASTRY CHEF prepara una vasta gamma di prodotti che vanno dalla pasticceria dolce e salata per la ristorazione e la prima colazione, alla preparazione di prodotti di gelateria; dalla produzione di pane e lievitati ai prodotti dolci e salati per coffee break, brunch e merende; dai dolci per intolleranze alimentari e salutistici alla biscotteria, pralineria e confetteria tradizionale e moderna.

5. Experience Agri Chef, sede Montegrosso/Orsara

Obiettivo principale del Corso è quello di Formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella gestione e promozione dei Beni Enogastronomici materiali ed immateriali della Puglia, in un'ottica di Food Identity e rilevanza Paesaggistica, Naturale e Storica.

Formare esperti in grado di elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi per la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche della Puglia, con azioni mirate alla promo-commercializzazione.

Avviso del 23/05/2024 Finalità Corsi – Allegato 1

Formare esperti in grado di promuovere le specificità dei prodotti tipici e tradizionali, in risposta ai nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità.

6. Maestro mugnaio dell'Arte bianca, sede Corato

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali legate al mondo dell'arte bianca. La conoscenza delle caratteristiche, della composizione chimica e delle modificazioni delle materie prime costituiscono il punto di partenza del percorso formativo finalizzato all'acquisizione delle tecniche di macinazione, degli aspetti di qualità del prodotto e di controllo dei processi molitori.

7. Mastro pastaio, sede Bari

Il percorso formativo ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di gestire la produzione di varie tipologie di pasta secca, pasta all'uovo e pasta fresca, secondo le ricette della tradizione italiana e regionale. Operando prevalentemente in contesti di produzione artigianale, egli è in grado di realizzare l'intero processo di produzione della pasta, che va dalla selezione ed acquisto delle materie prime, fino alla vendita ad esercizi commerciali o direttamente al consumatore finale.

8. Professionista Della Gdo, Modugno

Le dinamiche tecnologiche e competitive in tutti i settori oggi richiedono alle organizzazioni e agli individui una sistematica ridefinizione delle professionalità.

Il percorso formativo si rivolge a tutti coloro a e che vogliono diventare futuri imprenditori innovativi del retail e a tutti coloro che a diverso titolo che si vogliono occupare di organizzazione e di gestione e del punto vendita: dallo store manager, ai responsabili di rete e capi area, visual merchandiser e responsabili di in-store marketing.

Il professionista della GDO è il punto di arrivo di un percorso, un traguardo costituito dall'acquisizione di specifiche competenze legate a una nuova definizione della professione.

9. Specialista in Innovazione della Filiera Cerealicola, sede Gravina

Il Manager delle produzioni cerealicole possiede competenze scientifico-tecnologiche innovative applicate, in modo specifico, alla filiera agronomica per la produzione delle cariossidi. Gestisce i cicli di lavorazione e assicura l'applicazione delle procedure di controllo delle macchine e dei sistemi tecnologici di precision farming. Collabora alla progettazione di interventi relativi ai diversi processi, promuovendo l'innovazione nelle fasi di ricerca/selezione, coltivazione, produzione, conservazione, per rispondere efficacemente alle esigenze del mercato e assicurare il rispetto degli standard di qualità e sicurezza. Opera nell'ambito della ricerca e dello sviluppo di processi e prodotti nell'ottica di un miglioramento produttivo e qualitativo con soluzioni eco-compatibili e sostenibili. È competente in merito alle normative di riferimento, all'identificazione e all'interpretazione degli aspetti ambientali, alle certificazioni comunitarie ed extra comunitarie e alle procedure nell'ambito della sicurezza sul lavoro specifica dei settori di riferimento.

Avviso del 23/05/2024 Finalità Corsi – Allegato 1

10. Specialista in Innovazione della Filiera Olivicola-Olearia, sede Trani

Il Tecnico Superiore nel Management della Filiera Olivicola-Olearia acquisirà competenze sulle buone pratiche al fine di un aumento del vantaggio competitivo delle produzioni olearie e servizi connessi.

Il corso formerà una figura professionale capace di:

- gestire i processi di produzione agricola e di trasformazione secondo i principi di qualità ed ecosostenibilità,
- applicare sistemi di controllo qualità e di valutazione sensoriale per il miglioramento qualitativo,
- interpretare le analisi di qualità sulle produzioni primarie e sui prodotti trasformati,
- gestire i sistemi informativi aziendali (software gestionali e SIAN)
- applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di sicurezza alimentare, sui luoghi di lavoro e di etichettatura, attuare strumenti di comunicazione per la valorizzazione della “cultura” dell’Olio Extra Vergine di Oliva di qualità
- gestire attività oleoturistiche in azienda e attraverso tour enogastronomici

11. Specialista in Innovazione della Filiera Orticola, sede Foggia

Il percorso proposto formerà un Tecnico Superiore che sia in grado di seguire in tutte le sue fasi i processi di produzione, condizionamento e trasformazione all’interno delle imprese orticole, monitorando e garantendo il rispetto dei principi di sostenibilità, e supportando le aziende nell’individuazione e nell’implementazione delle soluzioni di Industria 4.0 che sono in grado di migliorare l’efficienza del processo e la qualità del prodotto.

Il Tecnico Superiore delle produzioni orticole è quindi una figura professionale esperta nei processi di coltivazione e di trasformazione in conserve alimentari, in grado di operare secondo le importanti e delicate norme di sicurezza sul lavoro e di sicurezza nelle lavorazioni.

Lo specialista dell’innovazione si occuperà della coltivazione del pomodoro offrendo consulenza e assistenza agli agricoltori su una vasta gamma di argomenti, tra cui:

- Scelta del terreno e varietà: Lo specialista può aiutare l'agricoltore a selezionare il terreno, la varietà di pomodoro più adatte alle sue specifiche condizioni climatiche e di mercato.
- Gestione del suolo e delle concimazioni: Lo specialista può fornire consigli su come preparare il terreno per la semina o il trapianto, su come concimare le piante e su come gestire l'irrigazione.
- Controllo delle infestanti, delle malattie e degli insetti: Lo specialista può aiutare l'agricoltore a identificare e controllare le infestanti, le malattie e gli insetti che possono danneggiare le colture di pomodoro.
- Raccolta e post-raccolta: Lo specialista può fornire consigli su come raccogliere i pomodori al momento giusto e su come conservarli e trasportarli per ottimizzarne la qualità.

Lo specialista può anche svolgere un ruolo importante nella ricerca e nello sviluppo di nuove tecnologie agricole, come nuove varietà di pomodoro resistenti alle malattie o nuovi metodi di irrigazione, rilevamento dati meteo stazioni SSD

12. Specialista in Innovazione della Filiera Vitivinicola, sede Brindisi

Il percorso proposto formerà un Tecnico Superiore che sia in grado di operare lungo tutta la supply chain vitivinicola e capaci di fungere da motore di innovazione e cambiamento all’interno del contesto aziendale. Il percorso prevederà di sviluppare competenze inerenti alle tecniche produttive sostenibili e agli strumenti di raccolta, analisi e gestione dei dati finalizzati alla pianificazione delle attività operative e strategiche dell’azienda vitivinicola moderna;

Avviso del 23/05/2024 Finalità Corsi – Allegato 1

Il Tecnico Superiore delle produzioni viticole è quindi una figura professionale esperta nei processi di gestione degli impianti viticoli, in grado di operare secondo le norme di sicurezza sul lavoro e di sicurezza nelle lavorazioni.

13. Specialista in Management dei Bakery Store, sede Modugno

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali legate alla definizione dei prodotti da forno. Il progetto formativo ha lo scopo di formare degli esperti per la gestione dei punti vendita di prodotti innovativi e tradizionali di pane, pizza e altri trasformati in linea con i trend di mercato.

14. Tecnico superiore dei Sistemi Agrivoltaici Sostenibili, sede Troia/Gioia del Colle

Il Tecnico Superiore per l'Agrivoltaico sostenibile acquisirà competenze in merito alla gestione agronomica in sistemi agrivoltaici al fine di definire le strategie produttive dell'azienda agrivoltaica, per una maggiore sostenibilità economica aziendale. Il Corso mira a formare un Esperto in agricoltura di precisione ad elevato valore aggiunto di produttività energetica, qualitativa, nutrizionale in un'ottica di economia circolare.

15. Tecnico superiore nel Food Sustainability, sede Lecce

Il Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle Produzioni Agroalimentari acquisirà competenze in merito alle definizioni delle strategie produttive delle aziende, al fine di ottimizzare i processi, per una maggiore eco sostenibilità economica. Il Corso mira a formare un Esperto nella gestione dei processi produttivi da un punto di vista tecnico e organizzativo, facendo attenzione alla tutela e alla valorizzazione delle risorse ambientali in un'ottica di economia circolare

16. Tecnico superiore nelle certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari, sede Molfetta

Il Corso ha la finalità di formare una figura professionale capace di garantire la qualità delle produzioni agroalimentari. La figura del Tecnico superiore per il controllo della qualità dei processi agroalimentari avrà la capacità di implementare e ottimizzare la gestione dei controlli della qualità dei processi e delle produzioni agroalimentari attraverso l'attuazione delle normative cogenti e volontarie in materia di qualità e sicurezza alimentare dei processi e dei prodotti, di ambiente, di etica, di sostenibilità e di sicurezza sui posti di lavoro. La figura del Tecnico Superiore per il Controllo della qualità dei processi agroalimentari interviene in diversi processi aziendali quali quelli di approvvigionamento, pianificazione, programmazione, gestione, monitoraggio e valutazione, nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali vigenti.

Inoltre, il Corso è finalizzato anche all'introduzione di innovazioni tecnologiche nelle produzioni agroalimentari mediante l'adozione delle tecnologie abilitanti 4.0 da applicare in tutti gli stadi della filiera

17. Tecnico Superiore per la gestione del post raccolta nella filiera ortofrutticola, sede Noicattaro

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori specializzati nella gestione del post-raccolta della filiera ortofrutticola, assicurando il mantenimento della qualità del prodotto, dalla raccolta al momento di esposizione sul bancone di vendita. In particolare, saranno fornite conoscenze e competenze per ottimizzare la qualità nelle fasi di produzione, conservazione, logistica e distribuzione

Avviso del 23/05/2024 Finalità Corsi – Allegato 1

diretta al consumatore. Il Corso mira a formare professionisti con un'elevata conoscenza e abilità di applicazione delle principali tecniche di conservazione in post-raccolta, salvaguardando la salubrità dei prodotti e ridurre gli sprechi, capace di promuovere il consumo di una più ampia gamma varietale che comprenda il ricco giacimento della biodiversità regionale e la valorizzazione di prodotti di nicchia e di relazionarsi con gli altri tecnici che si occupano dei diversi segmenti della filiera

18. Tecnico Superiore per le analisi dei prodotti agroalimentari, sede Locorotondo

Il Tecnico Superiore per le analisi delle produzioni agroalimentari 4.0 è in grado di applicare protocolli di analisi di laboratorio – chimico, strumentali e microbiologico – per la certificazione dei sistemi di gestione dei processi, dei prodotti e dei servizi nella filiera agroalimentare.

Possiede conoscenze approfondite relative alle caratteristiche chimiche dei principali costituenti alimentari e dei prodotti agroalimentari e la loro reattività durante gli step produttivi nei processi tecnologici cui sono sottoposti.

Possiede conoscenze microbiologiche approfondite nel quadro complessivo della presenza e del ruolo dei microrganismi contaminanti, patogeni e tossigeni negli alimenti e dei microrganismi tecnologici nella trasformazione e produzione di alimenti fermentati.

Possiede conoscenze informatiche per l'utilizzo di sistemi digitali integrati finalizzati alla tracciabilità e alla gestione dei Key Performance Indicator per l'ottimizzazione dei controlli e dell'impatto ambientale secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità.

Ha la capacità di interagire efficacemente nell'ambito di gruppi di lavoro multicomponenti, costituiti da operatori, tecnici, ricercatori, professionisti e manager, con funzioni di documentazione, ricognizione, elaborazione di concetti e informazioni.

19. Tecnico Specializzato Reparti Gdo, sede Trani

Il Tecnico della Gestione dei Reparti Agroalimentari nella GDO cura l'attuazione delle strategie relative ai processi di vendita e commercializzazione dei prodotti agricoli ed agroindustriali, favorisce e promuove nuovi modelli di comportamento e di consumo e ne valorizza gli aspetti prevalentemente legati alla salubrità, biodiversità e varietà di gamma. Il percorso ha l'obiettivo di formare tecnici esperti con appropriata conoscenza dei processi produttivi e dei prodotti della filiera agroalimentare, sviluppate capacità comunicative ed adeguate abilità comportamentali.

I tecnici formati svilupperanno capacità di analizzare i mercati, la domanda, l'offerta e i canali distributivi secondo i principi di qualità, territorialità (km zero) e stagionalità, al fine di soddisfare bisogni (espresi ed impliciti) e aspettative dei consumatori, contribuendo alla redditività del processo di vendita, attraverso le leve di marketing e politiche sociologiche sull'alimentazione, legate alla sostenibilità ambientale, alla sostenibilità sociale (e.g. fair trade), e agli aspetti salutistici. Particolare attenzione sarà riservata alla conoscenza ed interpretazione delle scelte dei consumatori in tema di varietà di gamma e di salubrità, relativamente alle tendenze enogastronomiche nazionali e locali, alle emergenti intolleranze alimentari e ai disturbi del comportamento alimentare (crudisti, vegetariani, vegani, free from e food-first).