



**UNITA' FORMATIVE/MODULI DEL CORSO ITS VI CICLO**  
**"Tecnico Superiore della gestione del post-raccolta della filiera ortofrutticola"**  
**(Acronimo: Post.Ra.Orto.Fru)**

AREA - MODULO	UNITA' FORMATIVA:	ORE	OGGETTIVO DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI E COMUNI:
<b>TRASVERSALE</b>	Laboratorio di sistemi informatizzati	15	Utilizzare in modo consapevole sistemi informatizzati da applicare nella filiera ortofrutticola Comunicare con strumenti informatici nel proprio ambiente di lavoro e all'esterno Ricerca informazioni funzionali all'attività lavorativa Analizzare, elaborare e rappresentare informazioni
<b>PROFESSIONALIZZANTE: FILIERA ORTOFRUTTICOLA POST RACCOLTA</b>	Operazioni Post Raccolta: Fruttiferi	30	Conoscere le operazioni post raccolta dei fruttiferi: Cachi e Melograni, Pomacee, Drupacee, Uva da Tavola, Agrumi, Frutti Tropicali, Fragole e Piccoli Frutti e Kiwi 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
	Operazioni Post Raccolta: Ortaggi	30	Conoscere le operazioni post raccolta degli ortaggi: a frutto immaturo, a frutto maturo, meloni e angurie, a fogli e a fusto, ad infiorescenza, ipogei. 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
<b>PROFESSIONALIZZANTE: TECNOLOGIE PER LA CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE</b>	Trasformazione per la IV e V gamma	30	Conoscere i processi per la produzione di prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma Conoscere i principi tecnici delle produzioni di IV e V gamma Saper gestire impianti per la produzione di prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma
	Gestione ecosostenibile dei sottoprodotti	30	Conoscere le caratteristiche dei sottoprodotti e degli scarti di lavorazione degli ortofrutticoli Gestire il loro smaltimento e/o riutilizzo nel rispetto delle normative vigenti Saper gestire lo smaltimento, il recupero e/o il riutilizzo delle acque di lavorazione
<b>LOGISTICA E DISTRIBUZIONE</b>	Marketing e commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli	30	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) Saper realizzare modalità di presentazione ottimali dei prodotti ortofrutticoli nei differenti punti vendita (GDO, negozi specializzati e mercati)