



ARTICOLAZIONE DIDATTICA
Corso ITS Academy 2023-2025 "Tecnico Superiore in Agricoltura biologica" (Acronimo: "AGRIBIO2023")

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
BASE	Inglese	50	Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.) Scrivere fax, memo ed e-mail Parlare al telefono con un operatore estero Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro) Riportare un discorso Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri Migliorare le competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica	30	20	
	Inglese Tecnico	25	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english relativo al Profilo professionale.	10	15	
	Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	20	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti olivicoli-oleari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale	10	10	
	Le filiere dei prodotti caseari	20	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti caseari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale	10	10	
	Le filiere dei prodotti frutticoli	20	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio Conoscere gli areali di produzione, le cultivar, le tecniche colturali, i sistemi di allevamento per la produzione di frutticoli presenti nel territorio nazionale e regionale. Conoscere i processi produttivi ecosostenibili. Conoscere le figure che entrano nel processo produttivo regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti frutticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale.	10	10	
TECNICO PROFESSIONALE - Normative che regolano i processi della certificazione biologica	I sistemi informatizzati e obblighi della condizionalità nella nuova PAC 2023-2027	25	Mediante accesso ai portali specifici (SIAN, SIB, Regione Puglia) effettuare un estratto di mappa e visure catastali Agenzia del territorio; Notificare avvio produzioni regolamentate Conoscenza del quadro normativo nazionale e comunitario della PAC 2023 - 2027, con particolare riferimento alla condizionalità e agli ACA.	10	15	
	Protocolli volontari e normativa nazionale, comunitaria e internazionale in materia di prodotti biologici. Regolamento CE 848/18 e relative Disposizioni Nazionali italiane. Norme di etichettatura e commercio di alimenti biologici.	25	Conoscenza del quadro normativo e delle relative fonti a livello internazionale, nazionale e comunitario in materia di produzione e commercio di prodotti biologici; Conoscenza degli obblighi di legge in materia di etichettatura. Conoscenza delle sofisticazioni alimentari.	15	10	
	Controllo e certificazione dei prodotti biologici. Iter della certificazione. Requisiti normativi e registrazioni aziendali.	25	Conoscenza dell'iter della certificazione biologica e delle modalità operative necessarie per il suo ottenimento. Capacità di: - assumere i provvedimenti relativi alle attività di controllo e certificazione delle produzioni biologiche sia in azienda sia in enti di controllo; - garantire l'accesso da parte delle aziende al sistema di controllo e certificazione biologico.	10	15	
TECNICO PROFESSIONALE - Produzione agricola e trasformazione	Gestione del suolo (compostaggio, sostanza organica, ecc)	25	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.	10	15	
	Gestione dell'ecosistemi e delle risorse naturali	25	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.	10	15	
	Gestione dei seminativi e trasformazione dei cereali in Bio	25	Conoscenza del processo produttivo dei cereali e dei legumi in agricoltura biologica. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica dei seminativi. 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.	10	15	
	La gestione del vigneto e la produzione di vino in Bio	25	Conoscenza del processo produttivo della vite in agricoltura biologica. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica della vite. Conoscenza del processo produttivo del vino in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica del vino.	10	15	
	La produzione frutticola in Bio	25	Conoscenza della gestione degli impianti frutticoli in agricoltura biologica. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica degli alberi da frutto.	10	15	

TECNICO PROFESSIONALE - Gestione del prodotti BIO	La gestione dell'oliveto e la produzione di olio da olive in Bio	25	Conoscenza della gestione dell'olivo in agricoltura biologica. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica dell'olivo. Conoscenza del processo produttivo dell'olio da olive in agricoltura biologica. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica dell'olio di oliva.	10	15	
	La produzione degli ortaggi in Bio	25	Conoscenza della gestione degli ortaggi in Agricoltura biologica a. Capacità di individuare i punti critici per la coltivazione biologica degli ortaggi.	10	15	
	Le produzioni lattiero casearie in Bio	25	Conoscenza del processo produttivo zootecnico in agricoltura biologica. Capacità di individuare i punti critici per l'allevamento biologico di ruminanti e monogastrici. Conoscenza del processo produttivo dei prodotti lattiero-caseari in Agricoltura Biologica. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica dei prodotti lattiero caseari.	10	15	
	Apicoltura in Bio	15	Conoscenza del processo produttivo dell'apicoltura in Puglia. Capacità di individuare i punti critici per l'allevamento biologico delle api.	5	10	
	Conserven vegetali in Bio (frutta, ortaggi, oliva da mensa)	15	Conoscenza del processo produttivo delle conserve vegetali in Agricoltura Biologica. Capacità di individuare i punti critici per la gestione biologica delle conserve vegetali.	5	10	
TECNICO PROFESSIONALE - Gestione di un'impresa con la Visione BIO	Fattori di produzione e loro organizzazione	25	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)	15	10	
	La multifunzionalità, agricoltura sociale	25	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	10	10	5
	Norme, politiche pubbliche di indirizzo e di sostegno Obiettivi e attori dell'innovazione	25	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).	15	10	
TECNICO PROFESSIONALE - Comunicazione e Marketing	Il Marketing Territoriale e i biodistretti	25	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	10	15	
	Consumi alimentari tra tradizione e nuovi stili di vita	25	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.)	10	15	
TECNICO PROFESSIONALE - 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"	10	10	
TECNICO PROFESSIONALE - Oltre il biologico	Biodinamica	25	Conoscere principi e requisiti dell'agricoltura Biodinamica. Saper applicare i principi e i protocolli dell'agricoltura biodinamica al fine di ottenere la certificazione Demeter.	10	15	