

**Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2023-2025  
"Tecnico Superiore in Agricoltura Biologica"  
(Acronimo: AGRIBIO2023)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Stage	Annualità	
TRASVERSALE	125	<b>Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo</b>	5	Conoscenza del Sistema di Qualità della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia Conoscenze delle finalità e del programma analitico del progetto formativo	5				1	
		<b>Orientamento e Bilancio delle Competenze</b>	20	Saper distinguere le hard e soft skill necessarie per ottimizzare la performance lavorativa Saper individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse, gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Saper elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Sviluppare il proprio Progetto Formativo e Bilancio delle competenze. In particolare: .- Essere consapevoli delle proprie competenze trasversali, attraverso la consapevolezza della conoscenza di sé e dell'atteggiamento mentale con il quale si affrontano le situazioni della vita .- Acquisire consapevolezza sui propri stili cognitivi .- Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi .- Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività .- Saper lavorare in gruppo .- Saper conoscere e sviluppare i principi alla base del Team Building .- Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione .- Notare cosa motiva le persone ad agire e cosa invece le blocca, anche in riferimento alla propria spinta motivazionale .- Saper amalgamare l'insieme dei valori, opinioni, sentimenti, comportamenti per creare un clima positivo	10	10			1	
		<b>Comunicazione Interpersonale efficace</b>	25	Imparare cosa vuol dire comunicare efficacemente Conoscere gli assiomi della comunicazione, i tre livelli della comunicazione gli stili di comunicazione Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione Comprendere in che modo si comunica con noi stessi e con gli altri per far arrivare il proprio messaggio senza fraintendimenti o incomprensioni Saper individuare e mettere in atto tecniche di ascolto attivo Utilizzare strategie per la gestione dei conflitti e tecniche di negoziazione Coinvolgimento, engagement, saper superare le crisi, migliorare la conoscenza attraverso discussione e confronto Gestire e superare le obiezioni, anche attraverso l'utilizzo della comunicazione persuasiva Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking		10	15			1
		<b>Imprenditività e Imprenditorialità</b>	25	Conoscere il concetto di imprenditività e saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie. Saper individuare le competenze trasversali del lavoratore imprenditivo e consolidare la conoscenza delle proprie competenze e come utilizzarle efficacemente nel ruolo lavorativo Saper organizzare e gestire il tempo, attraverso la conoscenza di cenni di Time Management Conoscere il ruolo e le responsabilità a carico dell'imprenditore, anche in riferimento alla classificazione giuridica dell'impresa Saper riconoscere il significato di mission e vision di un'organizzazione aziendale Conoscere il significato di mansione, compito e funzione e le strutture organizzative, nonché i modelli organizzativi (struttura elementare, funzionale, divisionale, a matrice, orizzontale, ecc.) Conoscere l'evoluzione storica delle teorie organizzative dalla teoria classica di Taylor e neoclassica di Mc Gregor fino al Project Management		15	10			2
		<b>Creazione di impresa</b>	25	Definire un'idea imprenditoriale e saper valutare la sua fattibilità tecnico economica Contestualizzare l'idea nel mercato di riferimento Saper utilizzare strumenti per l'analisi di mercato (domanda e offerta) al fine di stabilire le strategie di marketing più opportune Conoscere la struttura e il contenuto del bilancio di un'impresa e saper effettuare una previsione economica Saper redigere un business plan Conoscere le principali fonti di finanziamento agevolato Conoscere le principali incombenze a carico dell'imprenditori		10	15			2
		<b>Contrattualistica e accompagnamento al lavoro</b>	25	Conoscere le forme contrattuali di lavoro, i diritti e doveri dei lavoratori e delle lavoratrici Conoscere elementi legislativi in materia di pari opportunità, al fine di stimolare comportamenti coerenti con la cultura delle pari opportunità, promuovere la consapevolezza della differenza di genere e la conoscenza dei concetti di discriminazione di genere diretta ed indiretta Ricerca efficacemente le strade giuste per perseguire i propri obiettivi di inserimento nel mondo del lavoro Conoscere i luoghi e gli strumenti più utili ad una ricerca attiva del lavoro, anche quelli innovativi Saper formulare efficacemente una candidatura di lavoro (stesura del CV e della lettera di presentazione) Saper affrontare con successo un colloquio lavorativo		10	15			2

		<b>Inglese</b>	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				1
		<b>Inglese Tecnico</b>	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				2
		<b>Informatica</b>	25	Conoscere i concetti di software e hardware, le logiche che sovrintendono al funzionamento di un computer, alla gestione/organizzazione dei file e delle cartelle, all'installazione di driver e all'uso di utility di sistema Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni e per un uso consapevole dei servizi online Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati Saper utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi Essere in grado di creare e gestire documenti, elaborare e formattare contenuti complessi, e conoscere ed applicare gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione) Saper elaborare e saper revisionare documenti condivisi con altri utenti Saper progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno, e facendo uso degli strumenti di formattazione disponibili. In presenza di dati complessi e articolati, saper valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati, salvare ed archiviare con precisione i documenti elaborati, variando le possibili destinazioni e le tipologie di file, a seconda delle necessità e/o delle circostanze Saper progettare e realizzare una presentazione ed i relativi contenuti in maniera efficace, sfruttando le funzionalità di editing a disposizione e che, se correttamente utilizzati, consentono di comunicare al meglio con i destinatari del documento. Saper, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da			25			1
		<b>Impresa 4.0</b>	25	Conoscere le tecnologie digitali e le evoluzioni, introdotte dalla 4 <sup>a</sup> rivoluzione industriale del Piano Nazionale Industria 4.0. Le macrocategorie delle tecnologie abilitanti (Robot Collaborativi, Manifattura additiva, Realtà Aumentata, Simulazione, Integrazioni digitali, Industrial Internet, Cloud, Cybersecurity, Big Data- Analytics). Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori Prossimi e Remoti, Sistemi di Supporto alle Decisioni, Blockchain, Rateo variabile, Realtà Aumentata e Virtuale, etc) Acquisire dimestichezza con i sistemi informativi di connessione ed interpretazione dei dati individuandone le potenzialità professionali per l'agrifood. Conoscere ed applicare le metodologie innovative di approccio all'innovazione (Design Thinking, Lean Thinking, etc).	15	10				1
		<b>Sostenibilità</b>	25	Conoscere i principi dello sviluppo economico Conoscere le dinamiche della crescita sociale Conoscere i principi della salvaguardia dell'ambiente Conoscere e saper proporre il bilancio di sostenibilità Saper coadiuvare l'applicazione del GRI (Global Reporting Initiative) Standard e il Report Integrato	15	10				1
		<b>Sicurezza alimentare</b>	25	Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza alimentare Saper individuare nei processi produttivi i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP) Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07 Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità	15	10				1
		<b>Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori</b>	16	Formazione Generale: Conoscere i concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro con riferimento alla lettera a) comma 1, art. 37 del D. Lgs 81/08 Contenuti: Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza Formazione Specifica: Conoscere i rischi riferiti alle mansioni, caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda con riferimento alla lettera b) del comma 3, all'art. 37 del D.Lgs. 81/08 Contenuti: Rischi infortuni, meccanici generali, videoterminali, Gestione emergenze, Procedure organizzative per il primo soccorso, Procedure esodo e incendi, Rischio chimico, Ambienti di lavoro, nebbie, oli, fumi, vapori, polveri, Movimentazione manuale carichi, movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi di trasporto), Microclima e Illuminazione, Rischio Elettrico, Incidenti e infortuni, Etichettatura, rischi da esplosione, stress lavoro-correlato, segnaletica, Macchine, Attrezzature, Cadute dall'alto, Rischi biologici, fisici, cancerogeni, D.P.I., organizzazione del lavoro, Radiazioni, Rumore e Vibrazioni	11	5				1

BASE

426

<b>Certificazioni di Qualità</b>	25	<p>Il concetto di qualità</p> <p>Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità</p> <p>Conoscere la normativa di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP, STG</p> <p>Conoscere le peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine</p> <p>Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O. e disciplinare di produzione biologica</p> <p>Conoscere le principali certificazioni di prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali</p> <p>Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione</p> <p>Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori</p>	10	15			1
<b>Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari</b>	25	<p>Conoscere il sistema agro-alimentare o Agribusiness, i settori o comparti produttivi, le filiere, i distretti territoriali</p> <p>Conoscere le caratteristiche strutturali ed evoluzione dell'agricoltura, dell'industria alimentare, della distribuzione alimentare italiana</p> <p>Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale, individuandone l'organizzazione logistica e delle informazioni</p> <p>Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese e le principali caratteristiche</p> <p>Acquisire le conoscenze riguardanti la struttura, l'organizzazione ed il rapporto tra le imprese del sistema agroalimentare</p> <p>Conoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera (orizzontali, verticali e circolari)</p> <p>Saper individuare le forme di integrazione contestualizzandole nelle principali filiere dell'agroalimentare</p>	15	10			1
<b>Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti viti-vinicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10			1
<b>Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti olivicoli-oleari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10			1
<b>Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta e dei prodotti da forno delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti cerealicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dalle leguminose da granella delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti delle leguminose da granella, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10			1
<b>Le filiere dei prodotti caseari</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti caseari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10			1
<b>Le filiere dei prodotti frutticoli</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>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.</p> <p>Conoscere i processi produttivi ecosostenibili.</p> <p>Conoscere le figure che entrano nel processo produttivo regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti frutticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale.</p>	10	10			1



TECNICO PROFESSIONALE - Produzione agricola e trasformazione dei prodotti BIO	289	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			1
		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			1
		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			1
		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			1
		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			1
		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			1
		Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015	20	<p><b>N. 10 ore discipline di carattere agronomico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione nazionale e comunitaria relativa ai prodotti fitosanitari e alla lotta obbligatoria contro gli organismi nocivi</li> <li>- Pericoli e rischi associati ai prodotti fitosanitari</li> <li>- Modalità di identificazione e controllo</li> <li>- Rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l'ambiente in generale</li> <li>- Strategie e tecniche di difesa integrata, di produzione integrata e di contenimento biologico delle specie nocive nonché principi di agricoltura biologica. Informazioni sui principi generali e sugli orientamenti specifici per coltura e per settore ai fini della difesa integrata, con particolare riguardo alle principali avversità presenti nell'area</li> <li>- Valutazione comparativa dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento ai principi per la scelta dei prodotti fitosanitari che presentano minori rischi per la salute umana, per gli organismi non bersaglio e per l'ambiente</li> <li>- Misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non bersaglio e l'ambiente</li> <li>- Gestione e manutenzione delle macchine irroratrici, con particolare riferimento alle operazioni di regolazione (taratura)</li> <li>- Modalità di accesso e conoscenza delle informazioni e servizi a supporto delle tecniche di difesa integrata e biologica messi a disposizione dalle strutture regionali o provinciali</li> <li>- Conoscenza relativa all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici</li> </ul> <p><b>N. 5 ore discipline di carattere sanitario - PARTE SAN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rischi per operatori, consumatori, gruppi vulnerabili e residenti o che entrano nell'area trattata Sintomi di avvelenamento da prodotti fitosanitari, interventi di primo soccorso, informazioni sulle strutture di monitoraggio sanitario e accesso ai relativi servizi per segnalare casi di incidente</li> <li>- Rischi per le acque superficiali e sotterranee connesse all'uso dei prodotti fitosanitari e relative misure di mitigazione. Misure modalita per la gestione delle emergenze in caso di contaminazioni accidentali o di particolari eventi meteorologici che potrebbero comportare rischi di contaminazione da prodotti fitosanitari</li> <li>- Aree specifiche ai sensi degli articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012</li> <li>- Conoscenza dei rischi ambientali e dei rischi per operatori, residenti e popolazione o gruppi vulnerabili, connessi all'uso dei prodotti fitosanitari, nonché i rischi derivanti da comportamenti errati</li> <li>- Modalità di riconoscimento dei sintomi di avvelenamento ed acquisizione delle conoscenze sugli interventi di primo soccorso</li> <li>- Norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche</li> </ul> <p><b>N. 5 ore discipline di carattere sanitario - PARTE SPESA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rischi associati all'impiego di prodotti fitosanitari (biglii scottiformi) e metodi utili alla loro identificazione</li> <li>- Corrette modalità di trasporto, di stoccaggio dei prodotti fitosanitari, di smaltimento degli imballaggi vuoti e di altro materiale contaminato e dei prodotti fitosanitari in eccesso (compresi le miscele contenute nei serbatoi), in forma sia concentrata che diluita</li> <li>- Attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari</li> <li>- Corretto uso dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e misure di controllo dell'esposizione dell'utilizzatore nelle fasi di manipolazione, miscelazione e applicazione dei prodotti fitosanitari</li> <li>- Rischi specifici associati all'uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spugna e le relative misure per la gestione del rischio</li> <li>- Corretta tenuta dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del decreto legislativo n. 150/2012</li> <li>- Corretta interpretazione delle informazioni riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza dei prodotti fitosanitari, finalizzata ad una scelta consapevole e ad un impiego appropriato, nel rispetto della salvaguardia ambientale, della tutela della salute e della sicurezza alimentare</li> </ul>	20			2	
TECNICO PROFESSIONALE - Gestione di un'impresa con la Visione BIO	75	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			2
		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 latu	10	10	5		2
		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			2
TECNICO PROFESSIONALE - Comunicazione e Marketing	50	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			2
		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			2
TECNICO PROFESSIONALE - Prodotti biologici non alimentari	55	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			2
TECNICO PROFESSIONALE - Oltre il biologico	25	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			2
		Seminario	5	TESTIMONIANZA COSMESI BIO - Conoscere e saper valutare la conformità agli standards della cosmesi biologica (Cosmos, NaturThru, ecc.)		5			2

APPROFONDIMENTI	25	Seminario	5	TESTIMONIANZA TESSILE BIO - Conoscere e saper valutare la conformità agli standards del tessile biologico (GOTS, Organic Exchange, ecc.)		5			2
		Fiere e Visite didattiche	15	Conoscere gli eventi fieristici e partecipare ad un evento di settore a livello nazionale con visite ad imprese/enti leader			15		2
PROJECT WORK	50	Metodologie per la predisposizione del Project Work	10	Saper progettare un project work finale individuale definito in collaborazione con l'azienda sede di stage (al termine del pre-stage)		10			2
		Sviluppo del Project Work Finale	40	Saper realizzare un project work finale individuale definito in collaborazione con l'azienda sede di stage da presentare all'esame finale			40		2
STAGE (40%)	800	Pre Stage	200	Conoscere una realtà operativa Saper individuare una tematica per poter sviluppare un project work in collaborazione con l'azienda sede di stage				200	1
		Stage	600	Saper applicare le conoscenze e competenze acquisite in una realtà operativa Saper implementare nell'azienda di stage ospitante il proprio project work individuale				600	2
TOTALE ORE			2000			553	537	110	800