

**Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2023-2025  
"Tecnico Superiore Innovation Manager nell'agroalimentare"  
(Acronimo: IMAGINA)**

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 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.	15	10				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			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

BASE

426

<b>Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori</b>	16	<p>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</p> <p>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</p>	11	5			1
<b>Certificazioni di Qualità</b>	25	<p>Il concetto di qualità Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità Conoscere la normativa di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP, STG Conoscere le peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O. e disciplinare di produzione biologica Conoscere le principali certificazioni di prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione 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 Conoscere le caratteristiche strutturali ed evoluzione dell'agricoltura, dell'industria alimentare, della distribuzione alimentare italiana Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale, individuandone l'organizzazione logistica e delle informazioni Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese e le principali caratteristiche Acquisire le conoscenze riguardanti la struttura, l'organizzazione ed il rapporto tra le imprese del sistema agroalimentare Conoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera (orizzontali, verticali e circolari) 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 Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio 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 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</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 Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta e dei prodotti da forno delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio 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 Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dalle leguminose da granella delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio 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
	<b>Le filiere dei prodotti orticoli</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di orticoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di orticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticoli e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti orticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10				1
	<b>Le filiere dei prodotti carnei</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti carnei, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10				1
	<b>Le filiere dei prodotti ittici</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio;</p> <p>Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti</p> <p>Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti ittici, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10				1
	<b>Visite didattiche</b>	25	Visita di aziende leader nelle filiere agroalimentari				25		1
	<b>Droni, geomatica e telerilevamento.</b>	25	<p>Conoscere i principi della cartografia e della gestione di banche dati cartografiche</p> <p>Conoscere i principi dei sistemi informativi territoriali</p> <p>Conoscere i protocolli di condivisioni dati geospaziali</p> <p>Conoscere i principi del processing dei dati telerilevati</p> <p>Acquisire competenze nella gestione elaborazione e condivisione di dati geospaziali e telerilevati</p>	15	10				1

TECNICO PROFESSIONALE - Industria 4.0	189	Patentino Droni (corso apr basico e sistemi di pilotaggio remoto)	39	Conoscere la regolamentazione aeronautica, i principi di sicurezza aerea, nonché le limitazioni di spazio aereo e delle prestazioni umane. Conoscere le procedure operative e i principi del volo (UAS). Conoscere i principi di riservatezza dei dati raccolti, di assicurazione e security. Capacità di pianificare e gestire un volo in conformità alla normativa.	27	12			1
		Sensori di campo e IoT	25	Acquisire i fondamenti di base della IoT; Conoscere i protocolli di trasmissione dati tra sensori e cloud; Conoscere le varie tecnologie di sensori applicabili in agricoltura; Capacità di gestire un'architettura di nodi d'acquisizione dati in campo.	20	5			1
		Sensori industriali e IoT	25	Acquisire i fondamenti di base della smart factory; Conoscere le tecnologie di sensori applicabili all'industria; Capacità di gestire un'architettura d' acquisizione dati lungo le filiere agro-alimentari.	20	5			1
		Decision Support Systems (DSS) e tools di analisi, monitoraggio e automazione in agricoltura	25	Conoscere i principali tools a supporto delle decisioni e d'analisi dei dati; Capacità di interpretare e normalizzare i dati in uscita dai sensori per l'utilizzo nell'analisi e nel monitoraggio; Capacità di setup e configurazione della sensoristica in funzione delle applicazioni; Capacità d'automatizzazione dei processi in agricoltura.	10	15			1
		Applicazione delle tecnologie abilitanti in campo agricolo	25	Conoscere gli ambiti di applicazione delle tecnologie 4.0 in agricoltura e nelle filiere agro-alimentari; Capacità di progettare e implementare le tecnologie 4.0 più appropriate ai diversi ambiti applicativi; Capacità di sviluppare applicazioni di monitoraggio e automazione tramite Arduino.	0	25			1
		Tecnologie abilitanti a supporto dell'innovazione (e.s., blockchain, cyber security, intelligenza artificiale, robotica)	25	Conoscere le principali tecnologie abilitanti a supporto del processo innovativo; Capacità di selezionare le tecnologie più idonee a seconda dei contesti operativi.	15	10			1
		Fondamenti di marketing: progettazione e promozione dei prodotti agro-alimentari	25	Conoscere le teorie alla base delle scelte di consumo di prodotti agro-alimentari; Conoscere le tecniche di segmentazione di mercato; Conoscere gli strumenti alla base dell'elaborazione di un piano marketing aziendale; Autonomia nell'analizzare ed interpretare correttamente i dati di mercato; Capacità di analisi dei dati e previsione dei fenomeni; Capacità di progettazione e realizzazione di politiche di promozione dei prodotti agro-alimentari.	20	5			1

TECNICO PROFESSIONALE - Valorizzazione dell'innovazione	100	Digital marketing: E-commerce	25	Conoscere le tecniche e i principali strumenti di vendita on-line; Capacità di gestire un sistema e-commerce aziendale; Capacità di gestire un marketplace (e.s. Amazon, Ebay).	5	20			1
		Digital marketing: advertising e social network	25	Conoscere le tecniche e i principali strumenti per la promozione dei prodotti online (e.s., inbound and outbound marketing); Capacità di implementare e gestire una campagna di advertising (e.s., Google Ads, Facebook ads); Implementare e gestire un funnel per le vendite e lead generation; Capacità di gestire la comunicazione sui principali social network e tecniche di storytelling.	5	20			1
		Digital marketing: performance analysis	25	Conoscere le tecniche e i principali strumenti d'analisi dei dati derivanti dalle campagne di marketing (e.s., Google Analytics; big data) Capacità d'implementare e gestire un sistema di reportistica per l'analisi dei dati; Conoscere i principali Key Performance Indicators (KPIs) per l'analisi delle attività di marketing; Capacità d'interpretazione dei dati e di produzione di rapporti di sintesi.	5	20			1
TECNICO PROFESSIONALE - Economia, organizzazione dei processi e tutela intellettuale	200	Economia, gestione dell'innovazione e analisi degli Investimenti	25	Conoscere la distinzione tra invenzione e innovazione, le diverse tipologie d'innovazione (e.s., prodotto, processo, organizzative); Conoscere i modelli d'innovazione (e.s., Open Innovation approach) e i principali indicatori di redditività degli investimenti aziendali; Capacità di gestire i processi d'innovazione aziendali.	20	5			1
		Processi organizzativi e logistica (e.g., software gestionali di ottimizzazione della produzione)	25	Conoscere i principali strumenti Enterprise Resource Planning (ERP) e Customer Relationship Management (CRM); Conoscere le teorie alla base del Change management; Capacità di progettare e gestire i sistemi per la gestione dei processi innovativi aziendali.	10	15			1
		Climate change e sostenibilità nelle filiere agroalimentari	25	Conoscere gli impatti del climate change sul sistema economico e sulle filiere agro-alimentari (e.s. eventi meteo estremi, disponibilità di risorse naturali) e risposte innovative; Conoscere le tecniche di misurazione delle performance ambientali delle produzioni agro-alimentari; Conoscere le principali innovazioni finalizzate a migliorare la sostenibilità ambientale delle filiere; Capacità di applicare gli strumenti e i processi d'innovazione per combattere gli effetti dei climate change.	20	5			2
		Economia circolare	25	Conoscere i principi di economia circolare applicati al sistema agro-alimentare; Conoscere le innovazioni finalizzate a ridurre e reimpiegare gli scarti delle filiere nonché ad aumentare la vita utile del prodotto; Conoscere le risorse sostenibili (e.s., acqua, energia e materie prime), la neutralità carbonica e il mercato del carbon credit; Capacità di applicare le conoscenze ai diversi contesti ambientali per migliorare le performances ambientali delle aziende e delle filiere.	20	5			2
		Innovazione, fonti di finanziamento e ciclo di vita di un progetto.	25	Conoscere e reperire le informazioni relative alle principali fonti di finanziamento per startup, imprese innovative e grado di maturità dell'innovazione (TRL): finanziamenti pubblici (e.s., bandi regionali (P.S.R.), nazionali, ed europei) e privati (e.s. venture capital, equity and crowdfunding); Conoscere il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) e opportunità da esso derivanti; Capacità di indicare le fonti di finanziamento più appropriate per la proposta progettuale e di produrre la documentazione finalizzata all'accesso al finanziamento. Capacità di coordinare gruppi di lavoro multidisciplinari nella progettazione e partecipazione a bandi di finanziamento competitivi.	15	10			2
		Innovazione e normative: protezione dell'innovazione.	25	Conoscere le diverse discipline afferenti all'area della proprietà intellettuale (quali la disciplina del diritto d'autore, dei segni distintivi, del segreto commerciale, delle invenzioni industriali, con particolare attenzione al brevetto), nonché gli strumenti per la comprensione del ruolo che la proprietà intellettuale riveste nell'ambito dei moderni concetti di economia di scambio. Capacità di individuare il procedimento volto a registrare ed ottenere i diritti di proprietà intellettuale nonché fornire la documentazione necessaria.	15	10			2
		Innovation Management System (Norma ISO 56002) e design thinking	25	Conoscere la normativa ISO 56002 per implementare un sistema di gestione dell'innovazione e misurarne i risultati; Capacità di risolvere problemi complessi utilizzando un approccio alternativo e creativo (e.s., Design Thinking della Standfor University).	20	5			2
		Preparazione alla certificazione del Project Management PMP® (ente di certificazione: e.s., Istituto Italiano di Project Management)	25	Conoscere e applicare i concetti e le metodologie di project management; Capacità di affrontare l'esame di certificazione in maniera indipendente.	25	0			2
Laboratorio di Project Management	25	Applicare le tecniche di project management applicando i principali software di gestione dei progetti (e.g., Microsoft Project, Open project)	0	25			2		
APPROFONDIMENTI	85	Visite in aziende innovative del territorio e partecipazioni a convegni	45	Conoscere le imprese attive nel settore dell'innovazione nel settore agro-alimentare e partecipare alle attività organizzate nell'ambito della fiera Agrilevante; Conoscere l'implementazione del processo innovativo all'interno dell'impresa; Conoscere e superare le problematiche connesse all'introduzione e all'implementazione dell'innovazione in azienda. Sviluppare competenze relazionali con il mondo aziendale.			45		2
		Visite presso i diversi stakeholders dell'innovazione	40	Conoscere gli stakeholders regionali attivi nel settore dell'innovazione agro-alimentare; Conoscere le dinamiche collaborative imprese-istituti di ricerca-distretti tecnologici. Sviluppare competenze relazionali con il mondo della ricerca e sviluppo (R&S).			40		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

<b>STAGE (40%)</b>	<b>800</b>	<b>Pre Stage</b>	<b>200</b>	Conoscere una realtà operativa Saper individuare una tematica per poter sviluppare un project work in collaborazione con l'azienda sede di stage				<b>200</b>	<b>1</b>
		<b>Stage</b>	<b>600</b>	Saper applicare le conoscenze e competenze acquisite in una realtà operativa Saper implementare nell'azienda di stage ospitante il proprio project work individuale				<b>600</b>	<b>2</b>
<b>TOTALE ORE</b>			<b>2000</b>		<b>553</b>	<b>472</b>	<b>175</b>	<b>800</b>	