

**Articolazione didattica del Corso ITS Academy biennio 2023-2025
"Tecnico Superiore controllo della qualità delle produzioni agroalimentari" (Acronimo: AGRI-Q)**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Stage	Anno Corso	
TRASVERSALE	125	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5	Conoscenza del Sistema di Qualità della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia Conoscenze delle finalità e del programma analitico del progetto formativo		5			1	
		Orientamento e Bilancio delle Competenze	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, di risorse ed di elementi da potenziare/sviluppare e saper valutare la loro spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Saper elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Saper sviluppare il proprio Progetto Formativo e Bilancio delle competenze Essere consapevoli delle proprie competenze trasversali, attraverso la consapevolezza della conoscenza di sé e dell'atteggiamento con il quale si affrontano le situazioni della vita Saper acquisire consapevolezza sui propri stili cognitivi Saper acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività Saper lavorare in gruppo	10	10			1	
		Comunicazione Interpersonale efficace	25	Imparare cosa vuol dire comunicare efficacemente Conoscere gli assiomi della comunicazione, i tre livelli della comunicazione e gli stili relativi 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
		Imprenditività e Imprenditorialità	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
		Creazione di impresa	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

		Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25	<p>Conoscere le forme contrattuali di lavoro, i diritti e doveri dei lavoratori e delle lavoratrici</p> <p>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</p> <p>Ricerca efficacemente le strade giuste per perseguire i propri obiettivi di inserimento nel mondo del lavoro</p> <p>Conoscere i luoghi e gli strumenti più utili ad una ricerca attiva del lavoro, anche quelli innovativi</p> <p>Saper formulare efficacemente una candidatura di lavoro (stesura del CV e della lettera di presentazione)</p> <p>Saper affrontare con successo un colloquio lavorativo</p>	15	10			2
		Inglese	50	<p>Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre</p> <p>Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.)</p> <p>Scrivere memo ed e-mail</p> <p>Parlare al telefono con un operatore estero</p> <p>Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro)</p> <p>Riportare un discorso</p> <p><i>Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri</i></p>	30	20			1
		Inglese Tecnico	50	<p>Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari</p> <p>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</p> <p>Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari</p> <p>Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti</p> <p>Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse.</p> <p>Conoscere il lessico specifico del business english relativo al Profilo professionale.</p>	25	25			1
		Informatica	25	<p>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</p> <p>Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni e per un uso consapevole dei servizi online</p> <p>Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze</p> <p>Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati</p> <p>Saper utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi</p> <p>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)</p> <p>Saper elaborare e saper revisionare documenti condivisi con altri utenti</p> <p>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</p>			25		1
		Impresa 4.0	25	<p>Conoscere le tecnologie digitali e le evoluzioni, introdotte dalla 4^a 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).</p> <p>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)</p> <p>Acquisire dimestichezza con i sistemi informativi di connessione ed interpretazione dei dati individuandone le potenzialità professionali per l'agrifood.</p> <p>Conoscere ed applicare le metodologie innovative di approccio all'innovazione (Design Thinking, Lean Thinking, etc).</p>	15	10			1

	Sostenibilità	25	<p>Conoscere i principi dello sviluppo economico</p> <p>Conoscere le dinamiche della crescita sociale</p> <p>Conoscere i principi della salvaguardia dell'ambiente</p> <p>Conoscere e saper proporre il bilancio di sostenibilità</p> <p>Saper coadiuvare l'applicazione del GRI (Global Reporting Iniziative) Standard e il Report Integrato</p>	15	10			1
	Sicurezza alimentare	25	<p>Conoscere la normativa di base comunitaria (Codex alimentarius) , nazionale e locale per garantire la sicurezza alimentare</p> <p>Saper individuare nei processi produttivi i pericoli presenti in materia di sicurezza alimentare e definire punti critici di autocontrollo igienico sanitari o(HACCP)</p> <p>Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07</p> <p>Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti e delle bevande secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari</p> <p>Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare</p> <p>Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni, claim, valori nutrizionali)</p> <p>Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità</p>	15	10			1
	Etichettatura	25	<p>Conoscere le norme nazionali e comunitarie che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura (Reg. CE 1169/2011)</p> <p>Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni, claim, valori nutrizionali)</p> <p>Conoscere gli obblighi di legge comunitaria in materia di tracciabilità (Reg. CE 178/2002)</p> <p>Conoscere le principali funzioni e caratteristiche del SIAN</p> <p>Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare</p>	15	10			1
	Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	16	<p>Formazione Generale:</p> <p>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</p> <p>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:</p> <p>Conoscere i rischi riferiti alle mansioni, caratteristiche del settore o comparto di appartenenza dell'azienda con riferimento alla lettera b) del comma 3, all'art. 37 del D.Lgs. 81/08</p> <p>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
	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	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>	15	10			1
	Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	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> <p>Saper individuare i requisiti qualitativi del prodotto richiesti dai mercati (data un'azienda e individuato un mercato al quale si vuole rivolgere, analizzare i requisiti qualitativi minimi del prodotto richiesti da tale mercato e valutare come ottenere un prodotto conforme)</p>	10	10			1

<p align="center">Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari</p>	<p align="center">20</p>	<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 Saper individuare i requisiti qualitativi del prodotto richiesti dai mercati (data un'azienda e individuato un mercato al quale si vuole rivolgere, analizzare i requisiti qualitativi minimi del prodotto richiesti da tale mercato e valutare come ottenere un prodotto conforme)</p>	<p align="center">10</p>	<p align="center">10</p>			<p align="center">1</p>
<p align="center">Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella</p>	<p align="center">20</p>	<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 Saper individuare i requisiti qualitativi del prodotto richiesti dai mercati (data un'azienda e individuato un mercato al quale si vuole rivolgere, analizzare i requisiti qualitativi minimi del prodotto richiesti da tale mercato e valutare come ottenere un prodotto conforme)</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</p>	<p align="center">10</p>	<p align="center">10</p>			<p align="center">1</p>
<p align="center">Le filiere dei prodotti caseari</p>	<p align="center">20</p>	<p>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 Saper individuare i requisiti qualitativi del prodotto richiesti dai mercati (data un'azienda e individuato un mercato al quale si vuole rivolgere, analizzare i requisiti qualitativi minimi del prodotto richiesti da tale mercato e valutare come ottenere un prodotto conforme)</p>	<p align="center">10</p>	<p align="center">10</p>			<p align="center">1</p>
<p align="center">Le filiere dei prodotti frutticoli</p>	<p align="center">20</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di frutticoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutticoli e derivati del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti frutticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale Saper individuare i requisiti qualitativi del prodotto richiesti dai mercati (data un'azienda e individuato un mercato al quale si vuole rivolgere, analizzare i requisiti qualitativi minimi del prodotto richiesti da tale mercato e valutare come ottenere un prodotto conforme)</p>	<p align="center">10</p>	<p align="center">10</p>			<p align="center">1</p>

			<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> <p>Saper individuare i requisiti qualitativi del prodotto richiesti dai mercati (data un'azienda e individuato un mercato al quale si vuole rivolgere, analizzare i requisiti qualitativi minimi del prodotto richiesti da tale mercato e valutare come ottenere un prodotto conforme)</p>	20	10	10			1
			<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> <p>Saper individuare i requisiti qualitativi del prodotto richiesti dai mercati (data un'azienda e individuato un mercato al quale si vuole rivolgere, analizzare i requisiti qualitativi minimi del prodotto richiesti da tale mercato e valutare come ottenere un prodotto conforme)</p>	20	10	10			1
			<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche e delle attività relative alle filiere dell'acquacoltura a livello internazionali, nazionali e locale;</p> <p>Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile delle filiere, 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> <p>Saper individuare i requisiti qualitativi del prodotto richiesti dai mercati (data un'azienda e individuato un mercato al quale si vuole rivolgere, analizzare i requisiti qualitativi minimi del prodotto richiesti da tale mercato e valutare come ottenere un prodotto conforme)</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive e delle attività relative alle filiere dell'acquacoltura a livello internazionali, nazionali e locale;</p> <p>Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti per la salvaguardia delle risorse biologiche ed ambientali</p>	20	10	10			1
			Visite didattiche	25				25	1
			<p>Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti agroalimentari</p> <p>Conoscere le normative per gestione e il monitoraggio della sicurezza dei prodotti alimentari</p> <p>Conoscere la normativa comunitaria applicabile</p> <p>Conoscere i protocolli riconosciuti a livello nazionale e internazionale</p> <p>Conoscere e saper applicare le tecniche di campionamento</p> <p>Svolgere una visita guidata per eseguire attività di campionamento per matrici di diversa natura.</p>	25	10	10	5		2
			<p>Conoscere cenni di DoE (Design of Experiment)</p> <p>Conoscere i concetti di metodo di analisi, analita, matrice, limite di rivelabilità, ripetibilità, riproducibilità, errore di misura</p> <p>Conoscere le principali tecniche di analisi (cromatografica, spettroscopica, spettrometrica, molecolare e microbiologica)</p>	25	10	10	5		2
			<p>Conoscere le principali tecniche analitiche di screening</p> <p>Conoscere le principali tecniche di fingerprinting</p> <p>Conoscere i concetti di base dell'analisi statistica multivariata</p> <p>Saper definire il pool di campioni autentici o autenticati</p> <p>Conoscere i criteri per la costruzione di un database di riferimento</p> <p>Conoscere i criteri di validazione dei metodi di analisi "non-targeted"</p> <p>Svolgere una visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula</p>	25	10	10	5		2

TECNICO PROFESSIONALE -
CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

229

Tecniche di audit	16	Acquisire la metodologia di audit (corso propedeutico): 19011 e 17021. Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Capacità di condurre come Responsabile gruppo di Verifica Audit di I, II e III parte	16				1
I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015	24	Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015 (corso specialistico)	24				1
I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015	24	Saper implementare e gestire la certificazione di Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2015 e i contenuti del Reg. CE 1221/2009 (EMAS) Conoscere i contenuti metodologico-applicativi delle norme della serie UNI EN ISO 14001:2015, con focus sul settore alimentare e dei servizi ad esso correlati Saper redigere l'Analisi Ambientale Iniziale (AAI) per l'implementazione delle norme di gestione ambientale Auditor/Lead Auditor	24				1
Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000 - FSSC 22000	24	Saper implementare e gestire la certificazione di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare -Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) Conoscere: Food Safety Management System; Pre-requisite Programs; Le Buone Prassi di Lavorazione GMP, "Good Manufacturing Practices"; Gestione della Normativa applicabile; Specifiche per le società di servizio e supervisione del personale in applicazione delle regole igieniche. Auditor/Lead Auditor Approfondimento norma FSSC 22000 - Food Safety System Certification (schema di certificazione sviluppato dalla Foundation for Food Safety Certification per la certificazione delle organizzazioni produttrici di alimenti, od operanti in settori correlati). Conoscere la normativa e i requisiti di certificazione; approfondimento dei requisiti addizionali per l'ottenimento della sicurezza alimentare nella filiera. Conoscere il contenuto dello standard, ed individuare gli elementi comuni e sovrapponibili agli altri standard GFSI BRC e IFS Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione	24				1
I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)	16	Conoscere la Norma UNI EN 16636:2015 Conoscere le opportunità, vincoli, risorse Conoscere le finalità e contenuti generali Conoscere le analisi della Norma Conoscere le integrazioni della norma con le norme di sistema (9001,14001) Conoscere i requisiti e competenze di un Auditor della norma Saper gestire le attività di controllo degli infestanti nell'industria alimentare	16				1
La sostenibilità e le certificazioni	25	Conoscere la sostenibilità: significato, obiettivi ed importanza strategica per le aziende Approfondire i tre pilastri della sostenibilità: sociale, ambientale ed economico Conoscere le principali normative volontarie in tema di sostenibilità Saper implementare e gestire le principali certificazioni in materia di sostenibilità Approfondire le finalità ed i contenuti principali degli standard Equalitas, Viva, Valore sostenibile Conoscere i principi dell'analisi del ciclo di vita (LCA). Saper approfondire le finalità ed i contenuti principali del Carbon Foot print e della Water Foot Print.	15	10			1
Le responsabilità sociali e le certificazioni etiche	25	Conoscere i principi della responsabilità sociale e della CSR Corporate Social Responsibility Conoscere la differenza tra responsabilità interna ed esterna e i principali vantaggi della CSR Conoscere i principali strumenti di comunicazione come il bilancio sociale d'impresa Saper implementare e gestire le principali certificazioni in materia di responsabilità sociale;. Approfondire le finalità ed i contenuti principali degli standard SMETA, SA8000, BRC ETRS; Conoscere le indicazioni sull'iter per le certificazioni (B Corp); Conoscere le modalità per la gestione dell'audit.	15	10			1
L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	20	Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare) Capacità di gestire i controlli preventivi Saper gestire i rapporti con gli importatori Saper coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration.FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act) Conoscere: il Concetto di Food Defence, l'HARPC: "Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano, La figura specifica del PCQI (Preventive Control Qualified Individual), Il Food Safety Plan (piano di sicurezza alimentare), Gli audit della Food and Drugs Administration	15	5			1

Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia, PAT Certificazioni di Prodotto: Certificazione Free From (gluten free, OGM free, Vegan....)	25	<p>Conoscere le principali certificazioni di prodotto Conoscere un Disciplinare di Produzione Conoscere la normativa prodotti regolamentati e procedure di riconoscimento per i nuovi prodotti, l'iter da seguire per richiedere modifiche ai disciplinari, nonché i criteri di utilizzo del riferimento ad una DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto composto, elaborato o trasformato Saper redigere un Disciplinare di Produzione e avviare l'iter per il riconoscimento di un marchio di tipicità Saper implementare e gestire le principali certificazioni di prodotto Saper implementare e gestire l'iter per il riconoscimento di un marchio di prodotto Gluten Free Saper implementare il sistema di gestione del requisito Senza Glutine e l'analisi del rischio che consideri: - la presenza di glutine nelle materie prime; - il pericolo di contaminazione durante tutte le fasi di produzione; - la gestione del prodotto non conforme; - l'esecuzione di prove analitiche di controllo; - la formazione del personale. Saper richiedere le autorizzazioni, la struttura e collocazione del sito, analisi del rischio (in particolare presenza e cross-contaminazione da glutine) Conoscere i disciplinari "vegetariano" e "vegano" Approfondire le modalità di applicazione dei disciplinari vegetariano e vegano e definizione di un disciplinare tecnico aziendale in materia</p>	10	15			1
Certificazione di Prodotto: Prodotto Biologico e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata	25	<p>Conoscere la certificazione di prodotto biologico Conoscere il quadro normativo e delle relative fonti a livello internazionale, nazionale e comunitario in materia di produzione e commercio dei prodotti biologici Conoscere l'iter della certificazione biologica Saper applicare le modalità operative necessarie per il suo ottenimento Saper inserire le informazioni per quanto riguarda IL SQNPI Saper notificare l'avvio di una produzione biologica</p>	15	10			1
Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e QS	25	<p>Saper implementare e gestire la Certificazione GlobalGAP. Standard IFA, CB E FV GRASP Saper effettuare la Gestione dell'ambiente (terreno e risorse idriche) Sicurezza dei lavoratori Saper implementare e gestire la certificazione QS (Qualità e Sicurezza) Conoscere le norme di organizzazione e controllo. Conoscere gli attori che sono coinvolti nel sistema coordinato di filiera</p>	15	10			1
Certificazione di Prodotto: UNI EN ISO 22005	25	<p>Conoscere la Normativa cogente e volontaria per il settore alimentare Conoscere la norma UNI EN ISO 22005:2018 Conoscere RT 17 ACCREDIA Conoscere UNI EN ISO 19011:2012 Saper implementare e gestire la certificazione UNI EN ISO 22005</p>	15	10			1
Certificazione di Prodotto: BRCGS (British Retail Consortium Global Standard) IFS (International Food Standard)	25	<p>Conoscere l'origine e le finalità degli standard di sicurezza alimentare Conoscere i requisiti chiave degli standard BRCGS (British Retail Consortium Global Standard) IFS (International Food Standard) ed approfondire gli aspetti sovrapponibili BRC/IFS Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione relativa all'audit interno esercitazioni</p>	15	10			1
La gestione della logistica: BRC GS Storage and Distribution e IFS Logistics	25	<p>Conoscere la struttura degli standard del post produzione, BRC GS Storage and Distribution e IFS Logistics, approfondendo i requisiti normativi necessari a garantire la comparabilità e la trasparenza lungo l'intera catena di fornitura ed identificando i processi necessari per attuare il sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti. Saper implementare il sistema di gestione della sicurezza del prodotto durante le attività di deposito e distribuzione Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit e la gestione delle anomalie emerse</p>	15	10			2
Seminario sulla UNI EN ISO 45001 Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro	5	<p>Conoscere i requisiti fondamentali di un sistema di gestione di sicurezza sul lavoro Approfondire le modalità di applicazione della normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai processi aziendali Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit</p>	5				2
Seminario sulla Certificazione HALAL	3	<p>Conoscere l'Istituto preposto nell'implementazione della certificazione Halal Conoscere la classificazione degli alimenti Conoscere l'iter di certificazione</p>	3				2

		Seminario sulla Certificazione KOSHER	3	Conoscere l'Istituto preposto nell'implementazione della certificazione Kosher Conoscere la classificazione degli alimenti Conoscere l'iter di certificazione	3				2	
		Seminario sui Controlli Ufficiali	4	Conoscere come si effettuano le verifiche da parte degli organi di controllo ufficiali ASL e ICQRF	4				2	
TECNICO PROFESSIONALE - DIGITAL TRANSFORMATION	150	Introduzione alla blockchain	25	Conoscere: Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcoin Conoscere elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA) Conoscere tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned Conoscere le principali piattaforme DLT: Bitcoin, Ethereum, Hyperledger Saper installare programmi per l'accesso a una piattaforma DLT, creazione identificativo utente, transazioni di prova	15	10			2	
		Smart contract	25	Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp) Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum Conoscere la programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer Conoscere le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger Saper individuare gli smart contract idonei a ben definite circostanze contrattuali	15	10			2	
		Applicazione degli smart contract alle filiere agroalimentari	25	Conoscere le principali parti coinvolte nel caso di utilizzo degli smart contract per il management della gestione filiera alimentare Conoscere le funzioni dei: Produttori; Commercianti (esportatori e importatori); Aziende di logistica; Organizzazioni di standard di prodotto (e.g., proprietari di schemi di certificazione); Organizzazioni di standard di dati / informazioni (e.g., UN / CEFAC); Organi di certificazione Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare Saper sviluppare smart contract dimostrativi			25			2
		I Big Data e l'IoT per lo Smart Farming	25	Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IoT e l'IoE, C Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE Conoscere le tecnologie per la comunicazione e il trasferimento del dato	15	10			2	
		Le Tecnologie di posizionamento, sensori e attuatori	25	Conoscere le differenze tra tipologie di sensori Conoscere la sensoristica applicata alle macchine e i parametri più importanti da monitorare Conoscere e saper gestire della variabilità nell'agricoltura di precisione Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Saper monitorare parametri e rese produttive	15	10			2	
		Sistemi di supporto alle decisioni	25	Conoscere struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali Conoscere le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna) Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Conoscere software per la rilevazione dei dati Conoscere l'utilizzo dei software DSS	15	10			2	
		STUDY VISIT	10	Study Visit	10	Visita guidata presso aziende e consorzi del territorio nazionale (Ferrero, Barilla, Andriani, ApuliaKundi, Terre Bradaniche, Rigoni di Asiago, Consorzio Melinda, Consorzio Prosciutto di Parma, Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano) che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e nella cooperazione con altre aziende, per il raggiungimento dello scopo di crescita comune o presso fiere nazionali di settore e workshop Saper individuare esperienze concrete di successo di imprenditori agricoli nazionali			10	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 e presentarlo all'azienda 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		0	635	450	115	800	