

AVVISO PER LA COSTITUZIONE DI UNA SHORT LIST PER ATTIVITA' DI DOCENZA PER UNITA' FORMATIVE SPECIFICHE E TECNICO PROFESSIONALI

La pubblicazione del presente avviso non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione a conferire incarichi ad uno dei candidati inseriti nella Short List né alcun diritto da parte dei candidati nell'assegnazione di incarichi.

PREMESSO

- che la Legge n. 99 del 15 luglio 2023 ha istituito il Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore.
- che la Fondazione ITS Academy AgriPuglia opera nell'Area Tecnologica 4 - Sistema Agroalimentare

VISTO

- Il decreto del MIM n.96 del 07 agosto 2023 e le Istruzioni operative prot. n.129879 dell'8 novembre 2023;
- Il progetto denominato "Per un Futuro da protagonisti nell'Agroalimentare" presentato dalla Fondazione al Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) nell'ambito dell'Azione "Potenziamento dell'offerta formativa ITS Academy" - Attività A Realizzazione dei percorsi formativi per il conseguimento del relativo diploma di specializzazione, in particolare collegati ai settori funzionali all'adeguamento delle competenze 4.0 e a settori di sviluppo strategici all'interno delle aree tecnologiche;
- Il contratto di finanziamento che la Fondazione ITS Academy AgriPuglia ha sottoscritto con il MIM per la regolamentazione dei rapporti di attuazione, gestione e controllo relativi al progetto "Per un Futuro da protagonisti nell'Agroalimentare", CUP: E14D23003480006, finanziato nell'ambito del decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 26 maggio 2023, n. 96, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 Istruzione e ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università – Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU, finalizzato al potenziamento dell'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori - ITS Academy;
- Il decreto del MIM n. 203 del 20 ottobre 2023 relativo a Disposizioni concernenti le aree tecnologiche, le figure professionali nazionali di riferimento degli ITS Academy e gli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico-professionali.

Le Figure Nazionali previste per l'Area Tecnologica 4 – Sistema Agroalimentare sono:

- 4.1.1 Tecnico Superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale
- 4.1.2 Tecnico Superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari
- 4.1.3 Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari
- 4.1.4 Tecnico Superiore per la bioeconomy nelle imprese agroalimentari e agroindustriali

4.1.5 Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

4.1.6 Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari

- Il decreto del MIM n.228 del 30 novembre 2023 relativo alle norme di attuazione articolo 13 comma 2 della Legge 15 luglio 2022 n 99 concernente la definizione degli indicatori di realizzazione e di risultato dei percorsi formativi ITS;
- La Procedura negoziale Regione Puglia “ITS 4.0 - biennio 25/27” (AD n.665 del 02/12/2025 – AD n.784 del 17/12/2025) e relativo AUO sottoscritto il 17/12/2025;
- I Corsi ITS biennio 2025-2027, in corso:
 - ✚ SPECIALISTA IN INNOVAZIONE DELLA FILIERA VITIVINICOLA (VINNOVA), sede Manduria (TA)
 - ✚ SPECIALISTA IN INNOVAZIONE DELLA FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA (EVO EXCELLENCE 2ED), sede Ostuni (BR)
 - ✚ TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DEL POST RACCOLTA NELLA FILIERA ORTOFRUTTICOLA (GEST-POST), sede Bari
 - ✚ MAESTRO MUGNAIO DELL’ARTE BIANCA (MAESTRO MUGNAIO), sede Corato (BA)
 - ✚ ESPERTO IN APPLICAZIONI DELLE FARINE NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (PROFFAR2), sede Corato (BA)
 - ✚ TECNICO SUPERIORE NELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (CERTIQUAL), sede Massafra (TA)
 - ✚ ESPERTO IN DIGITAL MARKETING AGROALIMENTARE (EDMA2), sede Bari
 - ✚ TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (AGRI.QUAL), sede Locorotondo (BA)
 - ✚ MAESTRO BIRRAIO (MA.BI.SAL), sede Lecce
 - ✚ TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO (VA.PE.SA), sede Santeramo in Colle (BA)
- L’Avviso per la costituzione di una short list per attività di docenza per unità formative specifiche e tecnico professionali, pubblicato il 06/02/2026 e la relativa short list
- La necessità per la Fondazione di implementare tale short list, onde poter completare il corpo docente di ciascuno dei Corsi ITS avviati per il biennio 2025-2027

2

INFORMAZIONI GENERALI

- I Corsi ITS sono Corsi di specializzazione tecnica post-diploma di cui al DPCM del 25/01/2008 ed alla Legge n. 99 del 15 luglio 2022;
- La Fondazione ITS Academy AgriPuglia organizza Corsi ITS della durata di 4 semestri, per un totale di n. 1800/2000 ore di cui n. 1080/1200 dedicate a lezioni d’aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 720/800 ad attività di stage;
- Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso e si articolano prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative;
- Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate rilasciato dal Ministero dell’Istruzione e del Merito, previa verifica finale delle competenze acquisite, fa riferimento al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente E.Q.F e costituisce titolo per l’accesso ai pubblici concorsi

SCOPO DELL’AVVISO

Il presente avviso è finalizzato a raccogliere dichiarazioni di disponibilità per l’aggiornamento della Short List di esperti per attività di docenza, per Unità Formative specifiche e tecnico professionali

previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS avviati per il biennio 2025-2027 di cui al dettaglio riportato negli Allegati 1 al presente.

REQUISITI

I soggetti interessati a presentare domanda, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi generali:

1. essere cittadino italiano;
2. godimento dei diritti civili e penali;
3. non avere riportato condanne penali, in via definitiva;
4. non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa;
5. possedere patente di guida di tipo B;
6. buona padronanza del pacchetto OFFICE, posta elettronica e internet;
7. trovarsi nella condizione di assenza conflitti di interessi.

In particolare, possono presentare domanda:

a) esperti del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) in possesso di diploma di laurea magistrale e specifica esperienza professionale post laurea almeno quinquennale oppure, in possesso di diploma di laurea e specifica esperienza professionale post laurea almeno di sette anni oppure, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e specifica esperienza professionale post-diploma almeno decennale;

b) professori della scuola media superiore da almeno n. 5 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;

c) docenti universitari con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

d) docenti dipendenti/collaboratori di Agenzie Formative in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento, minimo triennale, nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma (minimo in n. 3 corsi della durata cadauno minimo n. 30 ore).

L'esperienza professionale richiesta quale requisito minimo deve riferirsi all'argomento oggetto dell'Unità formativa per la quale ci si candida ed essere stata svolta negli ultimi dieci anni.

Relativamente all'Unità formativa "Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30 marzo 2015" (vedi All.to 1, D e L), possono presentare domanda per la docenza per materie di carattere agronomico, carattere sanitario – Parte SIAN e carattere sanitario – Parte SPESAL solo coloro che hanno già effettuato docenze in corsi autorizzati dalla Regione Puglia – Osservatorio Fitosanitario.

Il coinvolgimento dei docenti delle istituzioni scolastiche potrà avvenire a condizione che esso sia compatibile con l'orario di insegnamento e di servizio, nonché con l'assolvimento di tutte le attività inerenti alla funzione docente.

ATTIVITA' E COMPENSO

Per l'attività didattica (che include la preparazione del materiale didattico, docenza, predisposizione del test di valutazione per la verifica delle conoscenze e competenze, in ingresso ed acquisite al termine della Unità formativa, con relativa griglia di correzione, correzione dei test e predisposizione di un test bis per eventuali recuperi) il compenso sarà determinato in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali n. 2 del 2009. In particolare, relativamente al personale docente esterno il compenso corrisposto per la docenza sarà il seguente:

- € 70,00/ora, lordo omnicomprendivo per i docenti inquadrati nella Fascia A

Istituto Tecnologico Superiore Academy Agroalimentare Puglia (Fondazione ITS Academy AgriPuglia)

S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel./Fax 080/4312767 – Mobile 346/1816334 - www.itsagroalimentarepuglia.it

pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it | info@itsagroalimentarepuglia.it | segreteria@itsagroalimentarepuglia.it

Iscrizione REA c/o CCIAA di Bari: 574075 - Registro Persone giuridiche c/o Prefettura di Bari al n. 65/P - C. F. e P. IVA 07105100726



- € 50,00/ora, lordo onnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia B

Il compenso è lordo onnicomprensivo (comprendente eventuale IVA, ritenuta fiscale e ritenute previdenziali, a carico del prestatore, contributi INPS e INAIL sia a carico del prestatore che del datore, eventuale IRAP a carico del datore, ecc).

Il compenso verrà corrisposto dietro rilascio di regolare quietanza ovvero fattura nel rispetto della normativa fiscale vigente, al termine dello svolgimento dell'incarico, dopo la consegna di tutta la documentazione richiesta che sarà indicata nel contratto e comunque nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento da parte dell'Ente/Enti finanziatori.

In ottemperanza a quanto riportato nella Legge n. 99 del 15 luglio 2022 i docenti saranno reclutati con contratto a norma dell'articolo 2222 del codice civile.

Non è previsto il rimborso di spese di viaggio eventualmente sostenute per il raggiungimento della sede del corso per prestazioni rese in esecuzione del mandato, salvo per esperti provenienti da altre Regioni qualora la distanza dal Comune di residenza/domicilio al Comune sede del corso risulti superiore a 100 km. Per questi previsto altresì il rimborso per spese di alloggio, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Si precisa che almeno il 60% della docenza relativa a ciascun Corso ITS, sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale.

È fatto **obbligo** ai candidati inseriti nella short list di partecipare (a titolo gratuito) alla **FORMAZIONE FORMATORI** programmata dalla Fondazione ed altresì ad eventuali riunioni di coordinamento con il Comitato di Progetto del Corso.

Al momento della sottoscrizione dell'incarico o comunque prima dell'inizio delle lezioni i dipendenti di Enti Pubblici dovranno aver acquisito, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione da parte della loro Amministrazione di appartenenza, come da normativa vigente.

In caso di affidamento incarico di docenza, il Curriculum Vitae fornito ed esaminato ai fini dell'inserimento nella Short list sarà pubblicato sul portale S.I.R.P. Regione Puglia e sulla piattaforma FUTURA PNRR. e potrebbe essere pubblicato anche sul sito web istituzionale della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE

Per la valutazione delle candidature si utilizzeranno i seguenti criteri:

FORMAZIONE POST TITOLO DI STUDIO RICHIESTO, Attinente alla tematica (Max 10 P)

Corso di specializzazione conseguito in Italia o all'estero, di durata almeno 6 mesi = 2 P

Master di I livello = 2 P

Master di II livello = 3 P

Dottorato di Ricerca = 10 P

ESPERIENZE LAVORATIVE PREGRESSE (Max 60 punti)

Esperienza professionale nella tematica per la quale ci si candida (oltre gli anni richiesti quale requisito minimo) = Max 50 Punti (n. 5 punti per anno)

Esperienza di docenza in corsi professionalizzanti (IFTS, ITS, Master, ecc.), almeno post diploma = Max 20 Punti (n. 2 per ciascun modulo /unità formativa)

Per l'attribuzione dei punteggi del criterio esperienza lavorative pregressa, la Fondazione si riserva la possibilità – per le unità formative che riterrà necessarie - di convocare i candidati per un colloquio teso ad illustrare le esperienze lavorative pregresse e valutare l'attinenza con le

tematiche per le quali ci si candida e all'esito attribuire il corretto punteggio.

PROPOSTA PROGRAMMA (Max 30 punti)

Proposta programma articolato, per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, compilata online, in base allo schema di cui all'Allegato 2, corredata dalla seguente documentazione:

1. Curriculum Vitae in formato europeo, firmato, nel quale dovranno essere specificati in dettaglio: titoli di studio, esperienze lavorative pregresse con indicazione del Committente e della durata dell'attività svolta;
2. autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate nel Curriculum Vitae, regolarmente sottoscritta;
3. dichiarazione assenza conflitti di interesse;
4. sintesi del Curriculum Vitae per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;
5. programma articolato per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, specificando le modalità didattiche, predisposto utilizzando lo schema di cui all'allegato 4;
6. copia fotostatica di un valido documento di riconoscimento;
7. copia fotostatica del codice fiscale, se non ricompreso nel documento di identità;
8. informativa privacy, sottoscritta.

5

La dichiarazione di disponibilità dovrà **pervenire**:

- **in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso Short List Esperti per attività di docenza Aprile 2026", al seguente indirizzo:

Fondazione ITS Academy AgriPuglia
S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA)

oppure

- al seguente indirizzo pec fonditsagroalimentare@legalmail.it, con oggetto "Avviso Short List Esperti per attività di docenza – cognome e nome". La domanda, unitamente a tutti gli allegati previsti, dovrà essere inoltrata con un solo messaggio e-mail, allegando file, con estensione .pdf, entro e non oltre il 24 aprile 2026 (non farà fede la data di spedizione).

La Fondazione si riserva di richiedere la documentazione attestante quanto dichiarato nel Curriculum Vitae.

Non saranno prese in considerazione, le domande:

- pervenute oltre il termine di scadenza;
- presentate da soggetti non in possesso di tutti i requisiti richiesti;
- non corredate da Curriculum Vitae in formato europeo, sottoscritto;
- non corredate da Autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate nel Curriculum Vitae, regolarmente sottoscritta;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato 1 e non sottoscritte;
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 2.

MODALITÀ DI SELEZIONE E VALIDITÀ DELLA SHORT - LIST

La somma dei punteggi conseguiti darà il punteggio complessivo. Nella Short-list saranno inseriti i candidati a cui risulterà assegnato un punteggio complessivo di almeno 40/100 Punti.

L'elenco dei candidati inseriti nella Short list sarà pubblicato sul sito web della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it, il 04 maggio 2026.

La short-list avrà validità fino al 30 giugno 2027. La Fondazione si riserva la facoltà di procedere ad eventuale aggiornamento della stessa.

Il Consiglio di Amministrazione della Fondazione valuterà con una costante attività di monitoraggio la qualità delle prestazioni professionali svolte dai soggetti incaricati.

La Fondazione si riserva la facoltà di cancellare i nominativi di soggetti inseriti nella Short-list, dandone tempestiva comunicazione all'interessato, qualora vengano a mancare i requisiti di ordine generale ovvero nel caso in cui il soggetto iscritto si sia reso responsabile di grave inadempimento, negligenza o ritardi nell'espletamento degli incarichi svolti per conto della Fondazione.

Coloro che saranno inseriti nella Short list potranno in qualsiasi momento richiedere volontariamente, dietro presentazione di formale istanza, che il loro nominativo venga cancellato dalla Short list.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Fondazione ITS Academy AgriPuglia
S.C. 138 Cda Marangi, 26 - 70010 Locorotondo (BA)
Tel 080/4312767 - Mobile 346/1816334
Dott.ssa Maria Grazia Piepoli
E-mail: mg.piepoli@itsagroalimentarepuglia.it

TRATTAMENTO DATI e TUTELA PRIVACY

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Avviso verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Academy AgriPuglia.

Il presente Avviso sarà pubblicato all'Albo e sul sito web della Fondazione ITS www.itsagroalimentarepuglia.it.

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

L'Avviso sarà altresì inoltrato per conoscenza e diffusione a tutti i Soci.

Locorotondo, 08 aprile 2026

Il Presidente
Casillo Francesco

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
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, Digital Twins).</p> <p>Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori di prossimità e Remoti, Sistemi di Telerilevamento, 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). Applicazione e Utilizzo di Intelligenza Artificiale</p>	15	10	0	1
Inglese Tecnico	25	<p>capacità di comprensione e di analisi di testi scritti in lingua inglese inerenti contesti agro-alimentari e professionali;</p> <p>capacità di utilizzo di un corretto linguaggio relativamente al settore agro-alimentare e brassicolo;</p> <p>capacità di comprensione di messaggi radio-televisivi e video divulgativi tecnico-scientifici del settore agro-alimentare e brassicolo;</p> <p>capacità di produrre, in forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti inerenti le tecnologie agro-alimentari e il <i>business English</i> ;</p> <p>capacità di trasposizione in lingua italiana di brevi testi scritti in inglese, relativi all'ambito agro-alimentare, e viceversa.</p>	10	15	0	2
Elementi di fisica dei fluidi e di termodinamica	25	Conoscenza dei principi fisici alla base dei fenomeni fluido e termodinamici	15	10	0	1
Focus sulla materia prima: acqua	25	Conoscenza dei parametri biochimici dell'acqua; conoscenza delle tecniche di trattamento dell'acqua in ambito brassicolo	10	15	0	1
Focus sulla materia prima: malto	25	<p>Conoscenza dell'attitudine alla maltazione dei diversi cereali</p> <p>Conoscenza delle caratteristiche chimico fisiche del malto</p> <p>Conoscenza del processo di maltazione, dei parametri di processo e degli eventi biochimici</p>	10	15	0	1
Focus sulla materia prima: luppolo	25	<p>Conoscenza della botanica del luppolo</p> <p>Conoscenza delle caratteristiche chimico-fisiche del luppolo</p> <p>Conoscenza del ruolo tecnologico del luppolo nel processo di birrificazione</p>	10	15	0	1
Focus sulla materia prima: lievito	25	<p>Conoscenza della tassonomia e del metabolismo dei microrganismi di interesse brassicolo, con approfondimenti sulle tecniche di isolamento, conservazione e selezione clonale dei ceppi microbici pro-tecnologici e sulla gestione delle colture starter commerciali</p> <p>Capacità di gestire le risorse microbiologiche</p> <p>Capacità di innovare i processi di birrificazione mediante l'utilizzo di lieviti non convenzionali</p>	10	15	0	1
Gestione della catena di approvvigionamento	25	Capacità di selezionare le materie prime sulla base dei parametri analitici e delle schede tecniche di prodotto, e sull'incidenza dei costi delle materie prime rispetto al valore della produzione	10	15	0	1
Focus sulla produzione del mosto	25	<p>Conoscenza del processo di macinatura</p> <p>Conoscenza delle tecniche di ammostamento</p> <p>Conoscenza delle cinetiche enzimatiche</p> <p>Conoscenza dei parametri di processo</p> <p>Conoscenza delle tecniche di luppolatura</p>	15	5	5	1

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Focus su filtrazione, pastorizzazione e condizionamento	25	Conoscenza delle tecniche di filtrazione Conoscenza del processo di pastorizzazione Conoscenza delle tipologie di condizionamento e dei parametri di processo	15	5	5	1
Focus sulla sanificazione	25	Conoscenza e applicazione dei fondamenti chimici, fisici e microbiologici delle operazioni di detersione e sanitizzazione degli impianti	20	5	0	1
Analisi chimiche e microbiologiche del prodotto	25	Conoscenza ed implementazione delle principali metodologie di analisi chimiche e microbiologiche finalizzate al controllo del processo produttivo e delle caratteristiche del prodotto	15	5	5	1
Macchine e impianti	25	Conoscenze delle principali macchine ed impianti per la birrificazione Conoscenza e capacità di comprensione degli aspetti costruttivi e funzionali delle macchine ed impianti Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni meccaniche e impiantistiche idonee a modificare le caratteristiche e la qualità del prodotto Capacità di orientare correttamente la scelta di soluzioni tecniche idonee a monitorare le caratteristiche e la qualità del prodotto nel corso del processo produttivo Capacità di valutare scelte tecniche e impiantistiche connesse alla sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari Capacità di instaurare un dialogo professionale con altri professionisti e operatori del settore, con particolare riferimento alla progettazione di massima degli impianti, alla definizione dei lay out produttivi, e al collaudo degli impianti Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle macchine e agli impianti	15	5	5	1
Ingredienti e tecnologie innovative	25	Conoscenza delle peculiarità pro-tecnologiche degli ingredienti non convenzionali utilizzabili in birrificazione Conoscenza di ingredienti innovativi: frutta, erbe aromatiche, lieviti, mosto, ecc. Conoscenza delle tecnologie innovative: riduzione dei tempi di fermentazione, utilizzo delle barrique, ecc. Capacità di introdurre elementi innovativi nel processo e nel prodotto della produzione birraria	15	10	0	2

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Impresa 4.0	25	<p>Conoscere le tecnologie digitali e le evoluzioni, introdotte dalla 4ª 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, Digital Twins).</p> <p>Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori di prossimità e Remoti, Sistemi di Telerilevamento, 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). Applicazione e Utilizzo di Intelligenza Artificiale</p>	15	10	0	1
Inglese Tecnico	50	<p>Conoscere la terminologia tecnica della filiera vitivinicola e delle altre principali filiere agroalimentari pugliesi.</p> <p>Saper descrivere i processi produttivi, dalla vigna all'imbottigliamento.</p> <p>Saper descrivere e presentare le caratteristiche dei prodotti.</p> <p>Saper comunicare correttamente con gli operatori economici e turistici esteri</p>	25	25	0	2
Meccanica enologica	25	<p>Comprendere il funzionamento e la logica costruttiva delle principali macchine enologiche per pigiatura, diraspatura, pressatura, fermentazione, travaso, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento</p> <p>Saper analizzare i flussi di processo e le interazioni tra impianti e qualità del prodotto</p> <p>Saper valutare l'efficienza, la sicurezza e la sostenibilità dei sistemi meccanici in cantina</p> <p>Saper interpretare schemi impiantistici e progettare layout funzionali</p> <p>Conoscere le normative tecniche e igienico-sanitarie applicabili</p> <p>Effettuare una visita in cantina al fine di osservare il funzionamento delle macchine</p>	15	5	5	1
Legislazione e normativa vitivinicola - Italia e estero	25	<p>Conoscere l'evoluzione normativa della politica agricola comunitaria</p> <p>Conoscere la normativa nazionale e comunitaria in merito alle produzioni vitivinicole, all'etichettatura, agli scambi commerciali</p> <p>Conoscere le procedure di gestione documentale delle operazioni di campo e in cantina</p> <p>Conoscere gli strumenti comunitari e nazionali a supporto delle produzioni vitivinicole</p> <p>Conoscere i principali vincoli e procedure relativi all'esportazione dei prodotti vinicoli nei paesi esteri</p>	15	10	0	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 - Materie Carattere Agronomico	10	<p><u>N. 10 ore discipline di carattere agronomico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale e comunitaria relativa ai prodotti fitosanitari e alla lotta obbligatoria contro gli organismi nocivi - Pericoli e rischi associati ai prodotti fitosanitari - Modalità di identificazione e controllo - Rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l'ambiente in generale - 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 - 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 - Misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non bersaglio e l'ambiente - Gestione e manutenzione delle macchine irroratrici, con particolare riferimento alle operazioni di regolazione (taratura) - 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 - Conoscenze relative all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici 	10	0	0	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 - Materie Carattere Sanitario Parte SIAN	5	<p><u>N° 5 ore discipline di carattere sanitario - PARTE SIAN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Rischi per le acque superficiali e sotterranee connessi all'uso dei prodotti fitosanitari e relative misure di mitigazione. Idonee modalità per la gestione delle emergenze in caso di contaminazioni accidentali o di particolari eventi meteorologici che potrebbero comportare rischi di contaminazione da prodotti fitosanitari - Aree specifiche ai sensi degli articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012 - Conoscenze 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 - Modalità di riconoscimento dei sintomi di avvelenamento ed acquisizione delle conoscenze sugli interventi di primo soccorso - Norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche 	5	0	0	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. Materie Carattere Sanitario Parte SIAN	5	<p>N° 5 ore discipline di carattere sanitario - PARTE SPESAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rischi associati all'impiego di prodotti fitosanitari illegali (contraffatti) e metodi utili alla loro identificazione - 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 (comprese le miscele contenute nei serbatoi), in forma sia concentrata che diluita - Attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari - 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 - Rischi specifici associati all'uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spalla e le relative misure per la gestione del rischio - Corretta tenuta dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del decreto legislativo n. 150/2012 - 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 	5	0	0	1
Viticultura di precisione	25	<p>Conoscere principi e obiettivi dell'agricoltura 3.0 o agricoltura di precisione</p> <p>Conoscere metodologie, tecniche e tecnologie dell'agricoltura di precisione e gli aspetti della loro innovatività rispetto ai modelli tradizionali (bilancio idrico di precisione e sensoristica impiegata; bilancio minerale di precisione; mappe di prescrizione per la fertilizzazione; macchine irroratrici a risparmio di acqua e di prodotto applicato e tecniche di definizione dell'epoca di applicazione; mappe di prescrizione per la gestione della chioma in verde e macchine per l'esecuzione delle operazioni)</p> <p>Conoscere caratteristiche tecniche di funzionamento, modalità d'impiego e i risultati da attendersi delle macchine motrici e operatrici agricole di precisione disponibili sul mercato, con particolare riferimento alle realtà produttive locali.</p> <p>Conoscere le macchine operatrici a rateo variabile in termini di capacità di lavoro e di sistemi di automazione della guida e del controllo dei loro organi lavoranti</p> <p>Valutare l'impatto delle pratiche 3.0 sulla sostenibilità, qualità e tracciabilità della produzione viticola e progettare interventi agronomici e gestionali basati su strumenti digitali non interconnessi</p> <p>Saper definire la strategia di utilizzo delle macchine operatrici impiegate in azienda in funzione delle informazioni disponibili (mappe, DSS, sensori fissi di monitoraggio aziendale, ecc.)</p> <p>Saper definire, sulla base di elementi di scelta economico-operativa, quali componenti di precisione implementare sul trattore e sulle macchine operatrici, anche in funzione del rapporto con la macchina operatrice</p>	15	0	10	2
Viticultura Digitale	25	<p>Comprendere i principi fondanti della viticultura 4.0 e le sue differenze rispetto alla viticultura 3.0 e di precisione</p> <p>Analizzare le tecnologie digitali e interconnesse applicate alla gestione del vigneto (cloud, big data, AI, messaggistica alert, DSS da remoto, blockchain, ecc.)</p> <p>Saper valutare l'impatto della robotica, dell'intelligenza artificiale e dei big data sulla sostenibilità e sull'efficienza produttiva</p> <p>Saper progettare sistemi integrati per il monitoraggio, la gestione e la tracciabilità in viticultura</p>	15	10	0	2
Innovazione e industria 4.0 in cantina	25	<p>Conoscere tecniche e tecnologie innovative nei processi di vinificazione, con una particolare attenzione alla sostenibilità, all'adattamento ai cambiamenti climatici e al recupero del patrimonio storico-culturale</p> <p>Conoscere l'applicazione dei principi dell'industria 4.0 alla cantina (es.: sensori online, data management, automazione, IoT, digital twins)</p>	15	0	10	2
Gestione del magazzino, e-commerce e logistica	25	<p>Saper gestire il magazzino dei prodotti finiti e il magazzino di materie prime e di semilavorati utili al processo produttivo</p> <p>Conoscere i principi della programmazione della produzione e delle relative fasi di imbottigliamento, in funzione dei budget di vendita programmati</p> <p>Acquisire le conoscenze di base per la gestione degli ordini da clienti, sia Italiani, sia in area UE, sia in area Extra UE</p> <p>Conoscere le principali normative dei vari Paesi esteri, sia con riferimento alle informazioni da inserire nelle etichette, sia alla normativa doganale</p> <p>Acquisire le conoscenze di base per la gestione dei principali applicativi e-commerce e dei relativi sistemi di spedizione e pagamenti</p>	10	10	5	2

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Il settore molitorio. Produzioni, consumi, mercato italiano ed Estero. Classificazione del Frumento	25	Conoscere gli aspetti legislativi ed economici degli sfarinati di frumento Acquisire le conoscenze riguardanti la commercializzazione degli sfarinati di frumento nel sistema agroalimentare Acquisire le conoscenze dei contratti tipo di acquisto/vendita sfarinati (semola, farina): esempi applicativi con indicazioni normative, di qualità e sicurezza alimentare	15	10	0	1
Crusche e Germe di frumento. Aspetti nutrizionali e funzionali (nutraceutici)	25	Conoscere i principali composti bioattivi delle crusche e del germe quali: fibre solubili, proteine ad alto valore biologico, antiossidanti, ecc.	15	10	0	1
Tecnologie convenzionali per la valorizzazione (tostatura, estrazione con solvente, classificazione)	25	Conoscenza delle Tecnologie convenzionali per la valorizzazione (tostatura, estrazione con solvente, classificazione, ecc.) Acquisizione delle principali tecnologie per la valorizzazione di frazioni molitorie quali crusche e germe di frumento: 1- trattamenti termici di tostatura; 2- estrazioni con solventi organici di composti liposolubili (olio vegetale); 3- macinazione ultrafine e classificazione ad aria per densità e granulometria	15	10	0	1
Estrazioni "wet": isolati proteici e fibre solubili	25	Acquisizione delle principali tecnologie per la separazione di nutrienti quali fibre e proteine con tecnologia ad umido coadiuvata con idrolisi chimiche ed enzimatiche in soluzioni acquose Acquisizione dei metodi di separazione per centrifugazione ed essiccazione del residuo solido	15	5	5	1
Il mercato degli ingredienti, semilavorati, additivi e aromi: classificazione, impieghi, costi	25	Conoscenza del mercato degli ingredienti e semilavorati: classificazione, impieghi, costi Conoscenza degli additivi: classificazione merceologica e caratteristiche delle principali attività in formulazioni di prodotti da forno (conservanti, antiossidanti, coloranti), Interesterificazione (chimica ed enzimatica), emulsionanti	20	5	0	1
Enzimi e Aromi: classificazione, ruolo e applicazioni industriali	25	Conoscenza di Enzimi, esopolisaccaridi e batteriocine Acquisizione dei Fondamenti di enzimologia: relazione struttura/funzione negli enzimi: concetto di sito attivo e ruolo dei cofattori Conoscenza della Cinetica enzimatica: cinetica dello stato prestazionario e stazionario. L'equazione di Michaelis-Menten. Effetto di temperatura e pH sulla velocità iniziale. Numero di turnover and efficienza catalitica. Meccanismi di azione degli enzimi. Inibizione enzimatica reversibile e irreversibile. Classificazione e nomenclatura degli enzimi Conoscenza ed applicazioni ed uso industriale degli enzimi. Enzimi di interesse nelle industrie cereali e prodotti derivati: ossidoreduttasi, enzimi attivi sui carboidrati e fibre, esterasi e lipasi, enzimi proteolitici Conoscenza ed applicazione ad uso industriale degli Aromi. Caratteristiche e classificazione merceologica. Principali aromi utilizzati nei prodotti da forno	15	5	5	1
Approcci biotecnologici sostenibili	25	Conoscenza dei casi studio principali relativi alle biotecnologie microbiche Conoscere: i microrganismi utili/alteranti, le tecniche di isolamento, le analisi microbiologiche, la gestione colture starter	10	15		2
Processi enzimatici integrati	25	Conoscere i metodi di miglioramento della shelf live e della digeribilità, sostituzione degli additivi chimici tradizionali Conoscere le fermentazioni lattiche/alcoliche, il monitoraggio fermentativo, la biopreservazione	10	10	5	2
Biotecnologie verdi per la produzione di ingredienti	25	Conoscere gli approcci biotecnologici per la produzione di ingredienti, che ne migliorano le performance in sostituzione ai processi di produzione tradizionali Conoscere le fermentazione per ingredienti, la biologia molecolare, i biosensori, le analisi allergeni/OGM	10	15		2

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Merceologia e salubrità della materia prima	25	Conoscere i vari tipi di cereali e loro caratteristiche principali: -Grano duro e tenero -Avena, Segale, segale, Orzo, Farro, Mais -Cereali minori, Riso, Legumi Conoscere le fasi della crescita della pianta: Semina; Accrescimento; Levata; Spigatura; Fioritura; Mietitura Conoscere i dettagli su grano duro e tenero: Parte corticale, endosperma, Germe, Barbeta Saper identificare le difettosità del grano e loro caratterizzazione Conoscere le Malattie funginee: -Septoria -Fusarium -Oidio -Mal del piede -Ruggine gialla, bruna e nera Conoscere e saper applicare i trattamenti convenzionali	15	0	10	1
Aspetti ambientali e normativa vigente	15	Conoscere le principali caratteristiche relative alle condizioni ambientali e normativa vigente Conoscere le principali autorizzazioni ambientali (AIA, AUA, VIA, VAS) Conoscere la gestione dei rifiuti Conoscere la gestione delle emissioni Conoscere il processo che determina impatto acustico interno ed esterno allo stabilimento Conoscere la gestione degli scarichi idrici e degli emungimenti Conoscere la gestione emergenze ambientali Conoscere il consumo risorse naturali Conoscere gli standard di certificazione volontaria	10	5	0	2
Meccanica molitoria	25	Conoscere la meccanica di base Conoscere cenni di elettrotecnica ed elettronica Conoscere la tecnica e programmazione della manutenzione preventiva, predittiva a rottura Conoscere l'ingegneria di base del molino Conoscere la cabina di trasformazione e quadri elettrici Conoscere principi di trasporto meccanico Saper azionare meccanismi e trasmissione di potenza	5	0	20	2

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Meccanica molitoria 1	25	Conoscere il funzionamento e saper effettuare la valutazione dei macchinari Conoscere i principi di trasporto pneumatico in pressione e depressione e relativa misurazione delle grandezze principali Saper utilizzare l'aria in macinazione Conoscere i sistemi di aria supplementare nei molini Conoscere le tecniche di troubleshooting: individuare e diagnosticare le variazioni qualitative di processo dovute a malfunzionamenti impiantistici (scarsa aspirazione, pressione insufficiente, sensore in corto circuito, etc)	0	0	25	2
SEMINARIO Privacy, GDPR e responsabilità sull'impianto	5	Conoscere la tematica relativa alla riservatezza industriale, i dati personali sensibili, l'uso di dispositivi personali in aree di lavoro, le implicazioni legali di registrazione audio e video durante le attività e nei luoghi di lavoro, la gestione delle visite e responsabilità verso i visitatori.	5	0	0	2

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Le filiere dei prodotti frutticoli: Uva da tavola e Drupacee	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive della filiera frutticola dell'uva da tavola e delle drupacee a livello internazionale, nazionale e del territorio</p> <p>Conoscere gli areali di produzione, le cultivar, le tecniche colturali, i sistemi di allevamento per la produzione dell'uva da tavola e delle drupacee presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Conoscere i processi produttivi ecosostenibili</p> <p>Conoscere le figure che entrano nel processo produttivo regionale. Conoscere le innovazioni colturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione dell'uva da tavola e delle drupacee</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dell'uva da tavola e delle drupacee 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	0	1
Le filiere dei prodotti frutticoli: Agrumi, Kiwi, Fragola, Melograno e piccoli frutti	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive della filiera frutticola degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti a livello internazionale, nazionale e del territorio</p> <p>Conoscere gli areali di produzione, le cultivar, le tecniche colturali, i sistemi di allevamento per la produzione degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Conoscere i processi produttivi ecosostenibili.</p> <p>Conoscere le innovazioni colturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti</p> <p>Conoscere le figure che entrano nel processo produttivo regionale. degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione degli agrumi, dell'actinidia, della fragola, del melograno e dei piccoli frutti 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	0	1
Le filiere dei prodotti orticoli I	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto e derivati presenti nelle produzioni regionali. degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto e derivati del territorio. Conoscere le innovazioni colturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto.</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera degli ortaggi da fiore, da seme e da frutto, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale.</p>	10	10	0	1
Le filiere dei prodotti orticoli II	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo e derivati del territorio. Conoscere le innovazioni colturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera degli ortaggi da foglia, da radice, da fusto, da tubero e da bulbo, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1
Processi e Operazioni Post Raccolta: Uva da tavola	25	<p>Conoscere le operazioni post raccolta dell' Uva da Tavola. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito</p> <p>Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici</p> <p>Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee</p> <p>Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta. Packaging dedicato e specifici trattamenti antimicrobici</p>	10	15	0	1
Processi e Operazioni Post Raccolta: Agrumi-Fragole-Piccoli Frutti	25	<p>Conoscere le operazioni post raccolta degli Agrumi, delle Fragole e dei piccoli frutti. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito</p> <p>Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici</p> <p>Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee</p> <p>Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta</p>	10	15	0	1
L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	22	<p>Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare). Capacità di gestire i controlli preventivi</p> <p>Saper gestire i rapporti con gli importatori</p> <p>Saper coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act)</p> <p>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</p>	0	22	0	1

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Approcci analitici innovativi per il controllo qualità	25	<p>Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti ortofrutticoli. Conoscere le normative per gestione e il monitoraggio della sicurezza dei prodotti ortofrutticoli</p> <p>Conoscere la normativa comunitaria applicabile</p> <p>Conoscere i protocolli riconosciuti a livello nazionale e internazionale</p> <p>Caratterizzazione dei prodotti ortofrutticoli all'interno della dieta mediterranea</p> <p>Saper condurre test di laboratorio di tipo Biotecnologico, Sensoriale/Emozionale, Fingerprinting con NMR come per esempio : Valutazione Sensoriale per la definizione del profilo sensoriale, Test di differenza, Test di accettabilità, Analisi emozionale dei prodotti alimentari attraverso intelligenza artificiale, Definizione dell'impronta chimica di prodottiAgriFood per la tracciabilità di filiera</p> <p>Svolgere una visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula</p>	10	10	5	1
Automazione, Interconnessione e Tracciabilità	16	<p>Conoscere le macchine (selezionatrici, calibratrici, macchine confezionatrici) in uso nel post raccolta</p> <p>Conoscere le tecnologie alla base delle macchine selezionatrici (ottiche, sistemi al NIR, API, Intelligenza Artificiale)</p> <p>Conoscere la capacità di interconnessione tra macchine e software</p> <p>Saper ottimizzare la gestione dei Big data</p> <p>Saper utilizzare le macchine e le app ad esse connesse</p> <p>Svolgere almeno due/tre visite presso aziende del settore frutticolo e del settore orticolo per visionare le macchine innovative</p>	10	0	6	2
Laboratorio di strategie comunicative per i consumatori	20	<p>Conoscere come viene prodotta una etichetta intelligente consultabile dal consumatore tramite scansione del QRcode, realtà aumentata</p> <p>Conoscere quali informazioni inserire in una etichetta intelligente e come comunicarle per dare al consumatore informazioni sul prodotto acquistato</p> <p>Conosce le modalità di conservazione del prodotto nel postvendita</p> <p>Saper comunicare le tecniche di conservazione più idonee per i singoli prodotti ortofrutticoli nella fase postvendita</p>	0	0	20	2
Seminario sull'utilizzo alternativo dei sottoprodotti	5	<p>Conoscere le modalità di riduzione degli scarti degli ortofrutticoli freschi</p> <p>Conoscere le potenzialità e le applicazioni dei sottoprodotti, come materia prima secondaria nel settore ortofrutticolo</p>	5	0	0	2

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le varietà, 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 varietà, 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	0	1
Strategie di Branding	25	<p>Comprendere il concetto di brand e la sua importanza nel contesto digitale agroalimentare</p> <p>Riconoscere gli elementi fondamentali dell'identità di marca: logo, colori, tono di voce, valori, storytelling territoriale</p> <p>Conoscere come trasmettere autenticità e fiducia attraverso i contenuti online (foto, descrizioni, video, recensioni)</p> <p>Conoscere i principi di brand positioning e differenziazione nel mercato e-commerce</p> <p>Comprendere come costruire coerenza visiva e comunicativa tra sito, social network, marketplace (Amazon, Shopify)</p> <p>Conoscere le strategie base di brand awareness: campagne sponsorizzate, influencer marketing, newsletter e collaborazioni locali</p> <p>Riconoscere il valore del territorio, della sostenibilità e della tracciabilità come leve distintive del branding agroalimentare</p> <p>Accennare all'uso dell'Intelligenza Artificiale per la creazione e personalizzazione dei contenuti di marca</p>	15	5	5	1
SEO (Search Engine Optimization) e SEM (Search Engine Marketing)	25	<p>Conoscere le tecniche per ottimizzare la visibilità dei siti web sui motori di ricerca. Copre le strategie di marketing sui motori di ricerca, incluse le campagne PPC (Pay-Per-Click)</p> <p>Conoscere e saper fare una ricerca e pianificazione di parole chiave</p> <p>Conoscere e saper svolgere un Audit SEO di base su un sito esistente, utilizzando Google Search Console e SEMRUSH</p> <p>Conoscere e saper fare content editing con Wordpress. Utilizzo avanzato di un Back End Wordpress</p> <p>Conoscere e saper implementare e utilizzare la console Google Analytics per il monitoraggio del traffico al sito e per analizzare le conversioni</p> <p>Conoscere e saper pianificare, impostare e gestire campagne in rete ricerca su Google Adwords, incluso lo studio delle parole chiave; Saper identificare i macrotemi e il disegno di mappe tematiche</p> <p>Saper reperire informazioni e materiali per la stesura di articoli, e valutazione della notiziabilità degli eventi aziendali</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti del monitoraggio (Google Alert), gli aggregatori (Feedly, Inoreader) e i social networks (Reddit, Medium) per l'individuazione di correnti tematiche e il reperimento di contenuti</p> <p>Saper progettare la struttura dei contenuti di un sito web su principi SEO</p>	15	5	5	1

Strategie di Pricing per e-commerce	25	Comprendere i principi base del pricing online e le differenze rispetto alla vendita tradizionale Saper analizzare i fattori che influenzano il prezzo nel settore agroalimentare: qualità, origine, confezionamento, logistica, posizionamento di marca Conoscere le strategie di prezzo più comuni: -Penetration pricing (prezzi competitivi per entrare nel mercato) -Premium pricing (valorizzazione del prodotto di qualità o di origine certificata) -Dynamic pricing (adeguamento automatico in base a domanda e concorrenza, es. Amazon) -Bundle e scontistiche mirate (promozioni stagionali, box degustazione, fidelity) Saper definire una politica di prezzo coerente con la strategia di marca e con i canali di vendita (Shopify, Amazon, marketplace, B2B) Comprendere l'uso base di strumenti digitali di monitoraggio prezzi e competitor analysis Conoscere gli aspetti legali e di trasparenza legati alla comunicazione del prezzo e alle offerte online	15	10	0	1
Customer Relationship Management (CRM)	25	Conoscere l'utilizzo dei sistemi CRM per gestire le relazioni con i clienti Comprendere il concetto di CRM e il suo ruolo nella gestione dei rapporti con i clienti online Conoscere le funzioni principali di un sistema CRM: raccolta dati, segmentazione clienti, gestione contatti, fidelizzazione Conoscere i principali strumenti digitali di CRM integrabili con le piattaforme e-commerce (Shopify, Amazon, HubSpot, Zoho, Mailchimp) Saper organizzare e analizzare i dati dei clienti per migliorare l'esperienza d'acquisto e personalizzare le comunicazioni Comprendere le strategie di fidelizzazione più efficaci nel settore agroalimentare: programmi loyalty, subscription box, comunicazioni post-acquisto Conoscere l'uso dell'Intelligenza Artificiale nel CRM: automazione dei flussi di comunicazione, assistenza clienti virtuale, analisi predittiva dei comportamenti Saper valorizzare la relazione diretta e di fiducia con il consumatore come elemento distintivo del brand agroalimentare	15	5	5	2
Innovazione e Tecnologie Emergenti nel Marketing: Sviluppo di App per l'Agroalimentare e Marketing Automation	25	Conoscere le nuove tecnologie e innovazioni che influenzano il marketing digitale; lo sviluppo di applicazioni mobile specifiche per il settore agroalimentare ed il Marketing Automation per ottimizzare le campagne di marketing Conoscere le tecnologie emergenti nel marketing Saper integrare nuove tecnologie nelle strategie di marketing Saper valutare l'impatto delle innovazioni tecnologiche Saper pianificare lo sviluppo di un'app Saper collaborare con sviluppatori di app Saper promuovere e gestire un'app agroalimentare Saper utilizzare le piattaforme di marketing automation per ottimizzare le campagne di marketing Saper configurare sistemi di marketing automation Saper creare flussi di lavoro automatizzati Saper analizzare i risultati delle campagne automatizzate	5	10	10	2
Laboratorio Piano di Marketing Digitale	30	Saper effettuare delle scelte di prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione in relazione a rilevazioni effettuate sui consumatori, sui competitors e sui mercati obiettivo Saper analizzare i dati usando fogli di lavoro in Excel e principali formule statistiche Conoscere il Marketing Plan quale strumento programmatico ed applicativo delle decisioni strategiche ed operative del marketing Saper scegliere efficacemente strategie di marketing e la relativa implementazione operativa Saper definire e descrivere le azioni di marketing operativo Conoscere le modalità di impostazione di un piano di marketing e le modalità e i criteri di scelta di tempi, modi e budget		5	25	2

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati
Inglese Tecnico	25	Inglese specifico per l'ambito chimico attraverso lo studio di materiali autentici relativi all'ambito delle scienze chimiche, microbiologiche per la ricerca in laboratorio e delle possibili applicazioni in azienda. Argomenti da trattare Planning a career in science Writing a scientific CV Communicating with the scientific community Using evidence in arguing a point and doing a review Designing an experiment and evaluating the results Describing data, materials and methods Taking notes in the lab Discussing results: writing and organizing the discussion Presenting results: writing an abstract and attending conferences Content Specific Vocabulary	10	15	0	2	
Elementi di chimica generale	25	Conoscenza degli elementi di base della chimica generale Conoscenza dell'equilibrio chimico, proprietà e reattività degli elementi e dei composti Conoscenza del concetto e calcolo del pH, concetto di acidi e basi, soluzioni tampone Costituzione della materia: sostanze omogenee, eterogenee e separazioni; elementi, composti, atomi e molecole; isotopi; numero di massa; numero atomico; massa atomica assoluta e relativa; numero di Avogadro; definizione di mole e sua utilità Conoscenza delle nozioni sugli equilibri in Chimica Analitica (acido-base, precipitazione, ossidoriduzione) e dei metodi di analisi volumetrica, acquisizione delle competenze sia sui principi fondamentali della chimica analitica e della gestione del dato analitico in termini di classificazione degli errori, media, mediana, deviazione standard, accuratezza, ripetibilità e riproducibilità, propagazione dell'errore. Cifre significative Esperienze: Misure e calcolo del pH: soluzioni tampone H ₂ PO ₄ - / HPO ₄ 2- Misure e calcolo del pH: titolazioni acido forte/base forte e acidi debole/base forte	15	10	0	1	
Approccio Analitico, tecniche di campionamento e normative per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche	25	Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti agroalimentari Conoscere le normative per gestione e il monitoraggio della sicurezza dei prodotti alimentari Conoscere la normativa comunitaria applicabile Conoscere i protocolli riconosciuti a livello nazionale e internazionale Conoscere e saper applicare le tecniche di campionamento Svolgere una visita guidata per eseguire attività di campionamento per matrici di diversa natura.	10	10	5	1	
Analisi "non-targeted" (screening)	25	Conoscere le principali tecniche analitiche di screening Conoscere le principali tecniche di fingerprinting Conoscere i concetti di base dell'analisi statistica multivariata Saper definire il pool di campioni autentici o autentificati Conoscere i criteri per la costruzione di un database di riferimento Conoscere i criteri di validazione dei metodi di analisi "non-targeted" Svolgere una visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula	10	10	5	1	
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	0	0	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	0	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	0	1	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati
L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	22	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	17	5	0	1	Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)
La gestione della logistica: BRC GS Storage and Distribution e IFS Logistics	25	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	15	10	0	2	
Seminario sulla UNI EN ISO 45001 Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro	5	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	5	0	0	2	
Seminario sulla Certificazione HALAL e KOSHER	5	Conoscere l'Istituto preposto nell'implementazione della certificazione Halal e della certificazione Kosher Conoscere la classificazione degli alimenti Conoscere l'iter di certificazione	5	0	0	2	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le varietà, 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 varietà, 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	0	1	
Introduzione alla blockchain	25	<p>Conoscere: Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcoin</p> <p>Conoscere elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA)</p> <p>Conoscere tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned</p> <p>Conoscere le principali piattaforme DLT: Bitcoin, Ethereum, Hyperledger</p> <p>Saper installare programmi per l'accesso a una piattaforma DLT, creazione identificativo utente, transazioni di prova</p>	15	10	0	1	
Smart contract	25	<p>Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp)</p> <p>Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity</p> <p>Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum</p> <p>Conoscere la programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer</p> <p>Conoscere le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger</p> <p>Saper individuare gli smart contract idonei a ben definite circostanze contrattuali</p> <p>Saper gestire l'attivazione o la disattivazione di uno smart contract in alcune condizioni molto semplici</p>	15	10	0	1	
Applicazione degli smart contract alle filiere agroalimentari	25	<p>Conoscere le principali parti coinvolte nel caso di utilizzo degli smart contract per il management della gestione filiera alimentare</p> <p>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</p> <p>Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare</p> <p>Saper sviluppare smart contract dimostrativi</p>	0	25	0	1	
Seminario sull'importanza delle certificazioni	5	<p>Conoscere le specificità riguardanti le richieste degli operatori del settore retail in merito alla qualità e alla certificazione dei prodotti agroalimentari</p>	5	0	0	1	
La certificazione della qualità in ambito agroalimentare	25	<p>Conoscere le diverse declinazioni del concetto di qualità</p> <p>Conoscere i principi fondamentali della certificazione di qualità</p> <p>Conoscere le principali problematiche riguardanti la gestione della qualità nel sistema agro-alimentare: asimmetria informativa, segnalazione della qualità, assicurazione della qualità</p> <p>Saper interpretare la certificazione come strumento di comunicazione B2B-B2C</p> <p>Saper interpretare la certificazione come strumento strategico per accrescere la competitività aziendale</p>	15	10	0	1	
Certificazioni per le Indicazioni Geografiche in ambito regolamentato	25	<p>Conoscere la normativa sulle Indicazioni Geografiche in ambito regolamentato, le procedure di riconoscimento di nuove indicazioni geografiche e iter autorizzativi, i criteri di utilizzo dei marchi DOP/IGP e relativa etichettatura dei prodotti</p> <p>Conoscere come è strutturato un Disciplinare di Produzione per una DOP/IGP</p> <p>Saper implementare e gestire le principali certificazioni per le Indicazioni Geografiche in un'azienda agroalimentare</p> <p>Conoscere e saper gestire le specificità delle certificazioni di origine per i prodotti vitivinicoli (DOCG, DOC, IGT)</p>	15	10	0	1	
Certificazioni etiche e di responsabilità sociale	25	<p>Conoscere i principi della responsabilità sociale, delle norme etiche e delle norme ILO</p> <p>Conoscere i contenuti principali degli standard SMETA, SA8000, BRC ETRS, GRASP</p> <p>Conoscere l'iter da seguire per ottenere la certificazione</p> <p>Conoscere le modalità di gestione dell'audit</p>	15	10	0	1	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati
Seminario sui sistemi di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro - UNI EN ISO 45001	5	Conoscere i requisiti fondamentali di un sistema di gestione di sicurezza sul lavoro Approfondire le modalità di applicazione della normativa ai processi aziendali Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit	5	0	0	1	
Seminario sulle Certificazioni HALAL - KOSHER	5	Conoscere i principi fondamentali e la finalità della certificazione Halal Conoscere l'iter di certificazione Conoscere i principi fondamentali e la finalità della certificazione Kosher Conoscere l'iter di certificazione	5	0	0	1	
Seminario sulle Certificazione Free From (gluten free, OGM free, antibiotic free, nichel free, Vegan)	5	Conoscere l'iter per il riconoscimento di un marchio di prodotto "Free-from" Conoscere il sistema di gestione del requisito "free-from" e l'analisi dei rischi	5	0	0	1	
Sistema di Rintracciabilità nella Filiera Alimentare e Mangimistica - UNI EN ISO 22005	20	Conoscere la norma UNI EN ISO 22005:2018 Conoscere i contenuti di RT 17 ACCREDIA Conoscere la norma UNI EN ISO 19011:2012 Saper implementare e gestire la certificazione ISO 22005 Saper redigere un disciplinare per l'implementazione delle norme di rintracciabilità	15	5	0	1	
La gestione della logistica: BRC GS Storage and Distribution e IFS Logistics	15	Conoscere la struttura degli standard del post produzione, approfondire i requisiti normativi Saper implementare il sistema di gestione della sicurezza del prodotto durante le attività di deposito e distribuzione Conoscere l'iter di certificazione Conoscere le modalità di gestione dell'audit Saper redigere la documentazione necessaria	10	5	0	2	
Laboratorio affiancamento auditor	25	Conoscere le attività inerenti la preparazione di un audit dal punto di vista dell'ente di certificazione e dal punto di vista dell'auditor. Conoscere le attività di audit da svolgere presso aziende auditate: gli studenti, accompagneranno l'auditor nello svolgimento dell'audit, svolgendo funzione di osservatore. Conoscere le attività post audit: la documentazione richiesta, l'attività di revisione, l'emissione del certificato, le eventuali non conformità.	0	0	25	2	
Export agroalimentare EXTRA-UE	22	Conoscere le principali problematiche relative all'export agroalimentare Conoscere e gestire le richieste degli importatori relativamente alle certificazioni Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare) Saper gestire i controlli preventivi Saper affrontare gli audit della Food and Drugs Administration (FDA) in applicazione della FOOD Safety Modernization Act (FSMA) 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) Conoscere le specificità riguardanti le normative sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari per gli USA, Cina e Paesi Arabi.	17	5	0	2	Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)
Laboratorio di tecniche analitiche	25	Conoscere i concetti di metodo di analisi, analita, matrice, limite di rilevabilità, ripetibilità, riproducibilità, errore di misura Conoscere le principali tecniche di analisi (cromatografica, spettroscopica, spettrometrica, molecolare e microbiologica) e loro applicazioni. Conoscere i concetti di base dell'analisi statistica univariata Esercitazione presso laboratori per l'applicazione delle tecniche trattate.	0	0	25	2	
Seminario sui Controlli Ufficiali	5	Conoscere come si svolgono le verifiche da parte degli organi di controllo ufficiali ASL e ICQRF	5	0	0	2	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le varietà, 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 varietà, 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	0	1	
Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	20	<p>Saper organizzare e condurre una Visita didattica in azienda in lingua italiana e inglese Saper organizzare e condurre degustazioni in lingua inglese</p>	5		15	1	
Alimentazione e salute	20	<p>Conoscere i Principi nutritivi, alimenti e fabbisogno nutrizionale; contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche; filiera corta e sostenibilità ambientale; le etichette alimentari; dieta mediterranea e corretta alimentazione; cenni di nutraceutica e nutrigenomica</p>	10	10		2	
Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	20	<p>Saper comunicare l'importanza della qualità degli alimenti dal punto di vista sensoriale Saper organizzare una degustazione con uno o più prodotti tipici Saper coinvolgere con un linguaggio seducente, tecnico ed evocativo Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demoetnoantropologici) Saper individuare luoghi e contesti aziendali a cui proporre questo tipo di attività Saper condurre assaggi sensoriali soprattutto sui prodotti tipici del territorio (legumi, pasta, pane, prodotti da forno)</p>	5		15	2	
Laboratorio di prodotti carni e suoi trasformati	25	<p>Conoscere le tecniche di cottura dei prodotti carni, legate alla storia del territorio e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei prodotti carni trasformati Saper individuare eventi/sagre di valorizzazione e promozione dei prodotti carni Saper conoscere e individuare i differenti prodotti carni e trasformati della Puglia Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione presenti nel territorio</p>			25	2	
Laboratorio formaggi	25	<p>Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei diversi prodotti lattiero-caseari Saper conoscere e individuare i differenti prodotti tipici caseari della Puglia Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione lattiero caseari presenti nel territorio Saper individuare gli aspetti nutrizionali e salutistici delle produzioni lattiero casearie territoriali</p>			25	2	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Inglese Tecnico	50	Conoscere terminologia della filiera olivicola, dalla produzione, commercializzazione sino al prodotto finito e le sue caratteristiche. Acquisizione della terminologia appropriata per la comunicazione e valorizzazione dei prodotti aziendali in attività fieristiche e oleoturismo	20	30	0	2
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. <u>Materie Carattere Agronomico</u>	10	<ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale e comunitaria relativa ai prodotti fitosanitari e alla lotta obbligatoria contro gli organismi nocivi - Pericoli e rischi associati ai prodotti fitosanitari - Modalità di identificazione e controllo - Rischi per le piante non bersaglio, gli insetti benefici, la flora e la fauna selvatiche, la biodiversità e l'ambiente in generale - 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 - 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 - Misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non bersaglio e l'ambiente - Gestione e manutenzione delle macchine irroratrici, con particolare riferimento alle operazioni di regolazione (taratura) - 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 - Conoscenze relative all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici 	10	0	0	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. <u>Materie Carattere Sanitario Parte SIAN</u>	5	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Rischi per le acque superficiali e sotterranee connessi all'uso dei prodotti fitosanitari e relative misure di mitigazione. Idonee modalità per la gestione delle emergenze in caso di contaminazioni accidentali o di particolari eventi meteorologici che potrebbero comportare rischi di contaminazione da prodotti fitosanitari - Aree specifiche ai sensi degli articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012 - Conoscenze 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 - Modalità di riconoscimento dei sintomi di avvelenamento ed acquisizione delle conoscenze sugli interventi di primo soccorso - Norme a tutela delle aree protette e indicazioni per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari nelle medesime aree ed in altre aree specifiche 	5	0	0	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. <u>Materie Carattere Sanitario Parte SPESAL</u>	5	<ul style="list-style-type: none"> - Rischi associati all'impiego di prodotti fitosanitari illegali (contraffatti) e metodi utili alla loro identificazione - 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 (comprese le miscele contenute nei serbatoi), in forma sia concentrata che diluita - Attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari - 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 - Rischi specifici associati all'uso di attrezzature portatili, agli irroratori a spalla e le relative misure per la gestione del rischio - Corretta tenuta dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del decreto legislativo n. 150/2012 - 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 	5	0	0	1
Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione	25	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -norme in materia di smaltimento, riciclo delle acque di vegetazione/sanse -fattori di rischio legati al ciclo di produzione al fine di prevenire possibili contaminazioni ambientali -tecniche di gestione dei reflui oleari -tecniche di riutilizzo e valorizzazione dei sottoprodotti oleari (foglie di olivo, nocciolino, sansa di oliva, acqua di vegetazione) <p>Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei reflui di lavorazione</p> <p>Saper gestire i registri e le comunicazioni preventive</p> <p>Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei sottoprodotti</p> <p>Conoscere le potenzialità dei sottoprodotti oleari per la valorizzazione alternativa</p> <p>Saper gestire i registri e le comunicazioni preventive</p>	15	10	0	2



UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità
Partecipazione a Concorsi e Guide	25	Conoscere i principali concorsi e guide nazionali ed internazionali dell'olio d'oliva Saper valutare la partecipazione a Concorsi e Guide Saper partecipare a Concorsi e Guide	5	20	0	2

DA COMPILARE ONLINE E INVIARE FIRMATO**DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA**

Fondazione ITS Academy AgriPuglia
S.C. 138 Cda Marangi n. 26
70010 Locorotondo (BA)

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
_____ Codice fiscale _____ P. IVA _____ residente a
_____ Via _____ n° _____ CAP _____
Recapito telefonico fisso _____ Recapito telefonico mobile _____ indirizzo e-
mail _____ PEC _____ P.IVA _____
in riferimento all'Avviso pubblicato in data 08/04/2026

in qualità di (barrare **solo una** delle opzioni):

- esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) con:
- diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. ____ anni;
 - diploma di laurea _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. ____ anni;
 - diploma di istruzione secondaria superiore _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post-diploma di n. ____ anni;
- professore della scuola media superiore**, di n. ____ anni, in possesso di diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____; titolare della disciplina _____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- docente universitario**, dall'anno _____; titolare di insegnamento _____ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- docente dipendente/collaboratore dell'Ente Formativo** _____ in possesso di diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma

Provenienza

- Impresa
 Università
 Ente di ricerca
 Scuola
 Agenzia formativa
 Altro (Specificare) _____

Organizzazione di appartenenza _____

Ruolo ricoperto nell'organizzazione _____

Docente che lavora abitualmente in un'altra regione SI NO

Docente che lavora abitualmente all'estero

SI

NO

DICHIARA

- a) di aver preso visione dell'Avviso pubblicato in data 08/04/26 e delle Unità formative di Ciascun corso riportate nell'allegato 1 dell'Avviso
- b) la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **Corso ITS** (indicare max n. 3 Corsi):

ACRONIMO “ _____ ” per le sotto elencate Unità formative (indicarne max n. 3)

1) _____

2) _____

ACRONIMO “ _____ ” per le sotto elencate Unità formative (indicarne max n. 3)

1) _____

2) _____

se necessario aggiungere

A tal fine dichiara di:

- essere cittadino/a _____
- non avere riportato condanne penali, in via definitiva
- non avere procedimenti penali pendenti
- non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa
- essere dipendente di un Ente Pubblico SI NO
(se SI) essere tenuto al rilascio dell'autorizzazione da parte del proprio ente SI NO
- impegnarsi a presentare, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione, rilasciata dall'Amministrazione di appartenenza (**per i dipendenti pubblici**)
- impegnarsi a frequentare le ore programmate per la formazione-formatori
- impegnarsi a partecipare a riunioni di coordinamento, a titolo gratuito
- consegnare materiale didattico da fornire agli allievi autorizzando la Fondazione alla sua pubblicazione nella piattaforma MICROSOFT TEAMS (sezione riservata a studenti) e sulla piattaforma FUTURA se previsto

Allega alla presente domanda:

- Curriculum vitae in formato europeo, firmato, nel quale sono specificati in dettaglio: titoli di studio, esperienze lavorative pregresse con indicazione del Committente e della durata dell'attività svolta,
- Autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate nel Curriculum Vitae, regolarmente sottoscritto;
- dichiarazione assenza conflitti di interesse;
- Sintesi del Curriculum Vitae per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale, se non ricompreso nel documento di identità;
- Programma analitico per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, specificando le modalità didattiche, predisposto utilizzando lo schema di cui all'allegato 4;
- Informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata (all.to 5).

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Luogo e data _____

FIRMA

Dichiaro altresì di aver letto e sottoscritto l'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, allegata al presente documento e di accettarla in tutti i suoi punti.

Luogo e data _____

FIRMA

COMPILARE ONLINE

SINTESI DEL CURRICULUM VITAE

RELATIVA ALLA UNITA' FORMATIVA (Tot. Ore)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE:

N. ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE SULLA TEMATICA OGGETTO DELLA SPECIFICA UNITA' FORMATIVA _____

BREVE DESCRIZIONE DEL PROPRIO PROFILO (competenze specifiche coerenti con l'Unità Formativa)

ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA, SULLA TEMATICA OGGETTO DELLA SPECIFICA UNITA' FORMATIVA, nell'ambito di Corsi professionalizzanti:

1. Anno _____ - Modulo/Unità formativa “ _____ ” della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ _____ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____ realizzato dall'Ente/Università _____;
2. Anno _____ - Modulo/Unità formativa “ _____ ” della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ _____ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____ realizzato dall'Ente/Università _____;
3. Anno _____ - Modulo/Unità formativa “ _____ ” della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ _____ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____ realizzato dall'Ente/Università _____;

..... ripetere per ciascuna delle docenze riportate nel CV, attinenti

Dichiaro ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000, sotto la propria responsabilità che le informazioni sopra riportate sono esatte e veritiere.

Luogo e Data _____

Firma _____

Corsi ITS biennio 2025-2027

Unità Formativa: (Tot. Ore)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE:

Recapito Telefonico _____ E-mail:

Visti gli Obiettivi Formativi in termini di conoscenze e competenze previsto dall'articolazione didattica

Proposta Programma ANALITICO

Argomenti	ORE	Tipologia attività (teoria, pratica, laboratorio)		
		Teoria	Pratica	Laboratorio

Metodologia didattica

Materiale didattico

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento

Luogo e data _____

Firma
